



NC00117419 Félix Création - Photos : Michel Boudier.

Moulinex® COOKEO

# COOKEO

i cocina rápido y sabroso tus platos de cada día con un solo clic  
cozinha de forma rápida e fácil os seus pratos no dia-a-dia



robot de cocina inteligente  
robot multicozedura inteligente



Moulinex®

## contenidos - índice

### ES

- P. 04-05 - ANTES DE USAR
- P. 06-09 - USO Y FUNCIONAMIENTO
- P. 10 - MENÚ ON/OFF
- P. 11 - MENÚ CONFIGURACIONES
- P. 12-17 - MENÚ MANUAL
- P. 18-19 - MENÚ INGREDIENTES
- P. 20-23 - RECETAS EN FUNCIÓN DE SUS INGREDIENTES
- P. 24-25 - MENÚ DE RECETAS
- P. 26-29 - RECETAS
- P. 30-31 - INGREDIENTES - LISTA RECETAS
- P. 32-35 - MENÚ FAVORITAS
- P. 36-41 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- P. 42 - SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### PT

- P. 44-45 - ANTES DE UTILIZAR
- P. 46-49 - UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO
- P. 50 - MENU LIGAR/DESLIGAR
- P. 51 - MENU DE DEFINIÇÕES
- P. 52-57 - MENU MANUAL
- P. 58-59 - MENU INGREDIENTES
- P. 60-63 - RECEITAS POR INGREDIENTES
- P. 64-65 - MENU RECEITAS
- P. 66-69 - RECEITAS
- P. 70-71 - INGREDIENTES - LISTA DE RECEITAS
- P. 72-75 - MENU DE FAVORITAS
- P. 76-81 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- P. 82 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



**ES**

**Serie EPC03**

Baja presión 40 kPa (109 °C) / Alta presión: 70 kPa (115 °C)  
 CAPACIDAD DEL APARATO: 6 L / CAPACIDAD ÚTIL: 4 L  
 Sistema de calentamiento integrado

**PT**

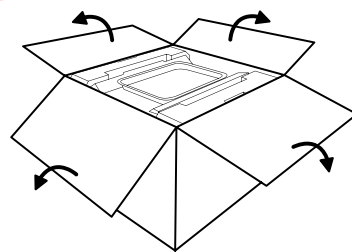
**Série EPC03**

Baixa pressão 40 kPa (109°C) /Alta pressão: 70 kPa (115°C)  
 CAPACIDADE DO PRODUTO: 6 L / CAPACIDADE ÚTIL: 4 L  
 Aquecimento integrado



**Moulinex®**

antes  
de utilizar



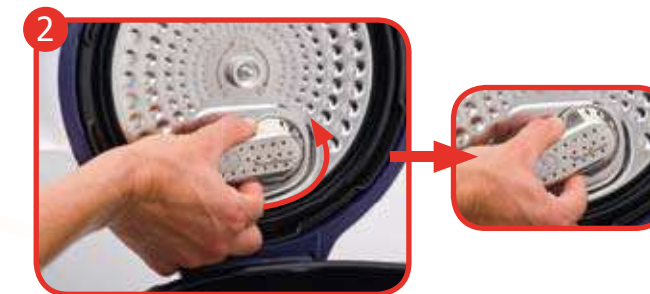
Retire o aparelho da sua embalagem e leia atentamente as instruções de funcionamento e as instruções de segurança antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

antes  
de utilizar

### INFORMAÇÕES SOBRE A DESMONTAGEM E MONTAGEM DA TAMPA



**DESMONTAGEM DA TAMPA METÁLICA:**  
Rode o 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 PROTECÇÃO DA VÁLVULA:**  
Rode a protecção da válvula pela parte central (como indicado); a seguir rode-a ligeiramente para a libertar. Limpe a protecção da válvula, incidindo mais na parte interior (verifique se não existem resíduos de alimentos).



**ACESSO À BOLA DE DESCOMPRESSÃO:**  
Rode a protecção da bola no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para colocar a marca I na posição . Levante a protecção. 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 protecção da bola com a marca I na posição . Encaixe-a, rodando a protecção da bola para colocar a marca no símbolo «fechada» .



