

# 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 silenziatrice  
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**

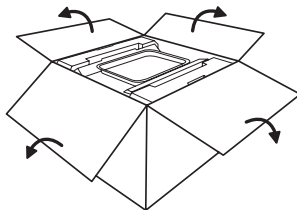
Low pressure 40kPa (109°C) / High pressure: 70kPa (115°C)

Product capacity: 6L / Useful capacity: 4L

Built-in heating

The operational pressure is achieved 10 minutes after the beep.

voor  
ingebruikname



Om het product te openen, draai het open/dicht-handvat aan de bovenkant van het deksel totdat de markering zich op één lijn bevindt met het open hangslot.



Plaats het apparaat op een vlak, droog en koud oppervlak. Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers of accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.

Haal het apparaat uit de verpakking en lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt.



#### REINIG DE VERSCHILLENDE ONDERDELEN

- 1 Kookpan
- 2 Metalen deksel
- 3 Klepafdekking
- 4 Condensatie-opvangbakje
- 5 Stoommand
- 6 Decompressiebal

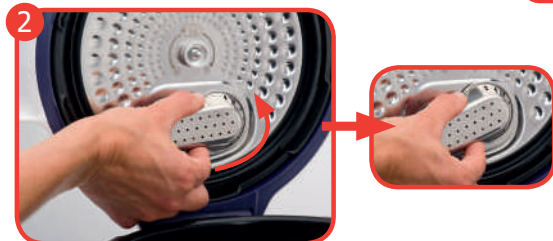
voor  
ingebruiksname

## HET DEKSEL AFHALEN EN OPNIEUW PLAATSEN



### HET METALEN DEKSEL AFHALEN:

Houd het bovendeksel bij de dichting vast en schroef de moer in het midden tegen de klok in los. Verwijder de moer en vervolgens het deksel.



### DE KLEPAFDEKKING AFHALEN:

Neem de klepafdekking in het midden vast (zoals weergegeven) en draai het lichtjes om los te maken. Reinig de klepafdekking, met speciale aandacht voor de binnenkant (controleer of er zich geen etensresten in bevinden).



### TOEGANG TOT DE DECOMPRESSIEBAL KRIJGEN:

Draai de balafdekking tegen de klok in totdat de I markering zich op één lijn met de positie  bevindt. Haal de afdekking af. Verwijder de bal en reinig het, samen met de zitting, met water en een beetje afwasmiddel. Droog de bal met een zachte doek en plaats het vervolgens op de juiste positie terug. Plaats de balafdekking terug, met de markering I in de positie . Vergrendel de balafdekking door het te draaien zodat de markering zich op één lijn met het pictogram "dicht"  bevindt.



### TERUGPLAATSIING VAN HET METALEN DEKSEL:

Pak het deksel vast bij de dichtingsring zoals aangegeven op de afbeelding. Plaats het deksel op de middelste as en druk deze goed aan. Zet de moer terug op zijn plaats en schroef goed vast met de richting van de klok mee.



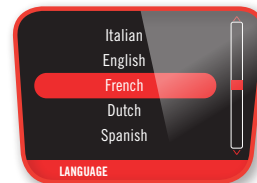
### TERUGPLAATSIING VAN DE VENTIEDOP:

Neem de ventieldop zoals aangegeven op de foto (pak deze in het midden vast). Zet de cirkelvormige binnenkant van de dop op de drie haken en druk vervolgens totdat deze goed vastzit (u moet een "klik" horen). De ventieldop moet geheel in contact zijn met de binnenkant van het deksel.



werking

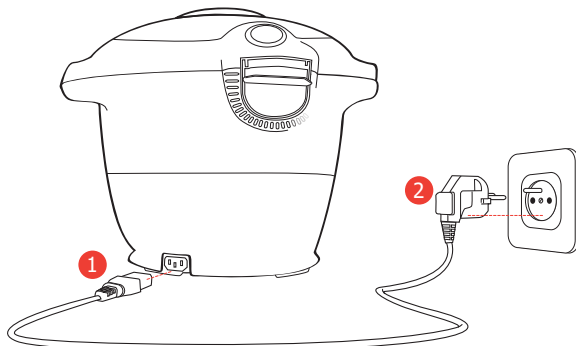
Wanneer u het apparaat aansluit voor de eerste keer, krijgt u toegang tot het menu instellingen:



Selecteer uw land



Selecteer uw taal



BEDIENINGSKNOPPEN

SELECTEREN

BEVESTIGEN

TERUG

HERSTARTEN

3s



# gebruik



## OPEN HET DEKSEL:

Om het product te openen, draai aan het handvat openen/sluiten tot de markering op dezelfde lijn staat als het open slot. Probeer nooit om het deksel te forceren om het te openen als het vastzit.



