

Moulinex[®] Cookeo Mini



Moulinex
Application



Moulinex
YouTube

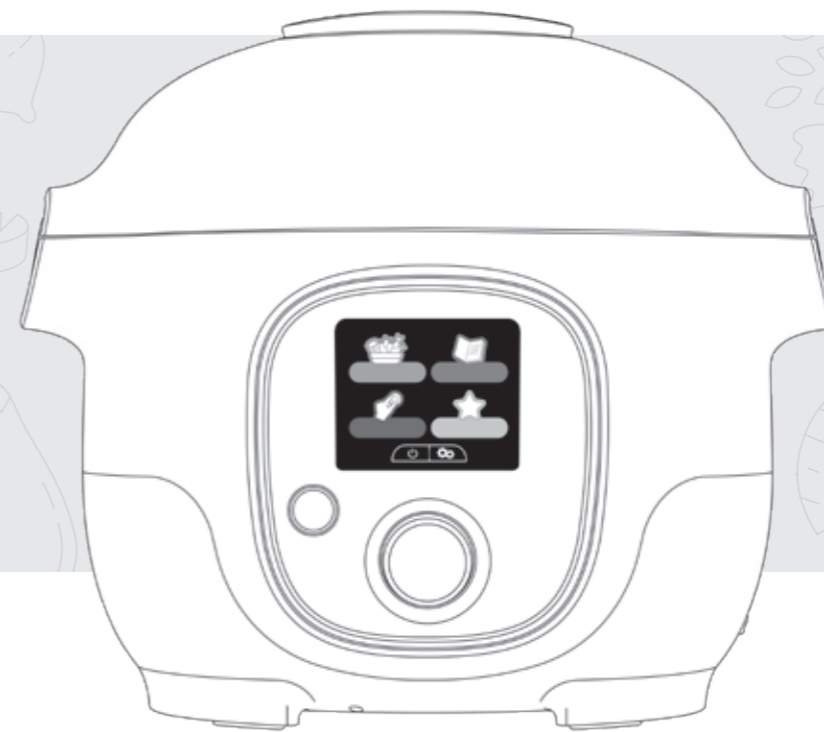


Moulinex
Facebook



Moulinex
Instagram

1520015015 - 09/2023



FR Contenu de la notice

Découvrez votre Cookeo Mini	1
Nettoyez votre Cookeo Mini	2
Installez votre panier vapeur	4
Mise en fonctionnement	5
C'est parti !	6
Menu ingrédients	7
Ingrédients	8
Menu recettes	9
Menu manuel	10
Menu favoris & réglages	11
Les dispositifs de sécurité	12
Résolution des problèmes	13

Attention : un livret de consignes de sécurité est fourni avec cet appareil. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

EN Manual contents

Discover your Cookeo Mini	15
Cleaning your Cookeo Mini	16
Installing the steam basket	18
Operating your Cookeo Mini	19
Let's go!	20
Ingredients	21
Ingredients list	22
Recipes	23
Manual mode	24
Favourites and settings	25
Safety features	26
Troubleshooting	27

NB: A safety information booklet is included with this appliance. Before using your appliance for the first time, please read this booklet carefully and keep it in a safe place for future reference.

NL Inhoudsopgave handleiding

Ontdek je Cookeo Mini	29
Uw Cookeo Mini schoonmaken	30
De stoommand plaatsen	32
Uw Cookeo Mini bedienen	33
Aan de slag!	34
Ingrediënten	35
Ingrediënten lijst	36
Recepten	37
Handmatig	38
Favorieten en Instellingen	39
Veiligheidsvoorzieningen	40
Problemen oplossen	41

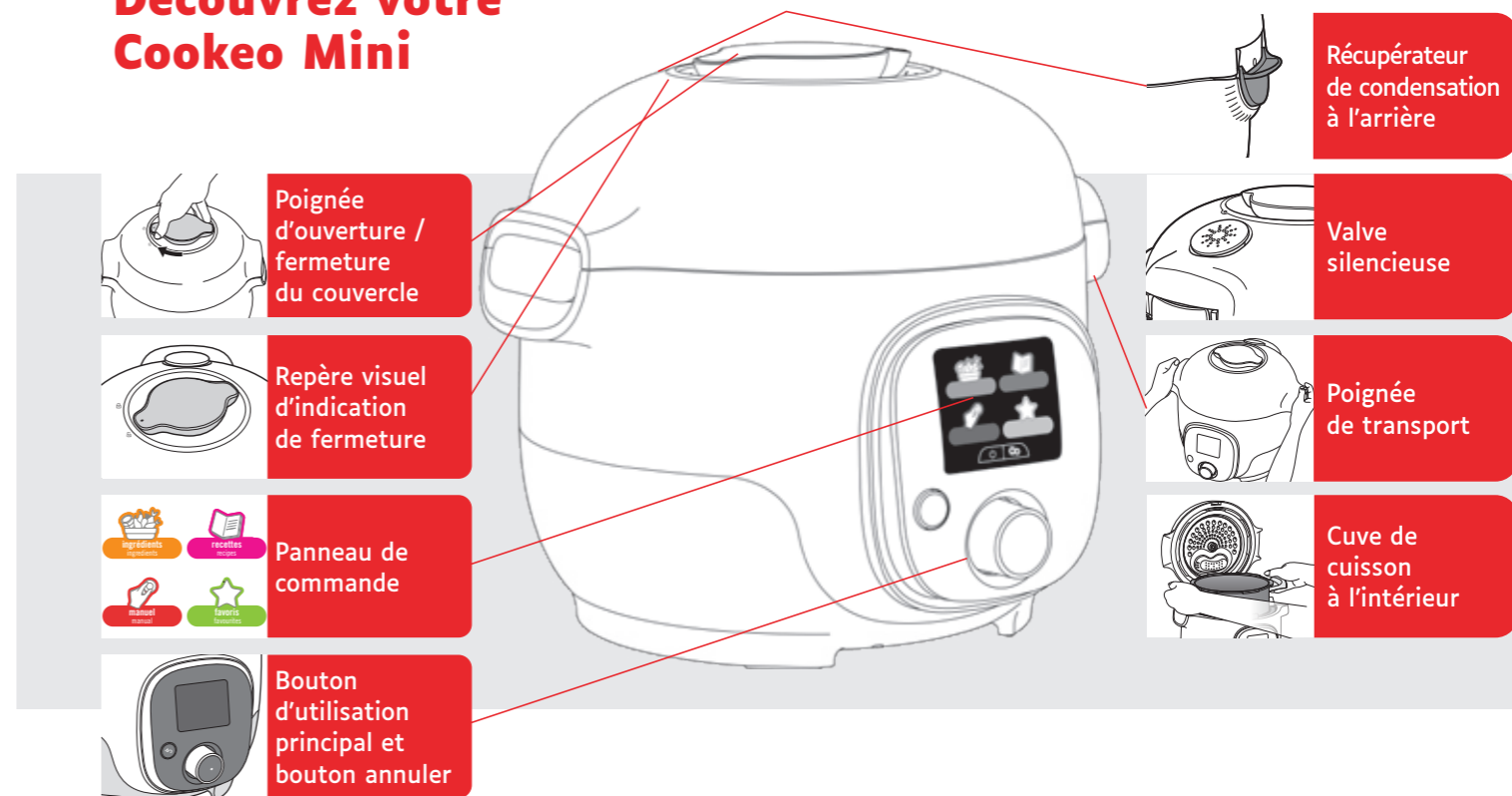
NB: Dit apparaat wordt geleverd met een veiligheidsinstructieboekje. Lees dit boekje goed door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar het boekje, zodat u het later nog eens kunt raadplegen.

IT Contenuto del manuale

Scopri il tuo Cookeo Mini	43
Pulizia di Cookeo Mini	44
Installazione del cestello vapore	46
Utilizzo di Cookeo Mini	47
Pronti!	48
Ingredienti	49
Lista degli ingredienti	50
Ricette	51
Modalità manuale	52
Preferiti e Impostazioni	53
Caratteristiche di sicurezza	54
Risoluzione dei problemi	55

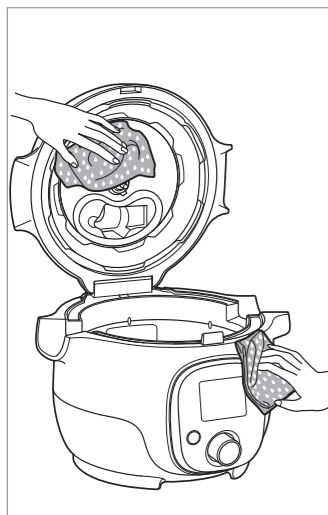
Nota: insieme a questo apparecchio viene fornito un opuscolo contenente le informazioni per la sicurezza. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente tale opuscolo e conservarlo in un luogo sicuro per riferimento futuro.

Découvrez votre Cookeo Mini



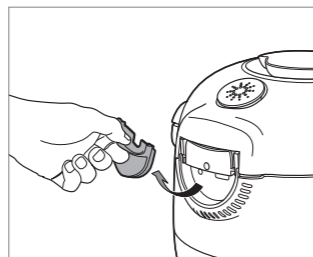
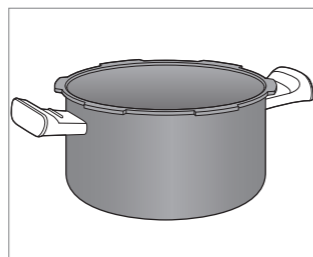
Nettoyez votre Cookeo Mini

Il y a 5 étapes à suivre avant votre première utilisation et après chaque recette.