**MONTAGEM DO CONJUNTO DA TAMPA METÁLICA:**  
Rode 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 PROTECÇÃO DA VÁLVULA:**  
Segure a protecção 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 protecção da válvula (deve ouvir um «clique»). A protecção da válvula deve estar em total contacto com a parte interior da tampa.



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 como do exterior do aparelho.



### LIMPAR OS DIFERENTES COMPONENTES

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



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

<p>Italiano Inglês <b>Português</b> Alemão Espanhol</p> <p>LÍNGUA</p>	<p>Itália Reino Unido <b>Portugal</b> Alemanha Espanha</p> <p>PAÍS</p>
<p>Selecione a sua língua</p>	<p>Selecione o seu país</p>
<p>chávenas / onças    gr/ml</p> <p>UNIDADE</p>	<p>chávenas / onças    gr/ml</p> <p>UNIDADE</p>
<p>O terceiro visor só aparece se, para o seu país, tiver a opção de escolha entre diferentes unidades de medida (consoante a versão do aparelho)</p>	



## utilização

⚠ Nunca utilize o aparelho sem a cuba de cozedura.



**ABRIR A TAMP A:**  
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.



## utilização

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.

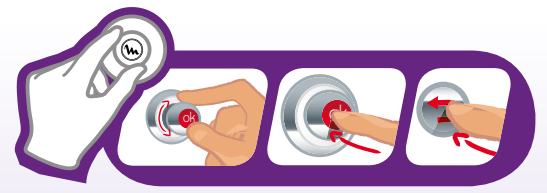
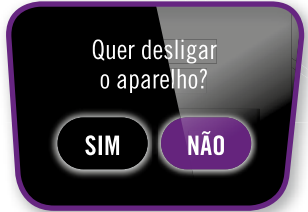
# menu ligar /desligar



Seleccionar e confirmar



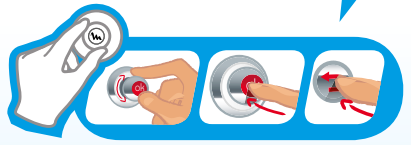
Carregar em LIGAR/DESLIGAR permite-lhe desligar, ou não, o seu aparelho.



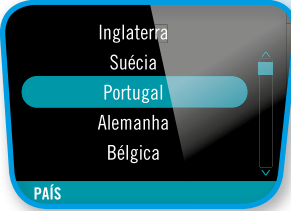
# menu de definições



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



Seleccione «país/lingua»



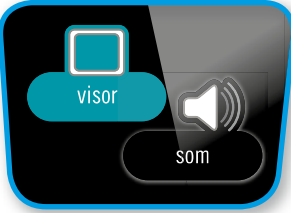
Seleccione o seu país



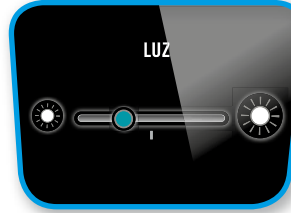
Seleccione a sua língua



Seleccione a definição «visor/som»



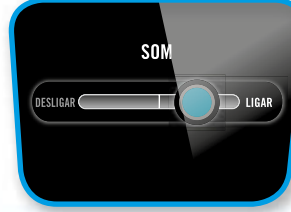
Seleccione «visor»



Ajuste a luz



Seleccione «som»

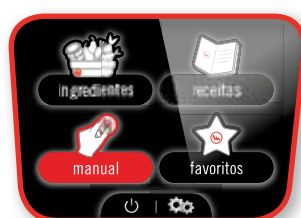
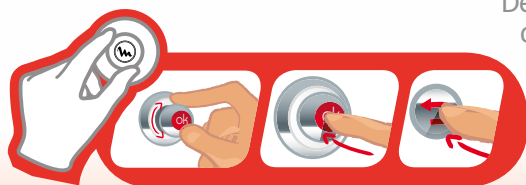


Ajuste o volume

**menu manual**  
modo de cozedura

**RÁPIDO**

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



Selecione o menu «manual»



Defina o tempo de cozedura



Selecione o modo «cozedura rápida»



Selecione início imediato ou diferido (pág. 57)



Introduza a cuba e depois junte os ingredientes



Fechar e prender a tampa

**menu manual**  
modo de cozedura

**RÁPIDO**



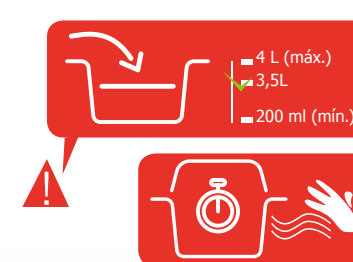
O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



Está pronto a servir!