## DE STOOMAFSLUITER INSTALLEREN:

Controleer dat de condensatietank leeg is en installeer hem vervolgens achter het apparaat.

Gebruik het apparaat nooit zonder de kookpan.

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, is het mogelijk dat de pot een lichte geur afgeeft. Dit is normaal.



## HET REKJE INSTALLEREN ONDER HET STOOMMANDJE:

Knijp het rekje tussen uw duim en wijsvinger om het te installeren onder het stoommandje.



## DE POT IN HET APPARAAT PLAATSEN:

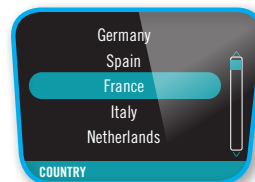
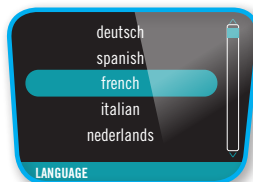
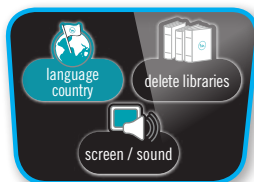
Veeg de onderkant van de kookpot af. Zorg ervoor dat er geen etensresten of vloeistof blijven plakken onder de kom of op de verwarmingsplaat.



Installeer vervolgens de pot in het apparaat door de handvatten van de kom in de sleuven te plaatsen.



# instelmenu



Selecteer "taal / land"



Selecteer uw taal

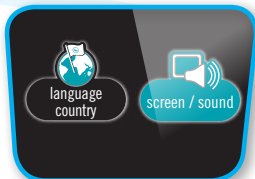


Selecteer uw land

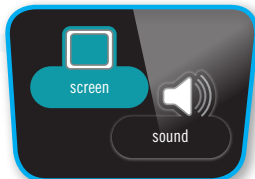
**Opgelet: Iedere keer dat u bevestigt, gaat u terug naar het hoofdmenu.**

**Opgelet: Zelfs als het geluid gedesactiveerd is, blijven de waarschuwingsgeluiden actief.**

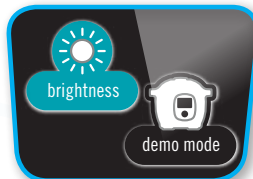




Selecteer  
"scherm/geluid"



Selecteer "scherm"



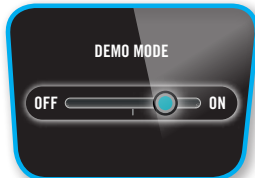
Kies lichtsterkte



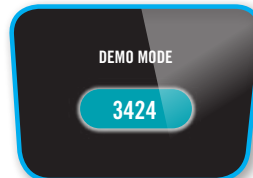
Regel de lichtsterkte



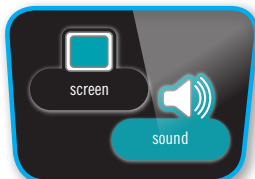
Kies "demofunctie"



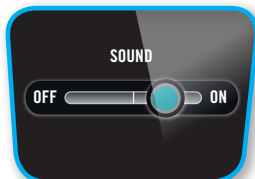
Om de demostand in of uit te schakelen, voer de volgende code in: 3424



**Opm.:** Met de demofunctie laat u het product werken zonder dat het verwarmt of in druk toeneemt.



Selecteer "geluid"



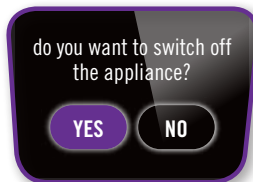
Regel het volume



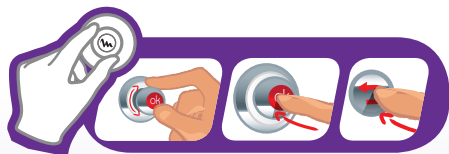
## aan/uit-menu



Selecteer en bevestig



Door op ON/OFF te drukken kunt u uw apparaat uitschakelen







# handmatig menu kookstand

## ONDER DRUK

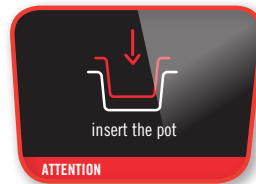
**HANDMATIG MENU:**  
In het handmatig menu hebt u de controle over het kookproces. Selecteer de kookstand: **koken onder druk, traditioneel koken (zachtjes koken, sudderen, bruineren), opwarmen of warm houden.**