Étape 1 - le Cookeo Mini
Nettoyez le Cookeo Mini avec un chiffon humide.

Étape 2 - l'écran
Nettoyez l'écran avec un chiffon doux et humide.
Ne pas utiliser de gratte-éponge pour ne pas rayer l'écran



Étape 3 - la cuve de cuisson

Pour nettoyer la cuve, vous pouvez :

- mettre la cuve au lave-vaisselle, ou
- laver la cuve à l'eau chaude et savonneuse.

Si la cuve devient blanchâtre à l'extérieur, vous pouvez utiliser le gratte-éponge.

Étape 4 - le récupérateur de condensation

Après chaque utilisation :

- nettoyez le récupérateur de condensation à l'eau claire ou au lave-vaisselle,
- séchez le récupérateur de condensation,
- pensez à remettre le récupérateur de condensation sur le Cookeo Mini.



Avant de commencer à cuisiner :

- enlevez tous les autocollants,
- lisez les instructions.

Nettoyez votre Cookeo Mini

Étape 5 - le couvercle



Dévissez l'écrou au centre.



Retirez le dessous du couvercle en tirant vers vous.



Retirez le cache sous le couvercle.



Démontez le cache de la bille et retirez la bille.



Vérifiez la mobilité de :

- la tige de verrouillage,
- la soupape de sécurité.



Nettoyez le couvercle du Cookeo Mini et toutes les pièces du couvercle à l'eau claire ou au lave-vaisselle.

Installez votre panier vapeur

Lavez le panier vapeur à l'eau chaude et savonneuse.
Rincez et séchez correctement le panier vapeur.

Comment installer le panier vapeur ?



1
Retournez votre panier vapeur.



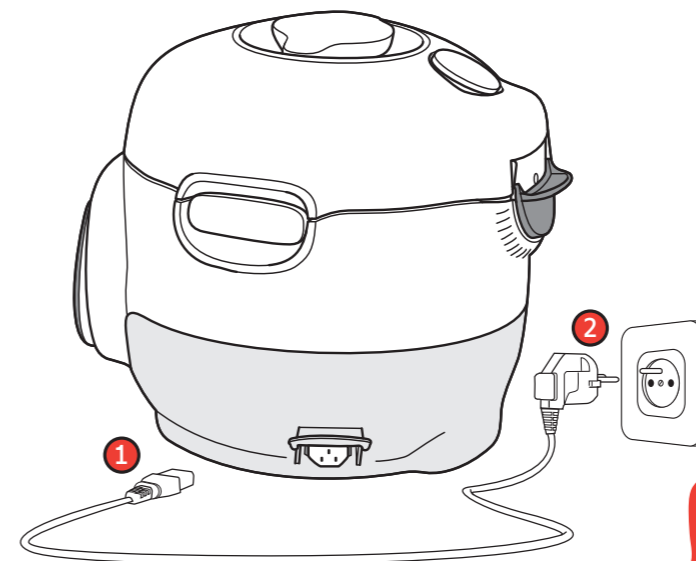
2
Pincez le trépied entre le pouce et l'index pour le positionner dans les encoches.



3
Remettez le panier vapeur à l'endroit. Installez le panier vapeur dans la cuve du Cookoo Mini à l'aide des poignées.

Mise en fonctionnement

Pour la première mise sous tension, vous accédez au menu réglage :



Choisissez votre pays



Choisissez votre langue



C'est parti !



Pour cuisiner en toute sécurité, posez votre Cookeo Mini sur une surface plane et sèche.

Branchez votre Cookeo Mini.

Lors de la première utilisation de votre Cookeo Mini, la cuve du Cookeo Mini peut dégager une légère odeur. C'est une situation normale.



Menu ingrédients



Avec le **menu ingrédients** vous pouvez cuire les aliments sans vous soucier du mode de cuisson et du temps de cuisson.

Le Cookeo Mini donne toutes les informations nécessaires selon le poids et le type d'ingrédients.

Les étapes:

1. Sélectionnez le type d'ingrédient
2. Sélectionnez l'ingrédient dans la liste
3. Choisissez la quantité
4. Suivez les indications directement sur l'écran

Départ différé disponible pour le menu ingrédient et la cuisson sous pression en mode manuel.

Etape 1: Sélectionnez l'heure actuelle

Etape 2: Sélectionnez la fin de la cuisson souhaitée





Ingrédients



légumes / fruits

artichauts
 asperges
 aubergines
 betteraves
 brocolis
 carottes
 céleris raves
 choux
 choux fleurs / choux romanesco
 choux de Bruxelles
 choux vert
 côtes de bettes / blettes
 courgettes
 endives
 épinards
 fenouils
 haricots verts
 lentilles
 navets
 patates douces
 petits pois / pois gourmands
 poires
 poireaux
 pommes
 pommes de terre
 poivrons



viandes

agneau
 bœuf
 lapin
 porc
 veau
 volaille



poissons, coquillages & crustacé

crevettes / gambas
 moules
 poisson
 saint-jacques



riz & céréales

blé
 boulgour
 orge
 quinoa
 riz blanc
 riz complet / sauvage
 sarrasin

* Selon spécificités pays
Selon modèle



Menu recettes



Dans le **menu recettes**, visible sur l'écran, accédez aux 150 recettes intégrées parmi:

- des entrées,
- des plats
- ou des desserts

Les recettes sont délicieuses et rapides à faire

Les étapes:

- 1: Choisissez le type de recette: entrées, plats, desserts
- 2: Sélectionnez une recette dans la liste
- 3: Sélectionnez le nombre de personnes (2,4 ou 6)
- 4: Présentation de la recette
- 5: Suivez les étapes



Menu manuel

Avec le mode manuel vous pouvez choisir le mode et le temps de cuisson pour votre préparation.

Les différents modes de cuisson :



Pression

avec ou sans le panier vapeur
Le Cookeo Mini cuit rapidement les ingrédients.

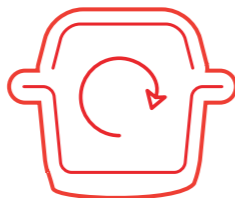
Suivez les instructions à l'écran.

Position couvercle : fermé et verrouillé.

Mode différé : Possible.

Le mode différé permet de démarrer la cuisson plus tard.

Voir page 7



Réchauffer

Le Cookeo Mini réchauffe les plats pour qu'ils soient à la bonne température.

Position couvercle : fermé et verrouillé.

Le réchauffage commence et le temps augmente.



Cuisson classique



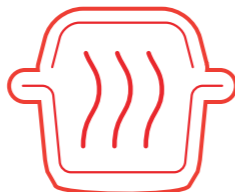
Cuisson douce

Mijoter

Dorer

Le couvercle reste ouvert pour ces types de cuisson.

Suivez les instructions à l'écran.



Maintenir au chaud

Le Cookeo Mini garde les plats au chaud jusqu'au repas.

Position couvercle : Possible ouvert ou fermé.

Le maintien au chaud commence et le temps augmente.



Menu favoris :

Avec le Menu favoris, créez un raccourci vers vos recettes préférées du menu recettes.



Vous pouvez ajouter une recette en la sélectionnant parmi les 150 recettes intégrées puis enregistrez le nombre de personnes et le temps de cuisson désiré.



Préparez une recette déjà sauvegardée comme favori



Supprimez une recette de votre liste



Modifiez une recette déjà sauvegardée comme favori



Réglages

Avec le menu « Paramètres », vous pouvez :

- Modifier la langue et le pays
- Personnaliser l'écran et le son
- Ecran
- Régler la luminosité
- Démarrer le mode **DÉMO** (code: 3424)

N.B. : Le mode DÉMO permet de faire fonctionner le produit sans qu'il ne chauffe ou monte en pression.

- Son (activer ou désactiver)

N.B. : Même si le son est désactivé, les sons d'alerte demeurent actifs.



On/Off

Sélectionnez « oui » pour éteindre et « non » pour annuler l'extinction

Les dispositifs de sécurité

Le Cookeo Mini contient plusieurs dispositifs de sécurité.

Sécurité à l'ouverture :

La tige de verrouillage est un système de sécurité qui verrouille automatiquement le Cookeo Mini dès qu'il est en pression.

Ne pas ouvrir le Cookeo Mini quand il est verrouillé.

Attendre que la pression intérieure retombe avant d'ouvrir le couvercle.

La pression intérieure est retombée quand il n'y a plus de vapeur qui sort par la valve.

Sécurité en cas de surpression :

En cas de surpression, le Cookeo Mini peut libérer automatiquement la pression par la soupape de sécurité.



Si un des systèmes de sécurité se déclenche :

- débrancher le Cookeo Mini,
- laisser refroidir complètement le Cookeo Mini,
- ouvrir le Cookeo Mini,
- vérifier et nettoyer :
 - la soupape de sécurité,
 - la bille de décompression,
 - le joint.