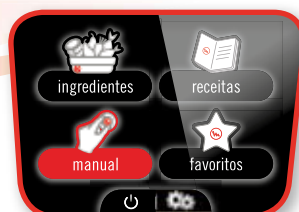
A cozedura começou



A cozedura acabou

# menu manual modo de cozedura

## ALOURAR



Selecione o menu «manual»



Selecione a função «alourar»



ATENÇÃO

Abra a tampa

# menu manual modo de cozedura

## REAQUECER



Selecione o menu «manual»



Selecione o modo «reaquecer»



ATENÇÃO

Introduza a cuba



Nota: 4 L máx. e 200 ml mín.



ATENÇÃO

Introduza a cuba



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



FUNÇÃO ALOURAR

Junte os ingredientes



ATENÇÃO

Feche e prenda a tampa



A função reaquecer começou



pressione para interromper



quer parar a função reaquecer?



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



Está pronto a servir!

Nota: a função reaquecer começa e o temporizador inicia.

# menu manual modo de cozedura

## MANTER QUENTE



Selecione o menu «manual»



Selecione a função «manter quente»



ATENÇÃO

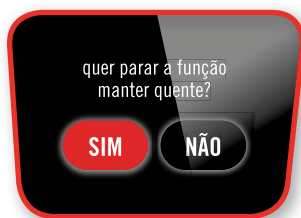
Introduza a cuba



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 COZEDURA RÁPIDA)



A hora do fim da cozedura pode variar de acordo com o volume contido no aparelho



Selecione «início diferido»



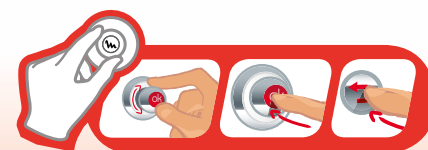
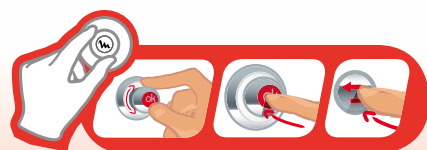
Selecione a hora de fim de cozedura



Selecione a hora actual



O início diferido está programado





## menu ingredientes

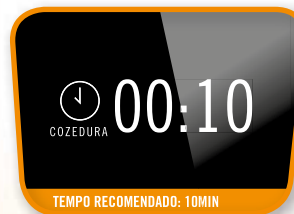
**MENU INGREDIENTES:**  
Com o menu ingredientes, cozinhe os seus ingredientes sem se preocupar com o modo e o tempo de cozedura. A Cookeo indica os passos a seguir para todos os pesos e tipos de ingredientes: carne, peixe, legumes, frutas e por fim cereais.



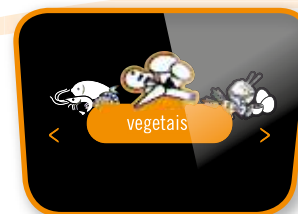
+   
Selecione o menu «ingredientes»



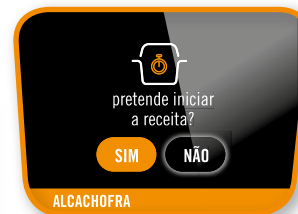
+   
Escolha a quantidade dos ingredientes



O tempo de cozedura aconselhado é apresentado



+   
Selecione «vegetais»



+   
Iniciar a receita



+   
Selecione o ingrediente pretendido



Siga as instruções



## menu ingredientes

**MENU INGREDIENTES:**  
(EM SEGUIDA)



+   
Selecione «início imediato»



Final de cozedura



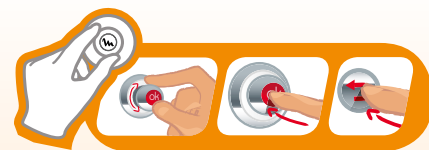
O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



Está pronto a servir!