Selecteer het "handmatig" menu



Kies de functie "onder druk"



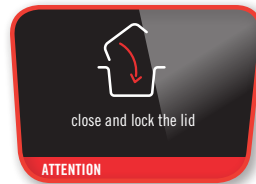
Plaats de pot en voeg vervolgens de ingrediënten toe



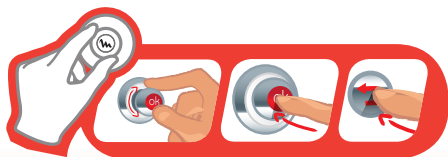
Stel de kooktijd in



Selecteer onmiddellijke of uitgestelde start (p.52)



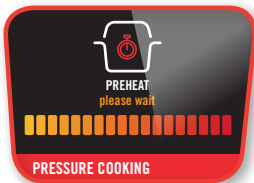
Sluit en vergrendel





handmatig  
menu  
kookstand

# ONDER DRUK



Het apparaat is aan het voorverwarmen



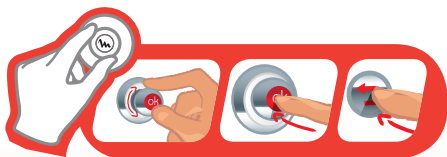
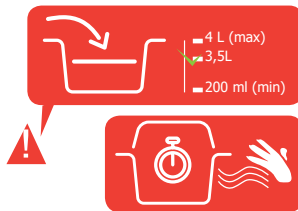
Het kookproces is gestart



Het kookproces is beëindigd



Klaar om te proeven



# handmatig menu kookstand

## TRADITIONEEL

In de traditionele kookstand kunt u:

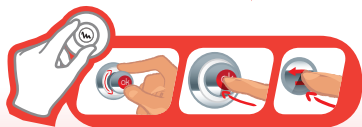
 **zachtjes koken**

 **sudder**

 **bruineren**

afhankelijk van het gewenste resultaat. Het deksel blijft voor deze manieren van koken open.

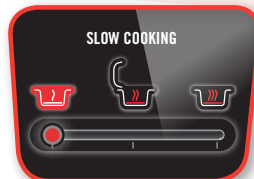
**Opm.: De werking is identiek, enkel de temperatuur verschilt.**



Selecteer het "handmatig" menu



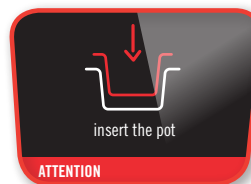
Select de "traditioneel" functie



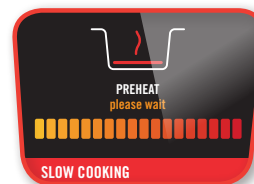
Selecteer de gewenste functie



Open het deksel



Installeer de pan



Het apparaat is aan het voorverwarmen



U hebt de keuze uit het volledig stoppen van het kookproces of het starten van een kookproces onder druk.





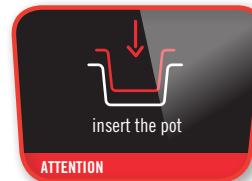
handmatig  
menu  
kookstand



Selecteer het  
"handmatig" menu



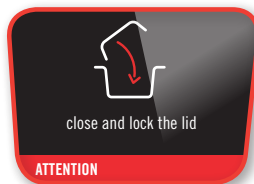
Selecteer de  
"opwarmen" stand



ATTENTION

Installeer de pan

## OPWARMEN



close and lock the lid

ATTENTION

Sluit en vergrendel het  
deksel



Het opwarmen is gestart



Onderbreken

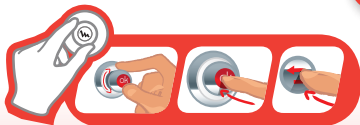


Wilt u het opwarmen  
stoppen?



Klaar om te proeven!

Opm.: Het opnieuw  
opwarmen begint en  
de tijd verhoogt.





handmatig  
menu  
kookstand

## WARM HOUDEN

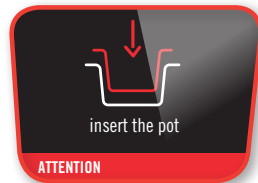
Opm.: Het opnieuw opwarmen begint en de tijd verhoogt.