Si votre Cookeo Mini fuit toujours ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service Agréé.

Régulation du Cookeo Mini :

Lors de la cuisson sous pression, le Cookeo Mini peut relâcher un petit peu de vapeur. Cela sert à réguler automatiquement la pression.



Couvercle du Cookeo Mini

Le couvercle métallique doit être utilisé uniquement avec le Cookeo Mini. Le couvercle métallique ne doit pas être utilisé pour d'autres appareils.



Un Centre de Service Agréé est un centre de réparation validé par Moulinex.

Modèle de votre Cookeo Mini :

SERIE EPC20 Informations techniques sur votre Cookeo Mini :

Basse pression : 40kPa (109°C)

Haute pression : 70kPa (115°C)

Capacité du Cookeo Mini : 3L

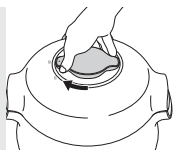
Capacité utile : 2L

Chauffage intégré : résistance chauffante surmoulée.

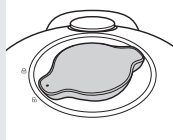
La pression opérationnelle est atteinte après le bip.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le couvercle ne se ferme pas	Il reste des corps étrangers entre la cuve et le plateau chauffant	Enlevez la cuve, vérifiez la propreté du plateau chauffant, de l'élément central et du dessous de cuve. Vérifiez aussi la bonne mobilité de l'élément central
	La poignée d'ouverture du couvercle n'est pas sur la bonne position	Assurez-vous que la poignée d'ouverture soit en position ouverte et complète
	Le couvercle métallique et/ou l'écrou de serrage ne sont pas correctement remontés ou vissés complètement	Vérifiez que vous avez remis tous les éléments du couvercle métallique en place, et que l'écrou est serré
Le produit ne décompresse pas	Le cache bille n'est pas bien positionné	Laisser le produit refroidir complètement puis démonter le couvercle métallique et positionner correctement le cache bille (repère en position verrouillage)
Le couvercle ne s'ouvre pas après libération de la vapeur	Le doigt d'aroma reste en position haute	Après s'être assuré qu'il n'y a plus d'échappement de vapeur, et que le produit est totalement froid, insérez une pique dans le trou situé entre la poignée d'ouverture et la valve silencieuse. Prenez garde à l'échappement de vapeur qui risque de subvenir après que la tige ait été enfoncée. Quand il n'y aura plus de vapeur, essayez d'ouvrir votre appareil
L'appareil ne monte pas en pression	Vérifiez la propreté du joint, de la soupape de sécurité violette et du doigt d'aroma	Nettoyez votre appareil en suivant les instructions fournies dans la notice d'utilisation
	Vérifiez que le couvercle est verrouillé et le repère soit bien en face du cadenas fermé. Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer	Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer
	La bille de décompression est mal positionnée ou sale	Vérifiez que la bille est bien mise en place, et que son cache est en position verrouillée. Nettoyez et essuyez la bille et son siège
CODES ERREUR	Code 24 : la pression décroît en cuisson sous pression Code 21 et 26 : l'appareil ne monte pas en pression	Veillez ajouter dans votre recette du liquide (eau ou sauce liquide)
De la vapeur s'échappe des bords du couvercle pendant la cuisson (fuites)	Le joint du couvercle métallique et/ou les bords de cuve sont sales	Nettoyez le joint et le bord de cuve à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ne pas utiliser d'instrument coupant
	Usure, coupures et déformations du joint	Le joint doit être changé tous les trois ans au maximum. Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	Bord de cuve abîmé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
L'écrou du couvercle métallique n'a pas été suffisamment revissé	Le récupérateur de condensation n'est pas en place ou déborde	Revissés l'écrou au centre du couvercle métallique convenablement
	Les sécurités et/ou orifices sont obstrués	Assurez-vous que le récupérateur de condensation est bien en place à l'arrière de l'appareil et que le conduit d'écoulement ne soit pas bouché
De l'eau coule derrière l'appareil	Les sécurités et/ou orifices sont obstrués	Vérifier que le remplissage n'est pas excessif et qu'il ne s'agit pas d'aliments qui se dilatent (voir livret de consignes de sécurité)
	L'appareil n'est pas branché ou est en veille	Assurez-vous que le câble d'alimentation est branché à la fois sur votre appareil et sur le secteur. Vérifiez que l'appareil n'est pas en veille en appuyant sur le bouton « OK »
Le panneau de commande ne s'allume pas	L'appareil est endommagé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	L'appareil est endommagé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
On ne peut pas retirer le couvercle métallique, il est bloqué	Le cache-bille du couvercle métallique n'a pas été bien remis en place	Dévissez l'écrou au centre du couvercle métallique, puis appuyez sur la sonde au centre de l'écrou. Cela débloque le couvercle, et vous pourrez accéder au cache-bille. Assurez-vous qu'il soit bien remis en place, ainsi que la bille

Discover your Cookeo Mini



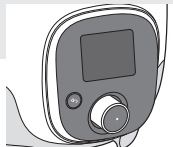
Release/closure
handle of the
lid



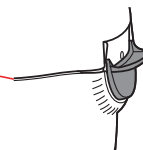
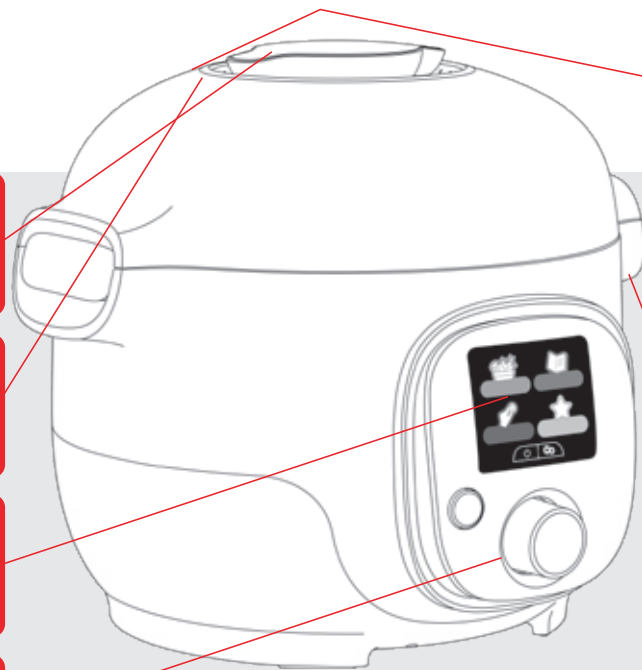
Visual closure
reference
mark



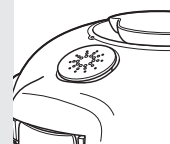
Control
panel



Main
operation
button and
return button



Rear
condensation
collector



Silent
valve



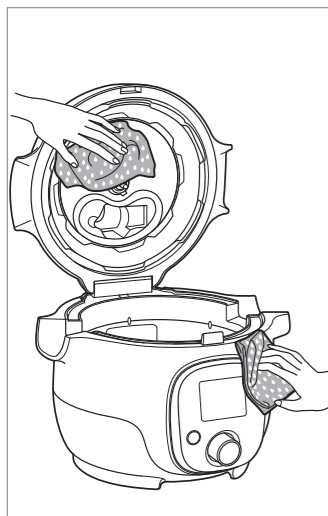
Carrying
handle



Interior
cooking
bowl

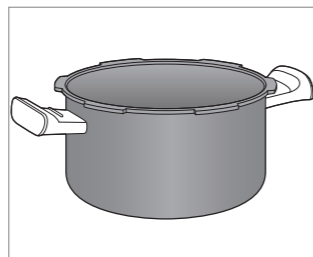
Cleaning your Cookeo Mini

There are 5 steps to follow before first use and after each use.



Step 1 - the Cookeo Mini
Clean the Cookeo Mini with a damp cloth.

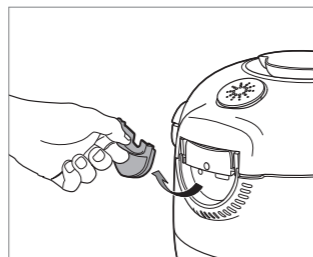
Step 2 - the screen
Clean the screen with a damp cloth. Do not use a metal sponge as it may scratch the screen.



Step 3 - the cooking bowl
to clean the bowl, you can:

- put the bowl in the dishwasher or
- wash it in hot soapy water.

If the cooking bowl turns an off-white colour on the outside, a metal sponge can be used.



Step 4 - the water tray
After each use:

- clean the condensation collector with clean water or in the dishwasher,
- dry the condensation collector,
- remember to return the condensation collector to the Cookeo Mini.



Before you start cooking:

- remove all stickers,
- read the instructions.

Cleaning your Cookeo Mini

Step 5 - the lid



Unscrew the central nut



Remove the inner part of the lid by pulling it towards you.



Remove the cover underneath the lid



Remove the valve cover and take out the ball.



Check the mobility of:

- the locking rod,
- the safety valve



Clean all parts of the Cookeo Mini lid with clean water or in the dishwasher

Installing the steam basket

Wash the steam basket using hot soapy water.
Rinse and thoroughly dry the steam basket.

How to install the steam basket?



Replacing the steam basket.