Iniciar a cozedura



receita  
ingredientes  
brócolos



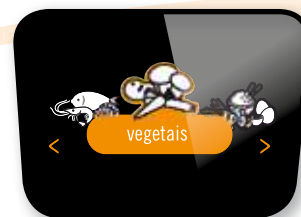
Selecione o menu «ingredientes»



Escolha a quantidade pretendida de brócolos (min. 300 g)



O tempo de cozedura aconselhado é apresentado



Selecione «vegetais»



Iniciar a receita



Selecione «início imediato»



Selecione «brócolos»



Siga as instruções



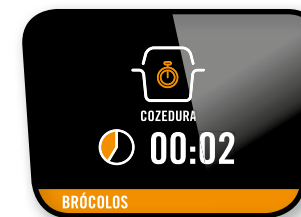
Siga as instruções



Pré-aquecimento



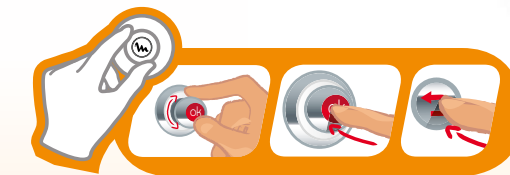
Final de cozedura



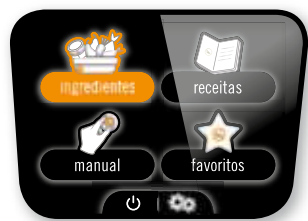
Iniciar a cozedura



Está pronto a servir!



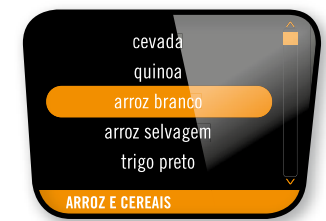
receita  
ingredientes  
arroz branco



Selecione o menu «ingredientes»



Selecione «arroz e cereais»



Selecione «arroz branco»



Escolha a quantidade pretendida de arroz (min. 200 g)



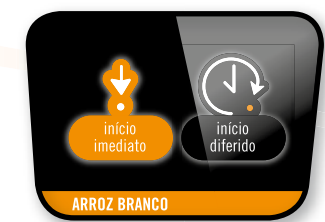
Iniciar a receita



Siga as instruções



O tempo de cozedura aconselhado é apresentado



Selecione «início imediato»



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



Iniciar a cozedura



Final de cozedura

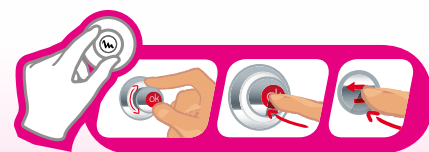


Está pronto a servir!



## receita jardineira de carne

**MENU RECEITAS:**  
Com o menu receitas, pode escolher entre 50 receitas salgadas e doces divididas em **quatro** categorias: **entradas / pratos principais / sobremesas / receitas rápidas**



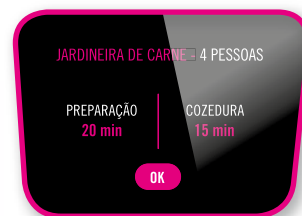
Selecione o menu «receitas»



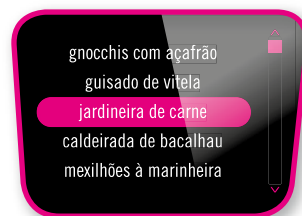
Selecione o número de pessoas



Escolha o tipo de receita



Apresentação da receita



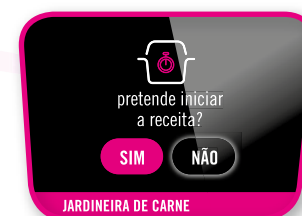
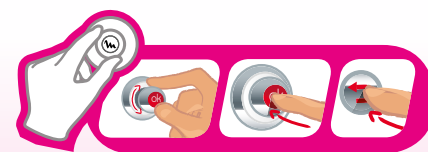
Selecione uma receita