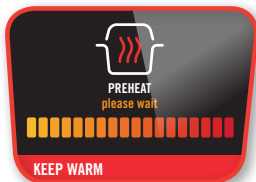
Selecteer het "handmatig" menu



Selecteer de "warm houden" functie



Installeer de pan



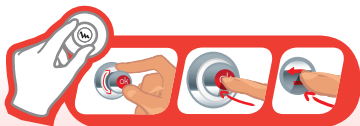
Het apparaat is aan het voorverwarmen



De "warm houden" functie is gestart



Om de "warm houden" functie te stoppen, druk op de "terug" knop en selecteer "ja"





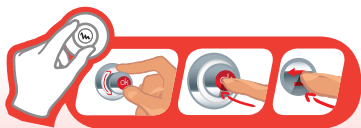
handmatig  
menu  
kookstand

## UITGESTELDE START (MODUS KOOKPROCES ONDER DRUK)

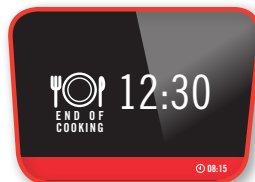


**A** Voor bepaalde voedingsmiddelen is het gebruik van de uitgestelde start onmogelijk (bv.: vlees, vis, melk, ...).

De bereidingsduur kan variëren naargelang de hoeveelheid voedsel in het apparaat.



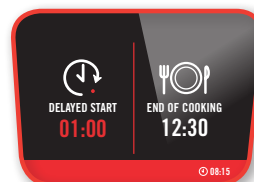
Selecteer  
"uitgestelde start"



Selecteer de eindtijd  
van het kookproces



Selecteer de actuele tijd



Uitgestelde start is  
geprogrammeerd

**Opmerking: Het startuistel is tevens mogelijk in het menu Ingrediënten (naargelang het soort ingrediënten).**



## ingrediëntemenu

### INGREDIËNTENMENU:

Met het menu "ingrediënten" selecteert u de ingrediënten, zonder zich zorgen te maken over de bakwijze of de kooktijd : Cookeo helpt u stapsgewijze bij het verloop van elk ingrediënt en hun gewicht: vlees, vis, groenten, fruit, rijst en granen.



Selecteer het "ingrediënten" menu



Selecteer de groente



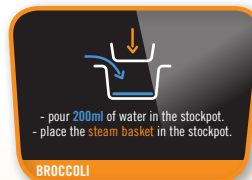
Selecteer broccoli



Selecteer de nodige hoeveelheid broccoli



Start het recept



Volg de instructies



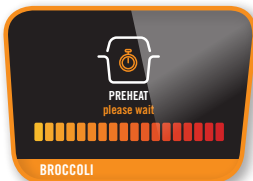
De aanbevolen kooktijd wordt weergegeven



Selecteer "onmiddellijke start"



Volg de instructies



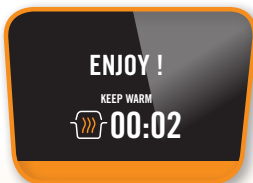
Voorverwarmen



Start met koken



Einde van kookproces



Het is klaar om te worden geserveerd!



## boeuf bourguignon recept

### RECEPTENMENU:

Met het receptenmenu kunt u kiezen uit lekkere en zoete recepten die in vier categorieën zijn ingedeeld: **voorgerechten / hoofdgerechten / nagerechten / bibliotheek (snelle recepten).**



Selecteer het receptenmenu



Selecteer het soort recept



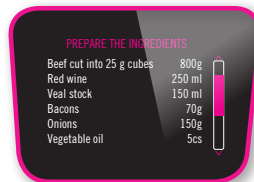
Selecteer een recept



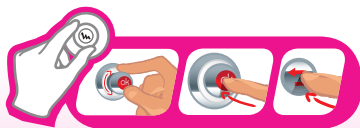
Selecteer het aantal personen



Toon het recept



Bereid de ingrediënten voor





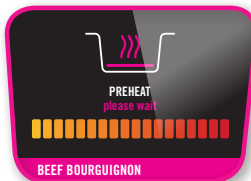
## receptenmenu

### RECEPTENMENU: (VERVOLG)

U kunt naar het oorspronkelijk menu terugkeren door 3 seconden op de "terug" knop te drukken.