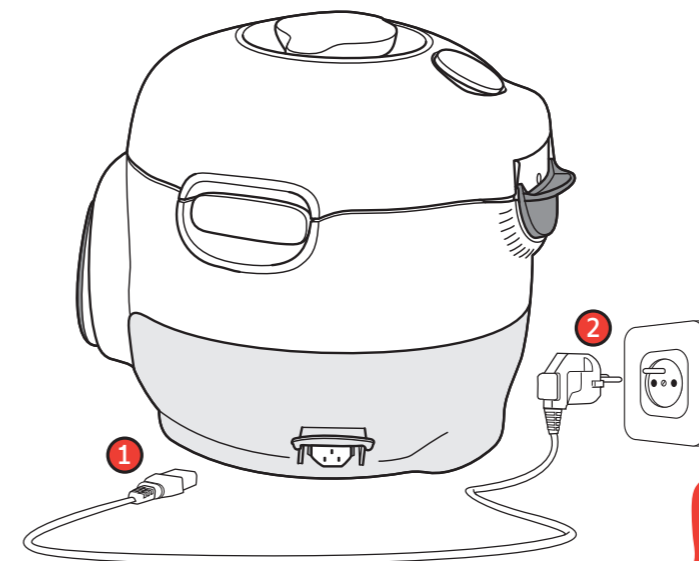
Squeeze the leg between your thumb and index finger to position it in the notches.



Put the steam basket back into place. Place the steam basket in the Cookoo Mini cooking bowl using the handles

Operating your Cookoo Mini

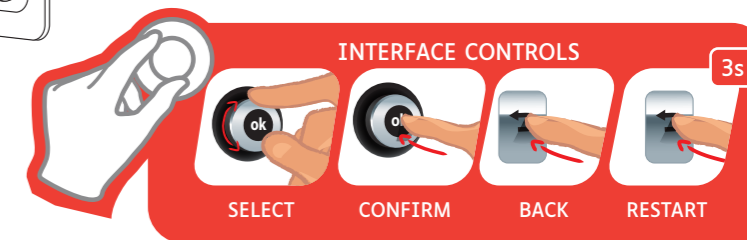
When turning on for the first time, you will first see the settings menu:



Select your country



Select your language



SELECT

CONFIRM

BACK

RESTART

Let's go!



To ensure safety while cooking, place your Cookeo Mini on a flat, dry surface.

Plug in your Cookeo Mini

When using your Cookeo Mini for the first time, the pot can release a slight odour. This is normal.



Ingredients



Using the **ingredients menu**, you can cook food without worrying about the cooking mode or the cooking time.

The Cookeo Mini provides all the information you need according to the weight and type of ingredients.

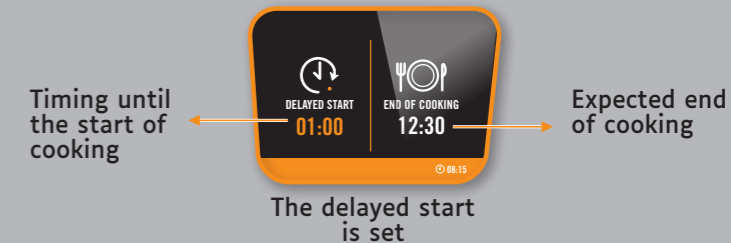
Steps:

1. Select the ingredient type
2. Select the ingredient in the list
3. Choose the quantity
4. Follow the instructions directly on screen

Delayed start available for the ingredient menu and for pressure cooking in manual mode.

Step 1: Select the current time

Step 2: Select your expected end of cooking





Ingredients



vegetables / fruits



meat

beef
lamb
pork
poultry
rabbit
veal



fish & shellfish

fish
mussels
scallops
shrimps/prawns



rice & cereals

barley
brown rice
buckwheat
bulgur
quinoa
wheat
white rice

* Depending on national specificities
Based on model



Recipes



On the **recipe menu**, visible on the screen, access over 150 built-in recipes. No more boring mealtimes!

- starters,
- mains,
- and desserts.

The recipes are delicious and quick to make.

Steps:

1. Select the type of dish: starters, mains, desserts
2. Select a recipe in the list
3. Select the number of people
4. The recipe appears.
5. Follow the step-by-step on screen.



Manual mode

Using the manual mode, you can select the cooking mode and cooking time for your meal.

The various cooking modes:



Pressure cooker

With or without the steam basket. The Cookeo Mini fast cook the ingredients.

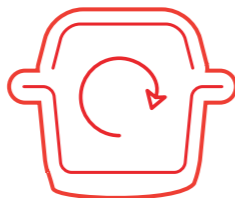
Follow the instructions on screen.

Lid position: closed and locked

Delayed start: available

The timer delay mode allows you to start cooking at a later time.

See page 21



Reheating

The Cookeo Mini reheats dishes to the perfect temperature.

Lid position: May be open or closed.

The Reheating starts and the time increases.



Traditional cooking



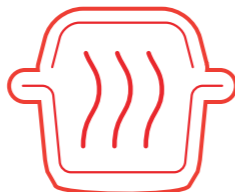
Gentle cooking

Stewing

Browning

Lid position: open and raised for all.

Follow the instructions on screen.



Keeping warm

The Cookeo Mini keeps your dishes warm until it is time to serve them.

Lid position: May be open or closed

The keeping warm starts and the time increases.



Favourites

With the Favourites menu, create shortcuts to your preferred recipes from Recipes menu.



You can add a recipe selecting it within the 150 embedded recipes. Then, save the number of people and the desired cooking time.



Find and start a previously saved recipe.



Cancel a recipe from your favourite list.



Modify a previously saved recipe.



Settings

With the Settings menu, you can:

- Modify the language and country
- Customize the screen and sound
- Manage the screen brightness
- Start the **DEMO** mode (code: 3424)

N.B. : DEMO mode allows you to operate the appliance without heating or pressuring it.

- Turn the sound on or off

N.B. : even if the sound is deactivated, the alert sounds remain active.



On/Off

Select "yes" to switch off and "no" to cancel the extinction.

Safety features

The Cookeo Mini has several safety features.

Safe opening:

The locking rod is a safety system that automatically locks the Cookeo Mini as soon as it is pressed.

Do not open the Cookeo Mini when it is locked.

Wait for the internal pressure to drop before opening the lid.

The internal pressure has dropped when there is no more steam coming out of the valve.



Safety in case of too much pressure:

If the pressure is too high, the Cookeo Mini can release pressure automatically through the safety valve.



If any of the safety systems are activated:

- unplug the Cookeo Mini,
- allow the Cookeo Mini to cool completely,
- open the Cookeo Mini,
- check and clean:
 - the safety valve,
 - the ball,
 - the covering.



If your Cookeo Mini is still leaking or not working, take it to an Approved Service Centre.

Regulating the Cookeo Mini:

When pressure cooking, the Cookeo Mini can emit small amounts of steam. This serves to automatically regulate the pressure.



The Cookeo Mini lid:

The metal lid should only be used with the Cookeo Mini. The metal lid should not be used with other equipment.



An Approved Service Centre is a repair centre that has been approved by Moulinex.

Your Cookeo Mini model :

SERIE EPC20 Technical information about your Cookeo Mini:

Low pressure: 40kPa (109°C)

High pressure: 70kPa (115°C)

Cookeo Mini capacity: 3L

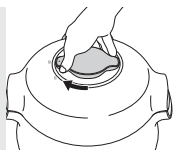
Usable capacity: 2L

Built-in heater: enclosed heating resistor.

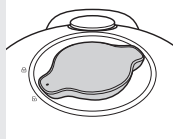
A beep signals that operating pressure has been reached.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
The lid does not close	There are foreign bodies between the pot and the heating plate	Remove the pot, check that the heating plate, central element and under the pot are clean. Also check that the central element can move around
	The lid open handle is not correctly positioned	Check that the open handle is completely open
	The metal lid and/or the tightening screw are not properly installed or fully tightened	Check that the nut is fully tightened and that the notches on the rotating inner part of the lid are correctly aligned with the notches on the rim of the bowl and then try locking the lid closed. The nut must be fitted with the flat side facing the metal plate
The product does not decompress	The ball cover is not in place	Let the product cool completely and then remove the metal lid and correctly position the ball cover (fixed in the lock position)
The lid does not open once the steam is released	The manometric rod is still in the high position	After ensuring that no more steam is released and that the appliance is completely cold, insert a fine metal skewer into the hole located between the open handle and the silencing valve. Be careful of hot steam being released once the skewer is pushed in. When no more steam is released, try to open the appliance
The appliance does not become pressurised	Check that the seal, purple safety valve and manometric rod are clean	Clean your appliance by following the cleaning and maintenance instructions in this book
	Check that the lid is locked and the marking is properly aligned with the closed padlock. Check that the manometric rod can move around and if it needs cleaning	Check that the manometric rod can move around and if it needs cleaning
	The decompression ball is not positioned correctly or dirty	Check that the ball is correctly positioned and that the cover is in the locked position. Clean and dry the ball and its support
ERROR CODES	Code 24: the pressure decreases while pressure cooking Code 21 and 26: pressure fails to raise	Add liquid to your recipe (water, stock or a liquid sauce) 50-100ml at a time and re-start the recipe
	The seal of the metal lid and/or the edges of the pot are dirty	Clean the sides of the pot and seal using a damp cloth. Do not use any sharp instruments
	Wear, cuts and deformation of the seal	The seal must be changed at least every 3 years at most. Take your appliance to an Approved Service Centre
Water flows behind the appliance	Pot edges damaged	Take your appliance to an approved service centre
	The metal lid nut was not tightened enough	Fully tighten the nut so the metal plate is correctly positioned. The nut must be fitted with the flat side facing the metal plate
	The condensation collector is not in position or is overflowing	Make sure that the condensation collector is properly positioned behind the appliance and that the flow channel is not blocked.
The control panel does not light up	The safety valves and/or openings are obstructed	Check that the bowl is not too full with food or that foods have been cooked which expand (see Safety Instructions pages)
	The appliance is not connected or is on standby	Check that the power lead is connected both to the appliance and the mains. Check that the appliance is not on standby by pressing the «OK» button
The metal lid can not be removed, it is blocked	The appliance is damaged	Take your appliance to an Approved Service Centre
	The metal lid ball cover was not well positioned	Unscrew the nut in the metal lid center, and then press the prob into the center of the nut. This releases the lid and you can access the ball cover. Make sure it is well put back as the ball.