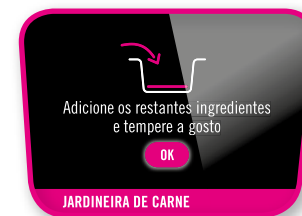
Preparar os ingredientes

## menu de receitas

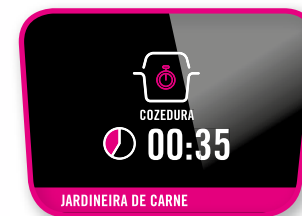
**MENU RECEITAS: (EM SEGUIDA)**  
Pode voltar ao menu inicial premindo durante 30 segundos a tecla de retorno



Iniciar a receita



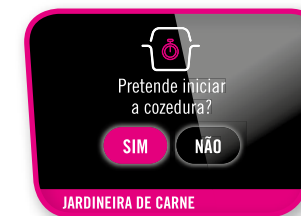
Siga as instruções



Tempo de cozadura



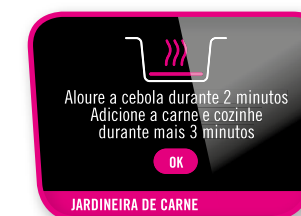
Pré-aquecimento



Iniciar a cozadura



Final da cozadura



Siga as instruções



Pré-aquecimento



Está pronto a servir!

# receita caldeirada de bacalhau



Selecione o menu «receitas»



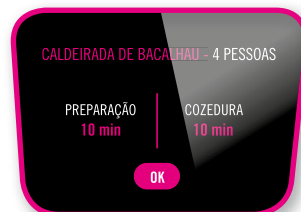
Selecione o modo «prato principal»



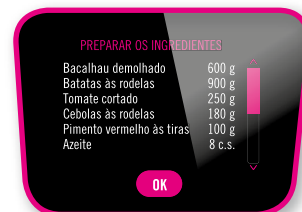
Selecione uma receita



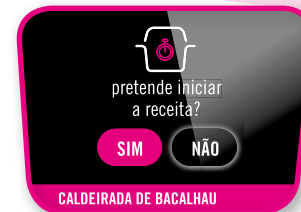
Selecione o número de pessoas



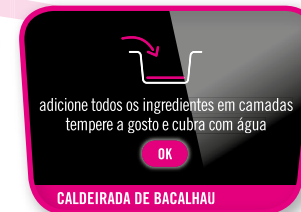
Apresentação da receita



Preparar os ingredientes



Iniciar a receita



Siga as instruções



Iniciar a cozedura



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



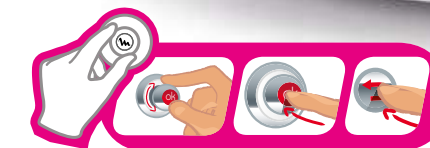
Tempo de cozedura



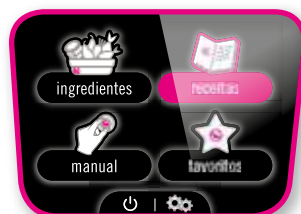
Final de cozedura



Está pronto a servir!



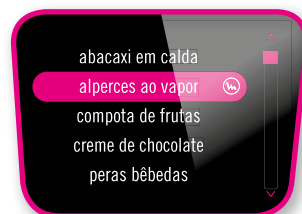
# receita alperces ao vapor



Selecione o menu «receitas»



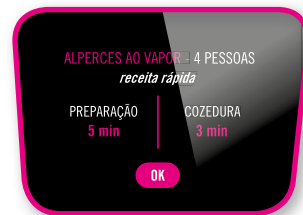
Selecione o modo «sobremesa»



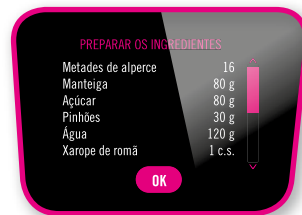
Selecione uma receita



Selecione o número de pessoas



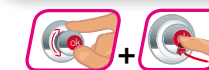
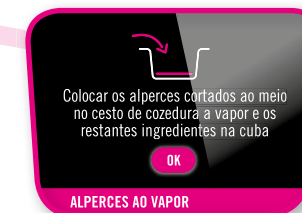
Siga as instruções