Start het recept



Voorverwarmen



Volg de instructies



Stop met bruineren



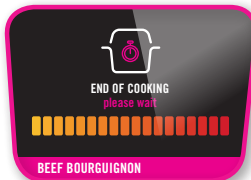
Volg de instructies



Start het kookproces



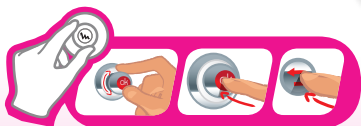
Kooktijd



Voorverwarmen



Het is klaar om te worden geserveerd!

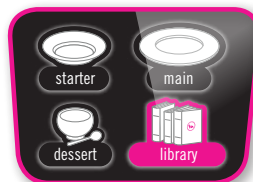




# bibliotheek



Selecteer het  
receptenmenu



Selecteer het  
"bibliotheek" submenu



Selecteer het gewenste  
thema of snelle recepten

## TOEGANG TOT UW SNELLE RECEPTEN KRIJGEN

**Opm.:** Voor meer informatie  
over het bereiden van de  
recepten, zie de sectie  
Receptenmenu op p. 56







## ingrediënten\*



### vlees

gevogelte  
kalfsvlees  
konijn  
lamsvlees  
rundvlees  
varkensvlees



### vis en schaaldieren

garnalen  
kammosselen  
mosselen  
vis



### rijst en graanproducten

boekweitmeel  
bruine rijst  
bulgur  
gerst  
quinoa  
tarwe  
witte rijst



### groente / fruit

aardappelen  
appels  
artisjokken  
asperges  
aubergines  
bloemkool/romanesco broccoli  
boerenkool  
broccoli  
courgettes  
groene bonen  
knolselderie  
kool  
linzen  
paprika  
peren  
pompoenen  
prei  
raap  
rode biet  
snijbiet  
spinazie  
spruiten  
venkel  
witlof  
wortelen  
zilverstelen  
zoete aardappel

\* Afhankelijk van de specifieke aard van het land  
Afhankelijk van het model

## receptenlijst \*

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


## voorgerechten

Broccoli met amandels  
 Wortelcarbonara  
 Geglaceerde wortelen  
 Auberginekaviaar  
 Paddenstoelen op Griekse wijze  
 Paddenstoelen en kaas  
 Hutspot  
 Vegetarische pompoen  
 Courgettetartaar met  
 Parmezaanse kaas  
 Ganzenleverpastei met  
 vijgenkonfijt  
 Gnocci met saffraan en tomaat  
 Hummus  
 Minestrone-soep  
 Gebakken eieren met artisjokken  
 Brood met zalm en lychees  
 Aardappelpuree  
 Puree met kruiden en citroen  
 Zalmillettes met wasabi  
 Risotto met erwten en munt  
 Drie bonensalade  
 Zalm en bonensalade  
 Soep op Chinese wijze  
 Linzensoep met gerookte spek  
 Erwtensoepp  
 Maissoep met krab  
 Miso-soep  
 Romige pompoensoep



## hoofdgerechten

Andouillettes met witte wijn  
 Kalfsblanquette  
 Runderstooftopje op Catalaanse wijze  
 Boeuf bourguignon  
 Gezouten kabeljauwpuree  
 Kabeljauw met dhal  
 Inktvis met tomaat  
 Eend met citrusvruchten  
 Chili con carne  
 Heek en kleine garnalen  
 Pot-au-feu jonge haan met steranijs  
 Macaroni met groente  
 Garnalen met koriander  
 Courtbouillon met garnalen  
 Kip met kerrie  
 Kalkoen met mosterd  
 Schouderham met sherry  
 Varkensgehakt met paprika's  
 Zwaardvis met kammosselen  
 Hongaarse goulash  
 Konijn met bier  
 Konijn met olijven  
 Konijn met pruimen  
 Zeeduivel op Amerikaanse wijze  
 Zeeduivel met chermoula  
 Mafé met kip  
 Makreel in misosaus  
 Courtbouillon met heek  
 Varkenshaas met papaya  
 Mosselen in de witte wijn  
 Lamsstooftopje  
 Roerei  
 Ossobucco met druiven  
 Halslap met bier  
 Kippenvleugels in tomatensaus  
 Kikkererwten op vegetarische wijze  
 Varkensvlees op Chinese wijze  
 Varkensvlees met garnalen  
 Kip met groene kerrie  
 Kip met rijst  
 Kip met balsamico azijn  
 Knoedels met Roquefortsaus  
 Risotto met pompoen  
 Rijst op Japanse wijze  
 Rijst met kip op Indische wijze  
 Rosbief met mosterd  
 Kalfsgebrada met groente  
 Zalm met saffraan  
 Zalm, maïs en erwten  
 Garnalensoepp  
 Rundstaco's  
 Lamstagine met dadels  
 Hamtortellini met Parmezaanse kaas  
 Vol-au-vent  
 Kip, griesmeel en courgettes