Ontdek je Cookeo Mini



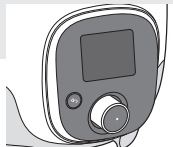
Ontgrendel/
sluitgreep van het
deksel



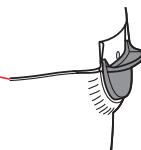
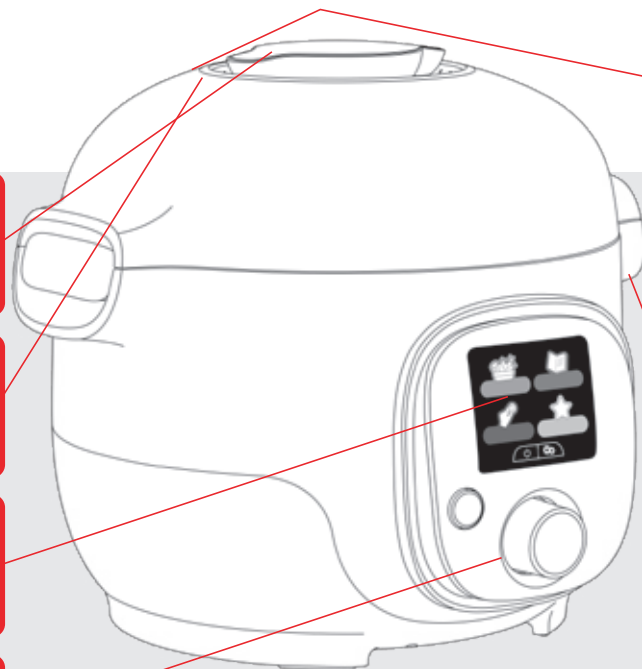
Referentiemarkering
voor
visuele sluiting



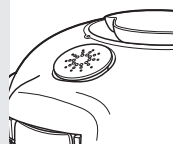
Bedienings- paneel



Hoofdbedieningsknop
en Return-knop



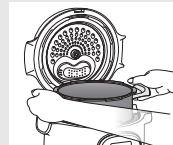
Condensopvangbak
achter



Stil ventiel



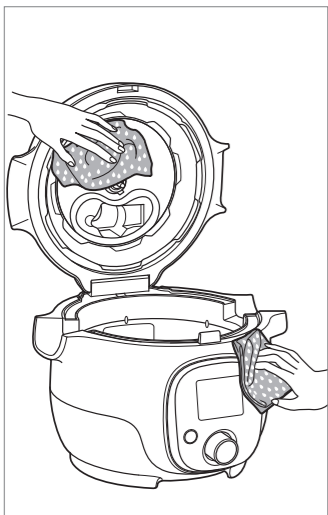
Handgreep



Binnen- pan

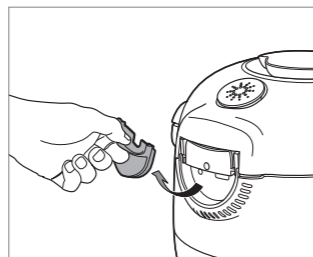
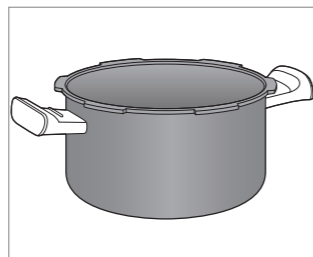
Uw Cookeo Mini schoonmaken

Er zijn 5 stappen die u moet volgen voor het eerste gebruik en na elk gebruik.



Stap 1 - de Cookeo Mini
Maak de Cookeo Mini schoon met een vochtige doek.

Stap 2 - het scherm
Maak het scherm schoon met een vochtige doek. Gebruik geen metalen spons, omdat dit krassen op het scherm kan veroorzaken.



Stap 3 - de pan

u kunt de pan als volgt schoonmaken:

- plaats de pan in de vaatwasser of
- was de pan met warm zeepsop af.

Als de pan aan de buitenkant een gebroken witte kleur krijgt, kan een metalen spons worden gebruikt.

Stap 4 - de waterbak

Na elk gebruik:

- maak de condensopvangbak schoon met schoon water of in de vaatwasmachine,
- droog de condensopvangbak,
- vergeet niet de condensopvangbak weer in de Cookeo Mini te plaatsen.



Voordat u gaat koken:

- verwijder alle stickers,
- lees de gebruiksaanwijzing door.

Uw Cookeo Mini schoonmaken

Stap 5 - het deksel



Draai de middelste moer los



Verwijder het binnenste deel van het deksel door het naar u toe te trekken.



Verwijder de afdekking onder het deksel



Verwijder de ventielafdekking en verwijder de kogel.



Controleer de mobiliteit van:

- de vergrendelstang,
- het veiligheidsventiel



Maak alle onderdelen van het deksel van de Cookeo Mini schoon met schoon water of in de vaatwasmachine.

De stoommand plaatsen

Was de stoommand met warm water met zeepsop af.
Spoel de stoommand af en droog deze grondig af.

Hoe plaats ik de stoommand?



1 De stoommand terugplaatsen.



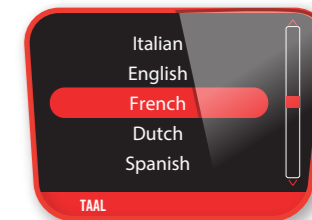
2 Knijp het pootje tussen duim en wijsvinger om het in de inkepingen te plaatsen.



3 Zet de stoommand terug. Zet de stoommand met behulp van de handgrepen in de pan van de Cookeo Mini

Uw Cookeo Mini bedienen

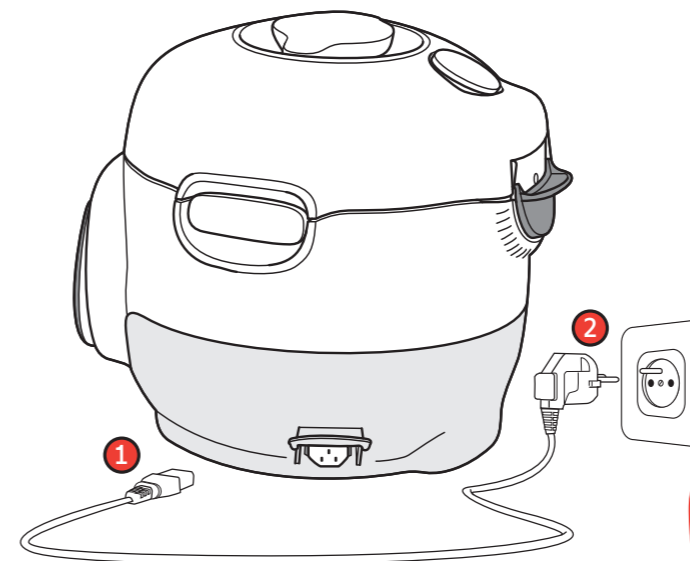
Wanneer u het apparaat voor het eerste inschakelt, wordt eerst het instellingenmenu weergegeven:



Selecteer uw land



Selecteer uw taal



Aan de slag!



Om de veiligheid tijdens het koken te garanderen, plaatst u de Cookeo Mini op een vlakke, droge ondergrond.

Steek de stekker in het stopcontact

Wanneer u uw Cookeo Mini voor het eerst gebruikt, kan de pan een lichte geur afgeven. Dit is normaal.



Ingrediënten



Met behulp van het **Ingrediëntenmenu** kunt u eten koken zonder u zorgen te maken over de kookmodus of de kooktijd.

De Cookeo Mini biedt alle informatie die u nodig hebt, afhankelijk van het gewicht en het soort ingrediënten.

Stappen:

1. Selecteer het type ingrediënten
2. Selecteer het ingrediënt in de lijst
3. Kies de hoeveelheid
4. Volg de instructies die op het scherm worden weergegeven

Uitgestelde start is beschikbaar voor het ingrediëntenmenu en voor de snelkookfunctie in de handmatige modus.

