cookeo

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

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
segui le nostre istruzioni per cucinare in modo rapido e gustoso
cook fast and well with instructions to guide you





Moulinex®

sommaire - inhoud - inhalt - contenido - índice - indice - contents

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 - RÉSOLUTION 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



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

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
Annuleringsknop
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



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.

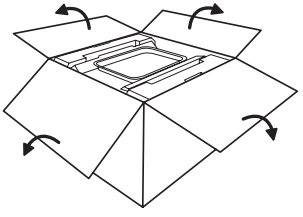
IT

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



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



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.



REINIG DE VERSCHILLENDE ONDERDELEN

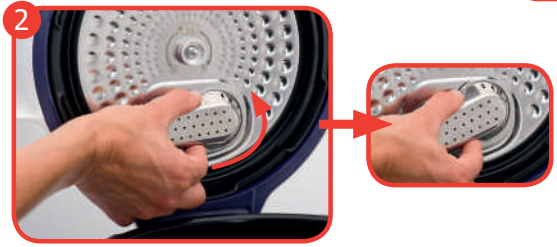
1. Kookpan
2. Metalen deksel
3. Klepafdekking
4. Condensatie-opvangbakje
5. Stoommand
6. Decompressiebal

voor ingebruikname

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.



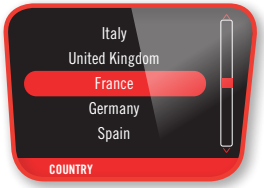
TERUGPLAATSING VAN HET METALEN DEKSEL:
Pak het deksel vast bij de dichtingsring zoals aangegeven op de afbeelding. Plaats het deksel op de middelste as en druk deze goed aan. Zet de moer terug op zijn plaats en schroef goed vast met de richting van de klok mee.



TERUGPLAATSING VAN DE VENTIELDOP:
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.

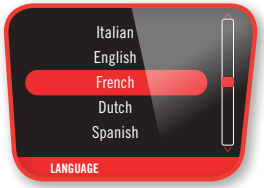
werking

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



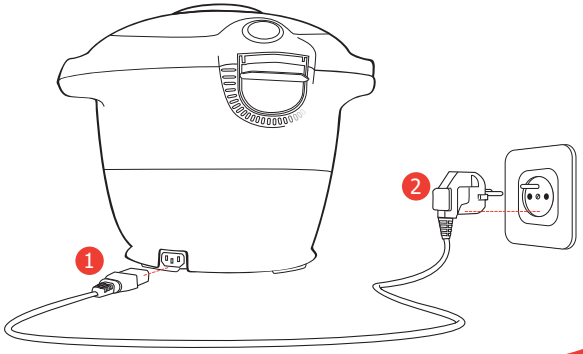


Selecteer uw land





Selecteer uw taal





gebruik

Gebruik het apparaat nooit zonder de kookpan.



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.

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.

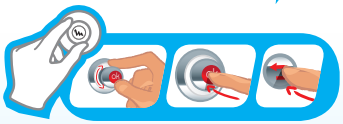


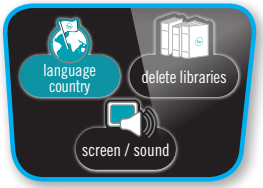
Installeer vervolgens de pot in het apparaat door de handvatten van de kom in de sleuven te plaatsen.

instelmenu



Opgelet: Iedere keer dat u bevestigt, gaat u terug naar het hoofdmenu.
Opgelet: Zelfs als het geluid gedesactiveerd is, blijven de waarschuwingsgeluiden actief.





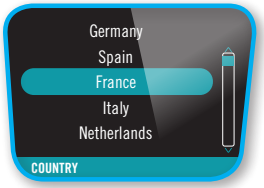


Selecteer "taal / land"



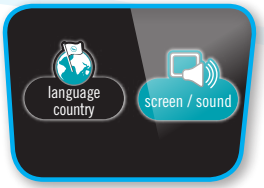


Selecteer uw taal

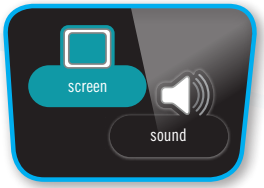




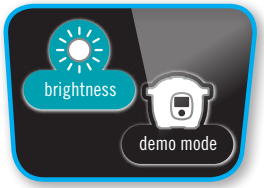
Selecteer uw land



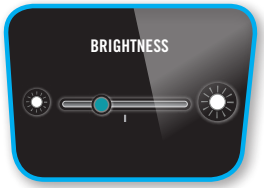
Selecteer "scherm/geluid"