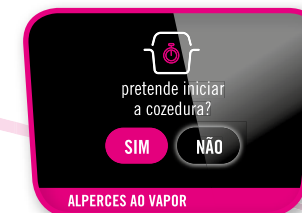
Preparar os ingredientes



Iniciar a receita



Siga as instruções



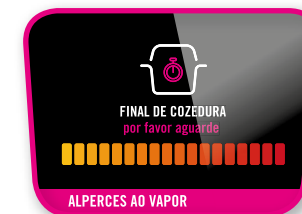
Iniciar a cozedura



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



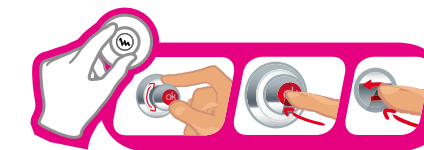
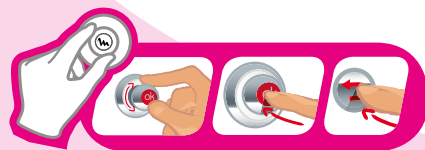
Tempo de cozedura



Final de cozedura



Está pronto a servir!





## ingredientes



aves  
borrego  
carne de vaca  
coelho  
porco  
vitela



bacalhau  
camarões  
mexilhões  
peixe  
vieiras



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



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

## lista de receitas \*

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

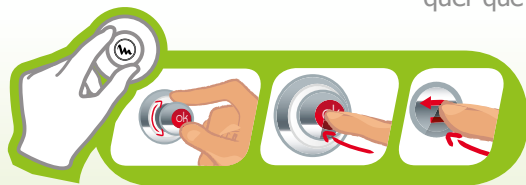
Alperces ao vapor  
Ananás com calda de baunilha  
Compota de fruta  
Creme de chocolate  
Leite de coco com fruta  
Pêras bêbadas

\* de acordo com as especificidades do país

## menu de favoritos

### GUARDE UMA RECEITA COMO FAVORITA

**MENU DE FAVORITOS:** Com o menu de favoritos, crie um link para as suas receitas favoritas no menu de receitas.



Selecione o menu «favoritos»



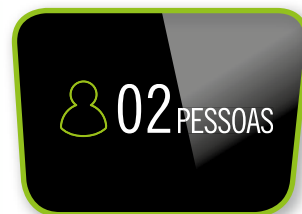
Selecione «adicionar»



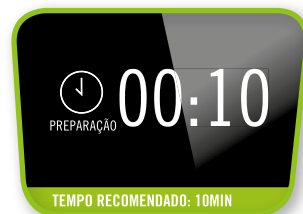
Selecione o tipo de receita



Selecione a receita que quer que apareça como favorita

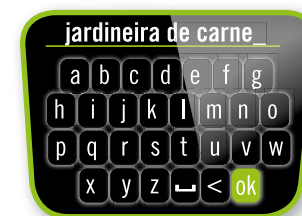
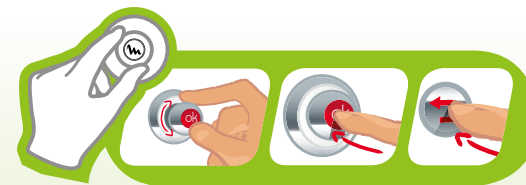


Selecione o número de pessoas



Selecione o tempo de cozedura necessário

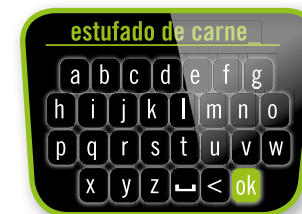
## menu de favoritos



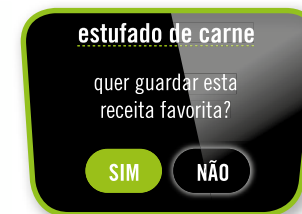
Pode alterar o nome da receita



Use < para apagar



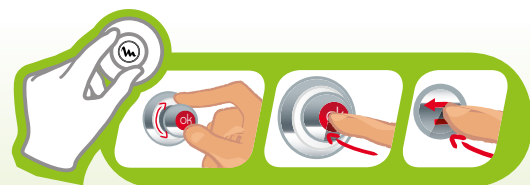
Selecione OK para confirmar



Guardar a receita favorita

## menu de favoritos

**PREPARAR  
UMA RECEITA JÁ  
GUARDADA COMO  
FAVORITA**



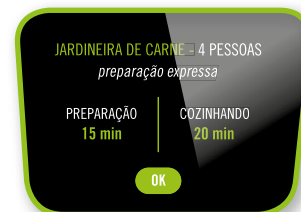
Selecione o menu «favoritos»