Stap 1: Selecteer de huidige tijd

Stap 2: Selecteer het gewenste einde van het koken



De uitgestelde start is ingesteld



Ingrediënten



groenten / fruit

appels
 artisjokken
 asperges
 aubergines
 rode biet
 broccoli
 spruitjes
 kool
 wortelen
 bloemkool/romanesco
 knolselderij
 snijbiet
 snijbietstengels
 witlof
 courgette
 venkel
 sperziebonen
 groene kool
 prei
 linzen
 peer
 doperwtten/peultjes
 paprika
 aardappelen
 spinazie
 zoete aardappel
 knolraap



vlees

rundvlees
 lamsvlees
 varkensvlees
 gevogelte
 konijn
 kalfsvlees



vis en schaaldieren

vis
 mosselen
 sint-jakobsschelpen
 garnalen/gamba's



rijst en graanproducten

gerst
 bruine rijst
 boekweit
 bulgur
 quinoa
 tarwe
 witte rijst

* Afhankelijk van nationale specificaties
 Gebaseerd op model



Recepten



Via het **receptenmenu**, dat zichtbaar is op het scherm, hebt u toegang tot meer dan 150 ingebouwde recepten. Geen saaie maaltijden meer!

- voorgerechten,
- hoofdgerechten,
- en desserts.

De recepten zijn heerlijk en snel te maken.

Stappen:

1. Selecteer het soort gerecht: voorgerechten, hoofdgerechten, desserts
2. Selecteer een recept in de lijst
3. Selecteer het aantal personen
4. Het recept verschijnt.
5. Volg de stapsgewijze instructies op het scherm.



Handmatig

In de handmatige modus kunt u de kookmodus en de bereidingstijd voor de maaltijd selecteren

De verschillende kookmodi:



Snelkookfunctie

Met of zonder de stoommand. De Cookeo Mini kookt de ingrediënten snel.

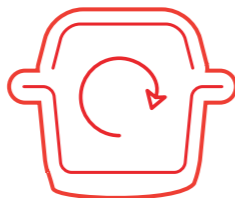
Volg de instructies die op het scherm worden weergegeven.

Dekselpositie: afgesloten en vergrendeld

Uitgestelde start: beschikbaar

Met de timermodus kunt u op een later tijdstip beginnen met koken.

Zie pagina 21



Opwarmen

De Cookeo Mini verwarmt de gerechten opnieuw op tot de perfecte temperatuur.

Dekselpositie: Kan open of gesloten zijn.

Het opwarmen begint en de tijd loopt op.



Traditioneel koken



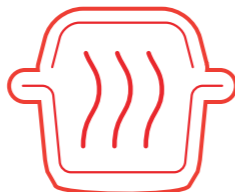
Zachtjes koken

Stoven

Aanbruinen

Dekselpositie: open.

Volg de instructies die op het scherm worden weergegeven.



Warmhouden

De Cookeo Mini houdt uw gerechten warm totdat het tijd is om ze te serveren.

Dekselpositie: Kan open of gesloten zijn

Het warmhouden begint en de tijd loopt op.



Favorieten

Via het menu Favorieten kunt u snelkoppelingen maken naar uw favoriete recepten uit het menu Recepten.



U kunt een recept toevoegen door dit te selecteren uit de 150 meegeleverde recepten. Sla vervolgens het aantal mensen en de gewenste kooktijd op.



Een eerder opgeslagen recept zoeken en starten.



Een recept uit uw lijst met favorieten verwijderen.



Een eerder opgeslagen recept wijzigen.



Instellingen

Met het menu Instellingen kunt u:

- De taal en het land wijzigen
- Het scherm en geluid aanpassen
- De helderheid van het scherm instellen
- Start de **DEMOMODUS** (code: 3424)

Opmerking: In de DEMOMODUS kunt u het apparaat bedienen zonder het te verwarmen of onder druk te zetten.

- Geluid (inschakelen of uitschakelen)

Opmerking: zelfs als het geluid wordt uitgeschakeld, blijven de alarmgeluiden actief.



Aan/uit

Selecteer 'ja' om uit te schakelen en 'nee' om het uitschakelen te annuleren.

Veiligheidsvoorzieningen

De Cookeo Mini heeft verschillende veiligheidsvoorzieningen.

Veilig openen:

De vergrendelstang is een veiligheidssysteem dat de Cookeo Mini automatisch vergrendelt zodra erop wordt gedrukt.

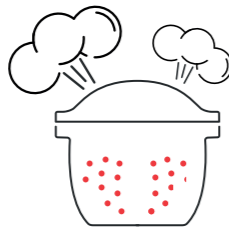
Open de Cookeo Mini niet wanneer deze is vergrendeld.

Wacht tot de interne druk is gedaald voordat u het deksel opent.

De interne druk is gedaald wanneer er geen stoom meer uit de klep komt.

Veiligheid bij te veel druk:

Als de druk te hoog is, kan de Cookeo Mini automatisch druk aflaten via de veiligheidsklep.



Als een van de veiligheidssystemen geactiveerd is:

- haal de stekker van de Cookeo Mini uit het stopcontact,
- laat Cookeo Mini volledig afkoelen,
- open de Cookeo Mini,
- controleer en reinig de volgende onderdelen:
 - het veiligheidsventiel,
 - de kogel,
 - de afdekking.



Als de Cookeo Mini nog steeds lekt of niet werkt, breng deze dan naar een goedgekeurd servicecentrum.

De Cookeo Mini regelen:

Wanneer u de snelkookfunctie gebruikt, kan de Cookeo Mini kleine hoeveelheden stoom uitstoten. Dit dient om de druk automatisch te regelen.



Het Cookeo Mini-deksel:

Het metalen deksel mag alleen worden gebruikt met de Cookeo Mini. Het metalen deksel mag niet worden gebruikt in combinatie met andere apparatuur.



Een goedgekeurd servicecentrum is een reparatiecentrum dat is goedgekeurd door Moulinex.

Uw Cookeo Mini-model:

SERIE EPC20
Technische informatie over uw Cookeo Mini:

Lage druk: 40 kPa (109 °C)

Hoge druk: 70 kPa (115 °C)

Capaciteit Cookeo Mini: 3 l

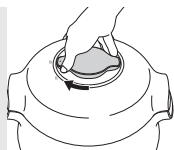
Bruikbare capaciteit: 2 l

Ingebouwde verwarming: gesloten verwarmingsweerstand.

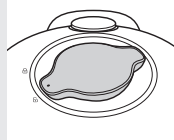
Een pieptoon geeft aan dat de juiste druk is bereikt.

PROBLEEMEN	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 centrale element en het gedeelte onder de pan schoon zijn. Controleer ook of het centrale element kan bewegen
	De dekselgreep is niet juist geplaatst	Controleer of de dekselgreep helemaal is geopend
Het apparaat voert geen decompressie uit	Het metalen deksel en/of de schroef zijn niet goed geplaatst of niet volledig vastgedraaid	Controleer of de moer volledig is vastgedraaid en of de inkepingen op het draaiende binnenste gedeelte van het deksel correct zijn uitgelijnd met de inkepingen op de rand van de kom en probeer vervolgens het deksel te vergrendelen. De moer moet worden aangebracht met de platte kant naar de metalen plaat
	Het deksel gaat niet open als de stoom is vrijgekomen	De kogelkap zit niet op zijn plaats
Het apparaat komt niet onder druk te staan	De manometrische stang staat nog steeds in de hoge stand	Nadat u hebt gecontroleerd of er geen stoom meer vrijkomt en of het apparaat volledig is afgekoeld, plaatst u een dunne metalen spies in het gat tussen de dekselgreep en de geluiddempende klep. Pas op voor hete stoom die kan vrijkomen zodra de spies naar binnen wordt geduwd. Probeer het apparaat te openen wanneer er geen stoom meer vrijkomt
	Controleer of de afdichting, de paarse veiligheidsklep en de manometrische stang schoon zijn	Maak het apparaat schoon volgens de schoonmaak- en onderhoudsinstructies in dit boek
De decompressiekogel is niet goed geplaatst of is vuil	Controleer of het deksel is vergrendeld en of de markering goed is uitgelijnd met het gesloten hangslot. Controleer of de manometrische stang kan bewegen en of deze moet worden gereinigd	Controleer of de manometrische stang kan bewegen en of deze moet worden gereinigd
	Code 24: de druk neemt af tijdens gebruik van de snelkookfunctie Code 21 en 26: druk gaat niet omhoog	Voeg vloeistof toe aan uw recept (water, bouillon of vloeibare saus) in hoeveelheden van 50-100 ml per keer en start het recept opnieuw
Er komt stoom vrij aan de zijkanten van het deksel tijdens het koken (lekkens)	De afdichting van het metalen deksel en/of de randen van de pan zijn vuil	Maak de zijkanten van de pan en afdichting schoon met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe voorwerpen
	Slijtage, insnijdingen en vervorming van de afdichting	De afdichting moet ten minste om de 3 jaar worden vervangen. Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum
Er stroomt water achter het apparaat	De randen van de pan zijn beschadigd	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum
	De metalen moer van het deksel is niet genoeg vastgedraaid	Draai de moer volledig vast, zodat de metalen plaat correct is geplaatst. De moer moet worden aangebracht met de platte kant naar de metalen plaat
Het bedieningspaneel brandt niet	De condensopvangbak zit niet op zijn plaats of stroomt over.	Zorg ervoor dat de condensopvangbak goed achter het apparaat is geplaatst en dat het stroomkanaal niet verstopt is.
	De veiligheidskleppen en/of openingen zijn geblokkeerd	Controleer of er niet te veel eten in de kom zit of dat er voedsel is gekookt dat uitzet (zie de pagina's met veiligheidsinstructies)
Het metalen deksel kan niet worden verwijderd, het is geblokkeerd	Het apparaat is niet aangesloten of staat in de stand-bystand	Controleer of het netsnoer zowel op het apparaat als op de netspanning is aangesloten. Controleer of het apparaat niet in de stand-bystand staat door op de knop 'OK' te drukken
	Het apparaat is beschadigd	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum
Het metalen deksel kan niet worden verwijderd, het is geblokkeerd	De metalen kogelkap is niet goed geplaatst	Draai de moer in het midden van het metalen deksel los en druk de schroef vervolgens in het midden van de moer. Hierdoor komt het deksel vrij en krijgt u toegang tot de kogelkap. Zorg ervoor dat deze ook goed wordt teruggeplaatst, net als de kogel.