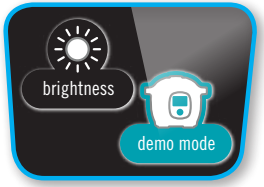
Selecteer "scherm"



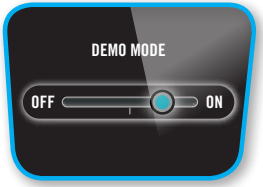
Kies lichtsterkte



Regel de lichtsterkte



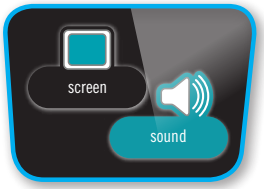
Kies "demofunctie"



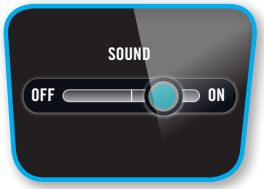


Om de demostand in of uit te schakelen, voer de volgende code in: 3424

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



Selecteer "geluid"

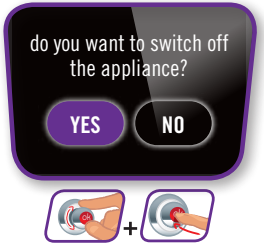


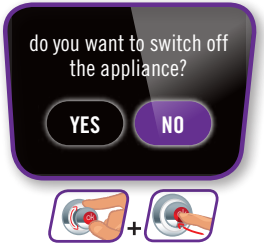
Regel het volume

aan/uit-menu

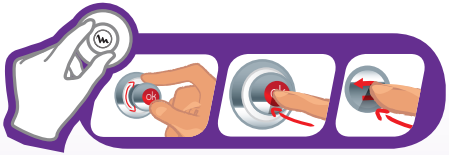


Selecteer en bevestig





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



handmatig menu kookstand

ONDER DRUK

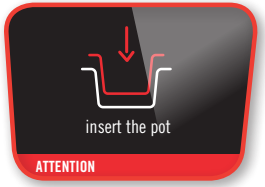
HANDMATIG MENU:
In het handmatig menu hebt u de controle over het kookproces. Selecteer de kookstand: **koken onder druk, traditioneel koken (zachtjes koken, sudderen, bruineren), opwarmen of warm houden.**



Selecteer het "handmatig" menu



Kies de functie "onder druk"



Plaats de pot en voeg vervolgens de ingrediënten toe



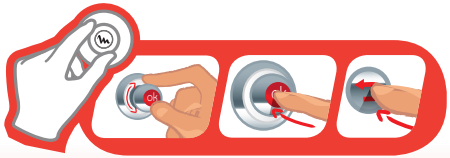
Stel de kooktijd in



Selecteer onmiddellijke of uitgestelde start (p.52)



Sluit en vergrendel



handmatig
menu
kookstand

ONDER DRUK



Het apparaat is aan het voorverwarmen



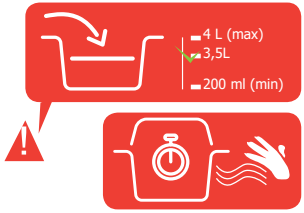
Het kookproces is gestart

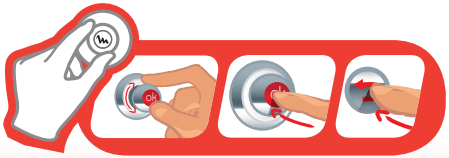


Het kookproces is beëindigd



Klaar om te proeven





handmatig
menu
kookstand

TRADITIONEEL

In de traditionele kookstand kunt u:

- **zachtjes koken**
- **sudderen**
- **bruineren**

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

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

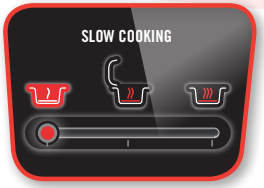




Selecteer het "handmatig" menu



Select de "traditioneel" functie



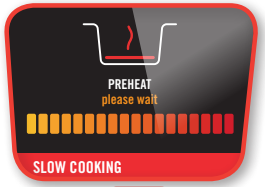
Selecteer de gewenste functie



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.