## nagerechten

Ananas met siroop  
 Brood- en boterpudding  
 Vruchtencompote  
 Traditionele kwarktaart  
 Vruchtencompote  
 Compote van peer en banaan  
 Dulce de Leche crème  
 Vanillepudding  
 Lichte chocoladecrème  
 Zoete polenta  
 Flan van kokosnootmelk  
 Chocoladefondant  
 Gestoomde perzikhelften  
 Gekruide peren  
 Melkchocoladepudding  
 Kastanjepudding  
 Soep van kokosnootmelk en vruchten  
 Terrine van peren en kruiden



# favorietemenu

## BEWAAR EEN RECEPT ALS FAVORIET

### FAVORIETENMENU:

Met het favorietenmenu kunt u een koppeling naar uw favoriete recepten in het receptenmenu maken.



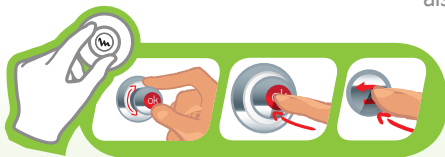
Selecteer het  
"favorieten" menu



Selecteer "toevoegen"



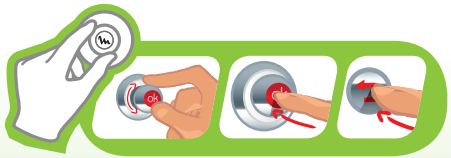
Selecteer het recept dat u  
als favoriet wilt weergeven





# favorietemenu

Opm.: De "Wijzigen" functie maakt het mogelijk om de kooktijd en het aantal personen aan te passen voor een recept dat reeds in de favorieten is opgeslagen.



Selecteer het aantal personen



Selecteer de nodige kooktijd



Selecteer het "wijzigen" menu



Selecteer het aantal personen

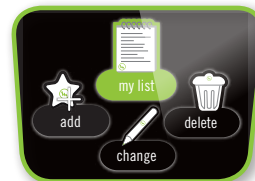


# favorietemenu

**BEREID  
EEN RECEPT DAT  
REEDS ALS EEN  
FAVORIET IS  
OPGESLAGEN**



Selecteer het "favorieten" menu



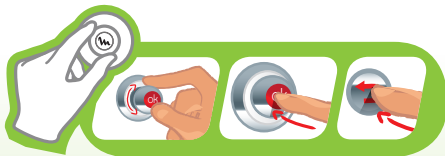
Selecteer "mijn lijst".



Selecteer het recept dat u wilt bereiden



Volg dezelfde instructies als deze voor een normaal recept



**favorietemenu**

**VERWIJDER  
EEN RECEPT UIT HET  
FAVORIETENMENU**



Selecteer het "favorieten" menu



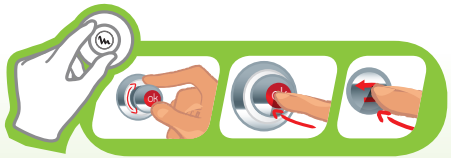
Selecteer "verwijderen"



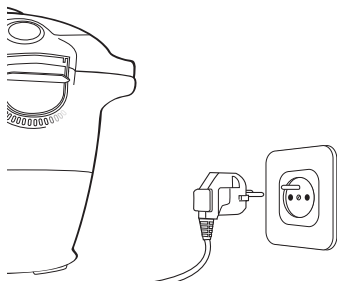
Selecteer het recept dat u wilt verwijderen



Volg de instructies



## reiniging onderhoud



Na het koken van uw gerecht, haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat te reinigen. Reinig het apparaat na elk gebruik.



Maak de kookpan en stoommand schoon in een warm sopje of in de vaatwasser. Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

De buitenkant van het reservoir kan na enkele wasbeurten in de vaatwasser verkleurd raken. U kunt het reinigen met een schuursponsje.