Scopri il tuo Cookeo Mini



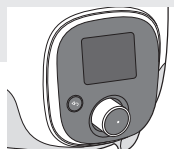
Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio



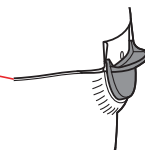
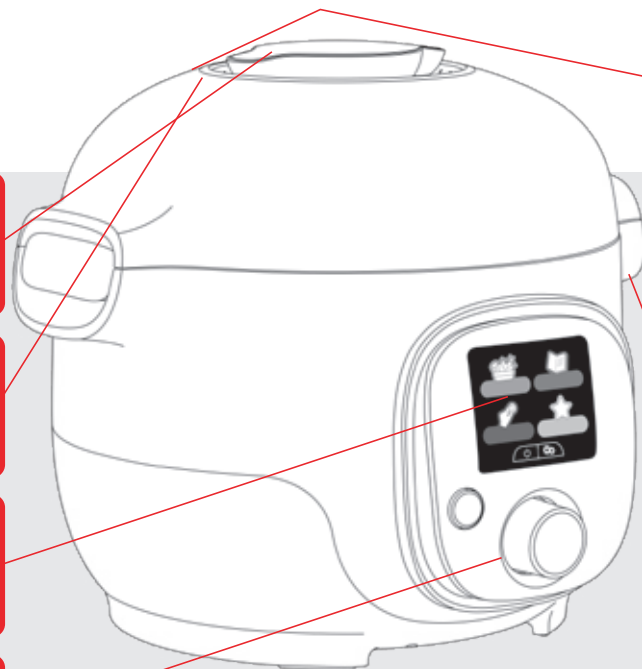
Segno di riferimento visivo della chiusura



Pannello di controllo



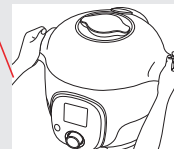
Pulsante di funzionamento principale e di avvio



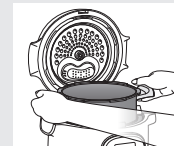
Collettore di condensa posteriore



Valvola di silenziamento



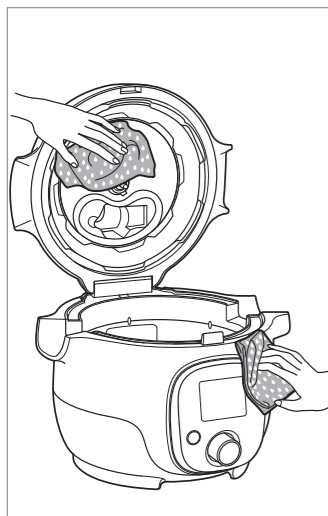
Maniglia per il trasporto



Recipiente interno per la cottura

Pulizia di Cookeo Mini

È necessario seguire 5 passaggi prima e dopo ogni utilizzo.

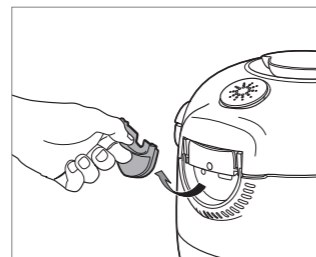
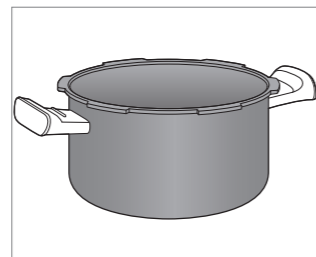


Passaggio 1 - Cookeo Mini

Pulire il Cookeo Mini con un panno umido.

Passaggio 2 - Display

Pulire il display con un panno umido. Non utilizzare una spugna metallica poiché potrebbe graffiare il display.



Passaggio 3 - Recipiente di cottura

Per pulire il recipiente:

- mettere il recipiente in lavastoviglie
- lavare in acqua calda e sapone.

Se la parte esterna del recipiente di cottura diventa di colore bianco opaco, è possibile utilizzare una spugna metallica.

Passaggio 4 - Vassoio dell'acqua

Dopo ogni utilizzo:

- pulire il collettore di condensa con acqua pulita o in lavastoviglie,
- asciugare il collettore di condensa,
- ricordarsi di riportare il collettore di condensa su Cookeo Mini.



Prima di iniziare a cucinare:

- **rimuovere tutti gli adesivi,**
- **leggere le istruzioni.**

Pulizia di Cookeo Mini

Passaggio 5 - Coperchio



Svitare il dado centrale



Rimuovere la parte interna del coperchio tirandola verso di sé.



Rimuovere l'inserto sotto il coperchio



Rimuovere il coperchio della valvola ed estrarre la sfera.



Controllare la mobilità dei seguenti elementi:

- asta di bloccaggio,
- valvola di sicurezza



Pulire tutte le parti del coperchio di Cookeo Mini con acqua pulita o in lavastoviglie

Installazione del cestello vapore

Lavare il cestello vapore con acqua calda e sapone.
Sciacquare e asciugare accuratamente il cestello vapore.

Come si installa il cestello vapore?



1
Riposizionamento del cestello vapore



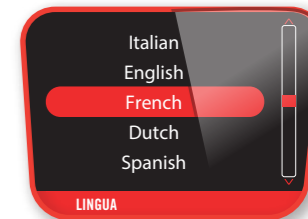
2
Stringere l'asta tra pollice e indice per posizionarla nelle scanalature.



3
Riposizionare il cestello vapore. Posizionare il cestello vapore nel recipiente di cottura di Cookeo Mini utilizzando le impugnature

Utilizzo di Cookeo Mini

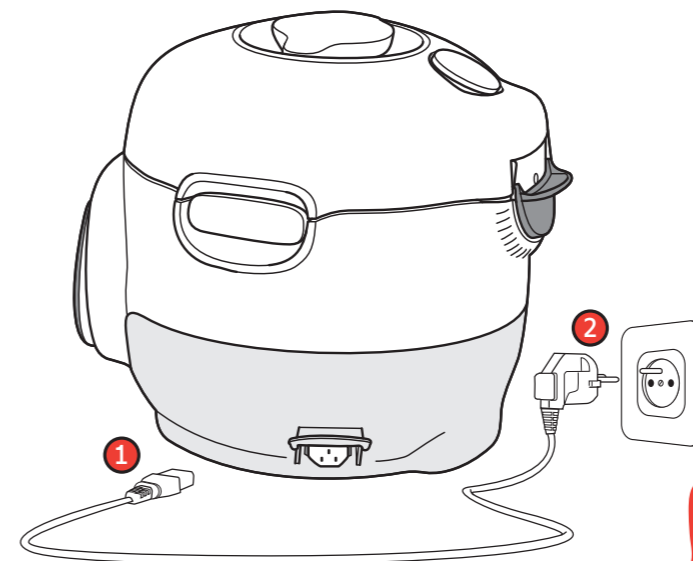
Quando si attiva per la prima volta, viene visualizzato il menu delle impostazioni:



Selezionare il paese



Selezionare la lingua



Pronti!



Per garantire la sicurezza durante la cottura, posizionare Cookeo Mini su una superficie piana e asciutta.

Collegare Cookeo Mini a una presa di corrente

Quando si utilizza Cookeo Mini per la prima volta, il recipiente potrebbe emanare un leggero odore. Questo è normale.



Ingredienti



Se utilizzi il **menu degli ingredienti**, è possibile cucinare senza preoccuparsi della modalità o del tempo di cottura.

Cookeo Mini fornisce tutte le informazioni necessarie in base al peso e al tipo di ingredienti.

Passaggi:

1. Selezionare il tipo di ingrediente
2. Selezionare l'ingrediente nell'elenco
3. Scegliere la quantità
4. Seguire le istruzioni sul display

L'avvio ritardato è disponibile per il menu degli ingredienti e per la cottura a pressione in modalità manuale.