Selecione «minha lista»



Selecione a receita que quer preparar



Siga as instruções

## favoritos

**APAGAR  
UMA RECEITA DO  
MENU DE FAVORITOS**

## favoritos

**ALTERAR  
O NOME DA  
RECEITA**



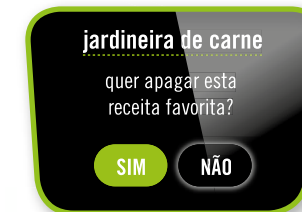
Selecione o menu «favoritos»



Selecione apagar



Selecione a receita que quer apagar



Siga as instruções



Selecione o menu «favoritos»

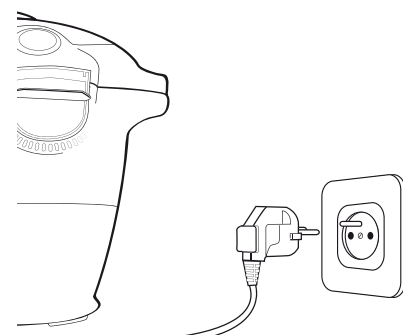


Selecione o menu «alterar»



Selecione a receita cujo nome quer alterar

## 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 loiça, tem de retirar a protecção da válvula.

- 1 Desaperte a porca central da tampa metálica
- 2 Tire a tampa metálica
- 3 Retire a protecção 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 respectivo 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 respectivo 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 e confirme que a haste de pressão está devidamente posicionada para garantir que não está bloqueada.

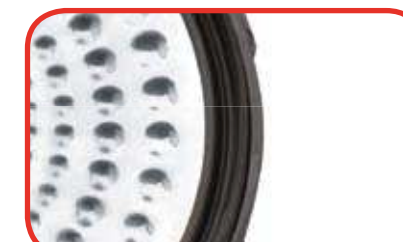
## limpeza e manutenção



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



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.

## limpeza e manutenção



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



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

## limpeza e manutenção



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



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.

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
A tampa não fecha	Encontram-se corpos estranhos entre a cuba e a placa de aquecimento	Retire a cuba, verifique a limpeza da placa de aquecimento, do elemento central e por baixo da cuba. Verifique também a boa mobilidade do elemento central
	O sistema abrir/fechar da tampa não está na posição correcta	Certifique-se de que a pega de abertura está na posição de abertura e completa
	A tampa metálica e/ou a porca de fixação não estão montadas correctamente ou completamente apertadas	Verifique se instalou todos os elementos da tampa metálica e se a porca está apertada
O aparelho não faz a descompressão	A protecção da bola não está bem posicionada	Deixe o produto arrefecer totalmente e a seguir desmonte a tampa metálica e posicione correctamente a protecção da bola (marca na posição de cadeado)
A tampa não se abre após a libertação do vapor	A válvula de flutuação fica na posição elevada	Depois de se certificar de que já não existe libertação de vapor e de que o aparelho está totalmente frio, insira um palito no orifício situado entre a pega de abertura e a válvula silenciosa. Tenha cuidado com a libertação de vapor que pode ocorrer depois de colocar a haste. Quando deixar de haver vapor, tente abrir o aparelho
A pressão do aparelho não aumenta	Verifique a limpeza do anel, da válvula de segurança roxa e da válvula de flutuação	Limpe o aparelho seguindo as instruções fornecidas nas instruções de utilização
	Verifique se a tampa está bloqueada e se a marca está situada à frente do cadeado fechado. Verifique a mobilidade da válvula flutuante e, se for necessário, limpe-a	Verifique a mobilidade da válvula flutuante e, se for necessário, limpe-a
	A bola de descompressão está mal posicionada ou suja	Verifique se a bola está bem colocada e se a respectiva 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 fica 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 acção desbloqueia a tampa e, depois, poderá aceder à protecção da bola. Certifique-se de que está correctamente colocada no lugar, bem como a bola

notas

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---