## reiniging onderhoud



Verwijder het condensatie-opvangbakje na elk gebruik en was het zorgvuldig in schoon water of in de vaatwasser. Droog vervolgens grondig. Installeer het terug in de originele positie.



Om het metalen deksel schoon te maken met de hand of in de vaatwasser, verwijder de klepafdekking.

- 1 Draai de schroef in het midden van het metalen deksel los
- 2 Haal het metalen deksel af
- 3 Verwijder de klepafdekking



### IN DE VAATWASSER WASSEN:

U kunt het metalen deksel in de vaatwasser plaatsen zonder dat u de kleppen dient af te halen. Na het plaatsen in de vaatwasser, verwijder de bal en blaas in de leiding om na te gaan of deze niet verstopt is. Droog de bal en houder voorzichtig met een zachte doek.



### MET DE HAND WASSEN:

U kunt het metalen deksel in een warm sopje schoonmaken. Verwijder eerst de bal en maak volledig schoon. Droog de bal en houder met een zachte doek.

## reiniging onderhoud



Voordat u de bal terug plaatst, blaas in de leiding om na te gaan of deze niet verstopt is.



Druk op het binnenste deel van de veer van de veiligheidsventiel om te controleren of deze niet verstopt is.



Voordat u het binnenste deksel verwijdert, reinig het bovenste deel van de kookpan. Reinig de binnenkant van het metalen deksel met een vochtige spons en controleer of de manometrische stang juist is geplaatst om verstopping te voorkomen. Spoel onder water en controleer de beweeglijkheid van de veiligheidspen.



Vervang de waterdichte dichting minstens eenmaal om de drie jaar. Deze handeling moet in een erkend servicecentrum worden uitgevoerd.



Berg het apparaat niet op met het deksel vergrendeld. Laat open of half open; dit voorkomt onaangename geuren.



• In geval van een onvoorziene onderdamping van het apparaat of als er water op het verwarmingselement is gemorst wanneer de pan niet is geplaatst, breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.



Transporteer het apparaat met gebruik van de handvatten aan weerskanten. Voor meer veiligheid, controleer of het handvat zich in de gesloten positie bevindt. Voor meer veiligheid, controleer of het deksel vergrendeld is.



Reinig de buitenkant van het deksel met een vochtige doek. Reinig de dempingsklep aan de achterkant van het deksel.



Reinig het bovenste deel van de kookpan met een vochtige doek. Reinig het condensatie-opvangbakje met een vochtige doek. Reinig het deksel onder water en controleer of de manometrische stang rond kan draaien.

Reinig de dichting op het metalen deksel met een vochtige doek en spoel vervolgens overvloedig. Gebruik geen scherpe voorwerpen.