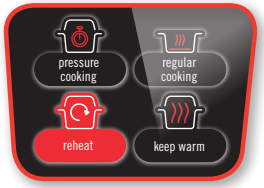
handmatig menu kookstand

OPWARMEN





Selecteer het "handmatig" menu





Selecteer de "opwarmen" stand



Installeer de pan



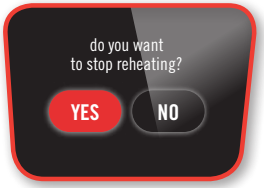
Sluit en vergrendel het deksel



Het opwarmen is gestart



Onderbreken



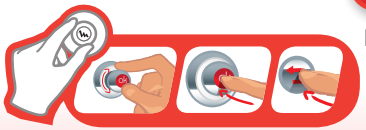


Wilt u het opwarmen stoppen?



Klaar om te proeven!

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

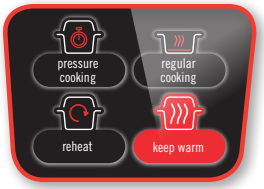


handmatig
menu
kookstand

WARM HOUDEN



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"

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



handmatig
menu
kookstand

UITGESTELDE START
(MODUS KOOKPROCES ONDER DRUK)



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 actuele tijd





Selecteer de eindtijd van het kookproces



Uitgestelde start is geprogrammeerd

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

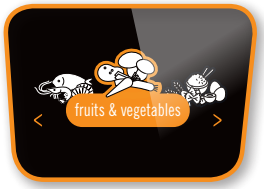


INGREDIENTENMENU:
Met het menu "ingrediënten" selecteert u de ingrediënten, zonder zich zorgen te maken over de bakwijze of de kooktijd : Cookeo helpt u stapsgewijze bij het verloop van elk ingrediënt en hun gewicht: vlees, vis, groenten, fruit, rijst en granen.

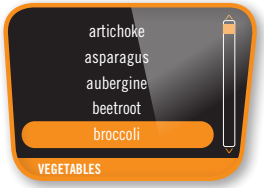




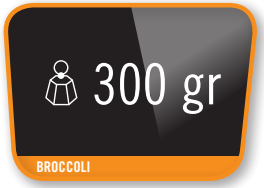
Selecteer het "ingrediënten" menu



Selecteer de groente



Selecteer broccoli



Selecteer de nodige hoeveelheid broccoli



Start het recept



Volg de instructies



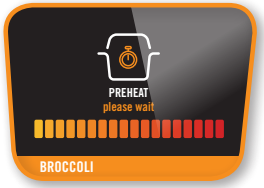
De aanbevolen kooktijd wordt weergegeven



Selecteer "onmiddellijke start"



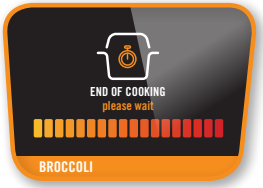
Volg de instructies



Voorverwarmen



Start met koken



Einde van kookproces



Het is klaar om te worden geserveerd!

bœuf 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



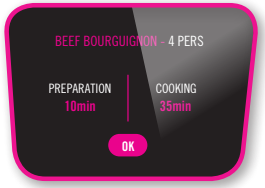
Selecteer het soort recept



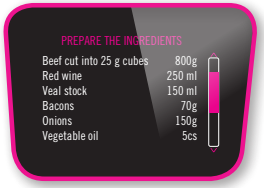
Selecteer een recept



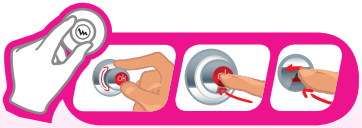
Selecteer het aantal personen



Toon het recept



Bereid de ingrediënten voor

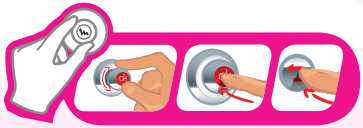




RECEPTENMENU: (VERVOLG)

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

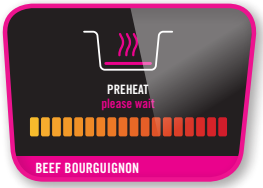








Start het recept



Voorverwarmen





Volg de instructies





Stop met bruineren





Volg de instructies



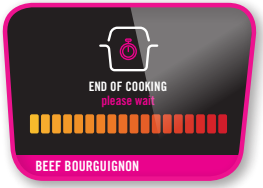


Start het kookproces





Kooktijd



Voorverwarmen



Het is klaar om te worden geserveerd!