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Het deksel sluit niet	Er bevinden zich vreemde voorwerpen tussen de pan en de verwarmingsplaat	Verwijder de pan, controleer of de verwarmingsplaat, het centraal element en de onderkant van de pan schoon zijn. Controleer tevens of het centraal element kan ronddraaien
	Het deksel open-handvat bevindt zich niet op de juiste plaats	Controleer of het deksel open-handvat volledig open is
	Het metalen deksel en/of de vastzetschroef zijn niet juist geïnstalleerd of niet volledig vastgeschroefd	Controleer of alle onderdelen van het metalen deksel juist geplaatst zijn en de schroef stevig is vastgedraaid
De druk in het product neemt niet af	De balafdekking bevindt zich niet op zijn plaats	Laat het product volledig afkoelen en verwijder vervolgens het metalen deksel en plaats de balafdekking vervolgens in de juiste positie (vastgemaakt in de vergrendelde positie)
het deksel gaat niet open wanneer de stoom is vrijgegeven	De manometrische stang bevindt zich nog in de hoge positie	Eenmaal alle stoom is vrijgegeven en het product volledig is afgekoeld, breng een stokje in de opening tussen het open handvat en de dempingsklep. Let op voor stoom die wordt vrijgegeven wanneer u het stokje inbrengt. Eenmaal alle stoom is vrijgegeven, probeer het apparaat te openen
Het apparaat kan niet onder druk worden gezet	Controleer of de dichting, parse veiligheidsventiel en de manometrische stang schoon zijn	Reinig uw apparaat volgens de instructies die in de gebruiksaanwijzing zijn vermeld
	Controleer of het apparaat is vergrendeld en de markering zich op één lijn met het gesloten hangslot bevindt. Controleer of de manometrische stang vrij kan ronddraaien en reiniging nodig heeft	Controleer of de manometrische stang vrij kan ronddraaien en reiniging nodig heeft
	De decompressiebal is niet juist geplaatst of vuil	Controleer of de bal juist is geplaatst en de afdekking zich in de vergrendelde positie bevindt. Reinig en droog de bal en de houders
FOUTCODES	Code 24: de druk neemt af tijdens het koken onder druk Code 21 en 26: druk gaat niet omhoog	Voeg 50-100 ml vloeistof (water, bouillon of saus) aan uw recept toe en start het recept opnieuw
Stoom wordt tijdens het koken aan weerskanten van het deksel vrijgegeven (lekt)	De dichting van het metalen deksel en/of de randen van de pan zijn vuil	Reinig de zijkant van de pan met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe voorwerpen
	Slijtage, breuk of vervorming van de dichting	Vervang de dichting minstens eenmaal om de drie jaar. Breng uw apparaat naar een erkend servicecentrum
	Rand van de pan is beschadigd	Breng uw apparaat naar een erkend servicecentrum
Water stroomt uit de achterkant van het apparaat	De moer van het metalen deksel is onvoldoende vastgeschroefd	Draai de moer in het midden van het metalen deksel stevig vast
	Het condensatie-opvangbakje is niet geplaatst of stroomt over	Zorg dat het condensatie-opvangbakje juist aan de achterkant van het apparaat is geplaatst en de leiding niet verstopt is
De veiligheidsventielen en/of -openingen zijn verstopt	Controleer of het reservoir niet vol is en er geen levensmiddelen zijn die uitbreiden (zie de handleiding met de veiligheidsinstructies)	
Het controlelampje knippert of brandt niet	De LED is stuk of het deksel is niet volledig vergrendeld	Controleer of het product volledig vergrendeld is. Breng uw apparaat naar een erkend servicecentrum als het probleem zich nogmaals voordoet
Het bedieningspaneel wordt niet ingeschakeld	Het apparaat is niet op de voeding aangesloten of is in stand-by	Controleer of het snoer zowel op het apparaat als op de netvoeding is aangesloten. Controleer of het apparaat niet op stand-by is geplaatst door op de "OK" knop te drukken
	Het apparaat is beschadigd	Breng uw apparaat naar een erkend servicecentrum
Het metalen deksel kan niet worden afgehaald, het zit vast	De balafdekking is niet juist op het metalen deksel geplaatst	Schroef de moer in het midden van het metalen deksel los en duw de sonde in het midden van de moer. Het deksel komt los en u krijgt toegang tot de balafdekking. Zorg dat u de bal en de balafdekking vervolgens juist terug plaatst.





# beveiligingen

Uw snelkookpan is voorzien van verschillende beveiligingsmechanismen:

## **Openingsbeveiliging:**

- Als uw apparaat onder druk staat, bevindt de aromaknop zich in de hoge stand zodat het deksel vergrendeld is. Oefen nooit enige druk op uw apparaat uit om het deksel te openen.
- Pas de aromaknop nooit aan.
- Zorg dat de druk binnenin het apparaat volledig weg is (er komt niet langer stoom uit het ventiel) voordat u het deksel probeert te openen.

## **Twee beveiligingen tegen overdruk:**

- Eerste mechanisme: De veiligheidsklep geeft de druk vrij – zie het hoofdstuk **Reiniging en Onderhoud, bladzijde 67**.
- Tweede beveiliging: De pakking geeft de stoom langs de achterkant van het deksel vrij.

**Als een van deze veiligheidsmechanismen tegen overdruk wordt geactiveerd:**

Schakel uw apparaat uit.

Laat uw apparaat volledig afkoelen.

Open het.

Controleer en reinig de veiligheidsklep, de overdrukkogel en de pakking. Zie het hoofdstuk Reiniging en onderhoud

Als uw product na de controle en reiniging lekt of nog steeds niet werkt, breng het naar een erkend servicecentrum van SEB.

**Regeling van uw apparaat:**

De druk wordt geregeld door het in- en uitschakelen van het verwarmingselement.

Om de effecten van thermische inertie te beperken en de nauwkeurigheid van de regeling te verbeteren, wordt de overdrukkogel automatisch geactiveerd om regelmatig en gedurende een korte periode stoom af te geven.



cookeo

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