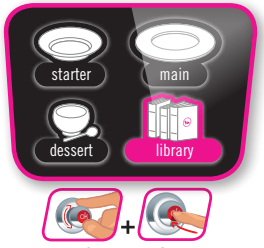
bibliotheek

TOEGANG TOT UW SNELLE RECEPTEN KRIJGEN

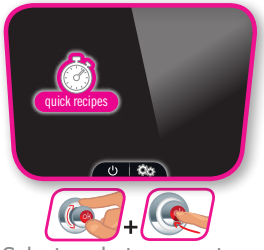
Opm.: Voor meer informatie over het bereiden van de recepten, zie de sectie Receptenmenu op p. 56



Selecteer het receptenmenu



Selecteer het "bibliotheek" submenu



Selecteer het gewenste thema of snelle recepten





gevogelte
kalfsvlees
konijn
lamsvlees
rundvlees
varkensvlees



garnalen
kammosselen
mosselen
vis



boekweitmeel
bruine rijst
bulgur
gerst
quinoa
tarwe
witte rijst

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



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

receptenlijst *

www.moulinex.com



voorgerechten

Broccoli met amandels
Wortelcarbonara
Geglaceerde wortelen
Auberginekaviaar
Paddenstoelen op Griekse wijze
Paddenstoelen en kaas
Hutspot
Vegetarische pompoen
Courgettetaart met Parmezaanse kaas
Ganzenleverpastei met vijgenkonfijt
Gnocci met saffraan en tomaat
Hummus
Minestronesoep
Gebakken eieren met artisjokken
Brood met zalm en lychees
Aardappelpuree
Puree met kruiden en citroen
Zalmrillettes met wasabi
Risotto met erwten en munt
Drie bonensalade
Zalm en bonensalade
Soep op Chinese wijze
Linzensoep met gerookte spek
Erwtensoep
Maïssoep met krab
Misosoep
Romige pompoensoep



hoofdgerechten

Andouillettes met witte wijn
Kalfsblanquette
Runderstoofpotje 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
Lamsstoofpotje
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
Kalfsgebraad met groente
Zalm met saffraan
Zalm, maïs en erwten
Garnalensoep
Rundstaco's
Lamstagine met dadels
Hamtortellini met Parmezaanse kaas
Vol-au-vent
Kip, griesmeel en courgettes



nagerechten

Ananas met siroop
Brood- en boterpudding
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.



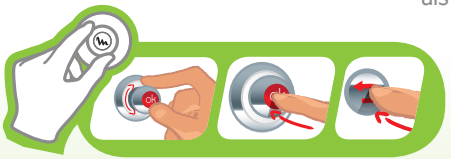
Selecteer het "favorieten" menu



Selecteer "toevoegen"



Selecteer het recept dat u als favoriet wilt weergeven



favorietemenu





Selecteer het aantal personen





Selecteer de nodige kooktijd

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.



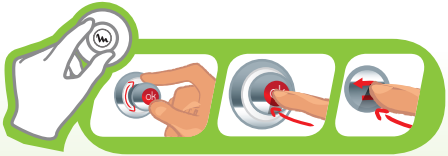


Selecteer het "wijzigen" menu





Selecteer het aantal personen



favorietemenu

BEREID
EEN RECEPT DAT REEDS ALS EEN FAVORIET IS OPGESLAGEN



Selecteer het "favorieten" menu



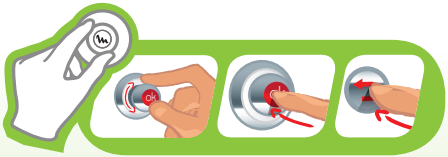
Selecteer "mijn lijst".



Selecteer het recept dat u wilt bereiden



Volg dezelfde instructies als deze voor een normaal recept





VERWIJDER
EEN RECEPT UIT HET FAVORIETENMENU



Selecteer het "favorieten" menu



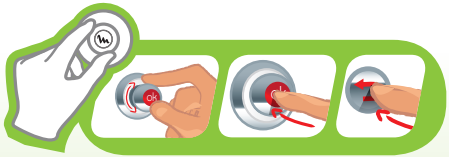
Selecteer "verwijderen"



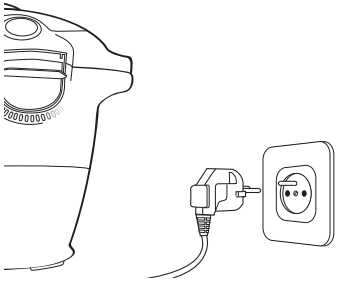
Selecteer het recept dat u wilt verwijderen



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





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



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 veilighedsventiel 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.



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



• In geval van een onvoorziene onderdompeling 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 een vochtige doek. Spoel 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, paarse 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
	De moer van het metalen deksel is onvoldoende vastgeschroefd	Draai de moer in het midden van het metalen deksel stevig vast
Water stroomt uit de achterkant van het apparaat	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 drukt 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

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

NC00151453