Passaggio 1: Selezionare l'ora attuale
Passaggio 2: Selezionare la fine prevista della cottura

Tempo fino all'inizio della cottura



Fine prevista della cottura

L'avvio ritardato è impostato



Ingredienti



verdura e frutta



carne

manzo
agnello
maiale
pollame
coniglio
vitello



pesce e crostacei

pesce
cozze
capesante
gamberi/scampi



riso e cereali

orzo
riso integrale
grano saraceno
bulgur
quinoa
grano
riso bianco

*A seconda delle specificità nazionali
In base al modello



Ricette



Dal **menu delle ricette**, visibile sul display, è possibile accedere a oltre 150 ricette. Niente più pasti noiosi!

- antipasti,
- portate principali,
- e dessert.

Le ricette sono deliziose e veloci da preparare.

Passaggi:

1. Scegliere il tipo di piatto: antipasti, portate principali, dessert
2. Selezionare una ricetta nell'elenco
3. Selezionare il numero di persone
4. Viene visualizzata la ricetta.
5. Seguire le istruzioni dettagliate sul display.



Modalità manuale

Con la modalità manuale è possibile selezionare la modalità di cottura e il tempo di cottura per i pasti.

Le varie modalità di cottura:



Pentola a pressione

Con o senza il cestello vapore. Cookeo Mini cuoce gli ingredienti velocemente.

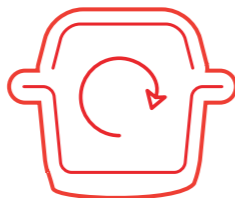
Seguire le istruzioni sul display.

Posizione coperchio: chiuso e bloccato

Avvio ritardato: disponibile

La modalità di avvio ritardato consente di iniziare a cucinare più tardi.

Vedere pagina 21



Riscaldamento

Cookeo Mini riscalda i piatti fino alla temperatura perfetta.

Posizione coperchio: può essere aperto o chiuso.

La funzione di riscaldamento si avvia e il tempo aumenta.



Cottura tradizionale



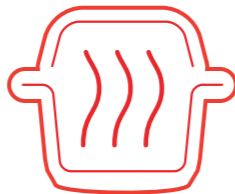
Cottura delicata

Stufato

Rosolatura

Posizione coperchio: aperto e sollevato per tutti.

Seguire le istruzioni sul display.



Mantenimento al caldo

Cookeo Mini mantiene caldi i piatti fino al momento di servirli.

Posizione coperchio: può essere aperto o chiuso

La funzione di mantenimento al caldo si avvia e il tempo aumenta.



Preferiti

Dal menu Preferiti è possibile creare collegamenti rapidi alle ricette preferite del menu Ricette.



È possibile aggiungere una ricetta selezionandola tra le 150 ricette presenti. Quindi, salvare il numero di persone e il tempo di cottura desiderato.



Trovare e avviare una ricetta salvata in precedenza.



Annullare una ricetta dall'elenco dei preferiti.



Modificare una ricetta salvata in precedenza.



Impostazioni

Il menu Impostazioni consente di:

- Modificare la lingua e il paese
- Personalizzare il display e i segnali acustici
- Gestire la luminosità del display
- Avviare la modalità **DEMO** mode (codice: 3424)

Nota: la modalità DEMO consente di utilizzare l'apparecchio senza riscaldamento o cottura a pressione.

- Audio (attivare o disattivare)

Nota: i segnali di avviso rimangono attivi anche quando l'audio è disattivato.



On/Off

Selezionare "sì" per spegnere e "no" per annullare lo spegnimento.



Caratteristiche di sicurezza

Cookeo Mini dispone di diverse funzioni di sicurezza.

Apertura sicura:

L'asta di bloccaggio è un sistema di sicurezza che blocca automaticamente Cookeo Mini non appena viene avviata la cottura a pressione.

Non aprire Cookeo Mini quando è bloccato.

Attendere che la pressione interna scenda prima di aprire il coperchio.

Per capire se la pressione interna è diminuita, dalla valvola non deve fuoriuscire più vapore.

Sicurezza in caso di pressione eccessiva:

Se la pressione è troppo alta, Cookeo Mini può rilasciare automaticamente la pressione tramite la valvola di sicurezza.



Se uno dei sistemi di sicurezza è attivato:

- scollegare Cookeo Mini,
- lasciare raffreddare Cookeo Mini completamente,
- aprire Cookeo Mini,
- controllare e pulire:
 - la valvola di sicurezza,
 - la sfera,
 - la copertura.

Se Cookeo Mini continua a emettere vapore o non funziona, portarlo presso un centro di assistenza autorizzato.

Regolazione di Cookeo Mini:

Durante la cottura a pressione, Cookeo Mini può emettere piccole quantità di vapore. Ciò serve a regolare automaticamente la pressione.

Coperchio di Cookeo Mini:

Il coperchio in metallo deve essere utilizzato solo con Cookeo Mini. Il coperchio in metallo non deve essere utilizzato con altre apparecchiature.

Un centro di assistenza autorizzato è un centro di riparazione approvato da Moulinex.



Modello Cookeo Mini:

SERIE EPC20 Informazioni tecniche su Cookeo Mini:

Bassa pressione: 40 kPa (109 °C)

Alta pressione: 70 kPa (115 °C)

Capacità Cookeo Mini: 3 L

Capacità di utilizzo: 2 L

Riscaldatore incorporato: resistenza termica integrata.

Un segnale acustico indica che è stata raggiunta la pressione di esercizio.

PROBLEMI	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Il coperchio non si chiude	Sono presenti corpi estranei tra il recipiente e la piastra riscaldante	Rimuovere il recipiente, controllare che la piastra riscaldante, il componente centrale e la parte inferiore del recipiente siano puliti. Controllare inoltre che l'elemento centrale possa muoversi
	Le impugnature di apertura del coperchio sono posizionate in modo errato. Il coperchio in metallo e/o il bullone non sono montati correttamente o avvitati completamente	Controllare che l'impugnatura di apertura sia completamente aperta Controllare che il dado sia serrato a fondo e che le tacche sulla parte interna rotante del coperchio siano allineate correttamente con le tacche sul bordo del recipiente, quindi provare a bloccare il coperchio in posizione di chiusura. Il dado deve essere montato con il lato piatto rivolto verso la piastra metallica
Il prodotto non effettua la decompressione	La copertura della sfera non è posizionata correttamente	Lasciare raffreddare completamente il prodotto, quindi rimuovere il coperchio in metallo e posizionare correttamente la copertura della sfera (fissata in posizione di blocco)
Il coperchio non si apre una volta rilasciato il vapore	L'asta manometrica è ancora in posizione alta	Dopo aver verificato che il vapore non viene più rilasciato e che l'apparecchio è completamente freddo, inserire un sottile stecchino di metallo nel foro situato tra l'impugnatura di apertura e la valvola di silenziamento. Fare attenzione al vapore caldo che viene rilasciato una volta inserito lo stecchino. Quando non viene più emesso vapore, provare ad aprire l'apparecchio
L'apparecchio non diventa pressurizzato	Controllare che la guarnizione, la valvola di sicurezza viola e l'asta manometrica siano pulite	Pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni di pulizia e manutenzione riportate nel presente manuale
	Verificare che il coperchio sia bloccato e che il contrassegno sia allineato correttamente con il lucchetto chiuso. Controllare che l'asta manometrica possa muoversi e pulirla, se necessario	Controllare che l'asta manometrica possa muoversi e pulirla, se necessario
CODICI DI ERRORE	La sfera di decompressione non è posizionata correttamente o è sporca	Controllare che la sfera sia posizionata correttamente e che la relativa copertura sia in posizione di blocco. Pulire e asciugare la sfera e il relativo involucro
	Codice 24: la pressione diminuisce durante la cottura a pressione Codice 21 e 26: la pressione non aumenta	Aggiungere liquido alla ricetta (acqua, brodo o salsa liquida), 50-100 ml alla volta e ricominciare la ricetta
Il vapore fuoriesce dai bordi del coperchio durante la cottura (perdite)	Il sigillo del coperchio di metallo e/o i bordi della pentola sono sporchi	Pulire i lati del recipiente e sigillare con un panno umido. Non usare strumenti appuntiti
	La guarnizione è usurata, deformata o presenta dei tagli	La guarnizione deve essere sostituita almeno ogni tre anni. Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
	I bordi del recipiente sono danneggiati	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato
L'acqua fuoriesce dietro l'apparecchio	Il dado del coperchio di metallo non è stato serrato completamente	Serrare a fondo il dado in modo che la piastra metallica sia posizionata correttamente. Il dado deve essere montato con il lato piatto rivolto verso la piastra metallica
	Il collettore di condensa non è posizionato correttamente o trabocca.	Assicurarsi che il collettore di condensa sia posizionato correttamente dietro l'apparecchio e che il canale del flusso non sia ostruito.
Il pannello di controllo non si accende	Le valvole di sicurezza e/o le aperture sono ostruite	Controllare che il recipiente non sia troppo colmo di cibo o non siano stati cotti cibi che strabordano (vedere le pagine istruzioni di sicurezza)
	L'apparecchio non è collegato o è in standby	Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato sia all'apparecchio che alla presa di corrente. Premere il pulsante "OK" in modo che non sia in modalità standby.
Il coperchio di metallo non può essere rimosso, è bloccato	L'apparecchio è danneggiato	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
	La copertura della sfera del coperchio di metallo non era posizionata correttamente	Svitare il dado al centro del coperchio di metallo, quindi spingere il perno al centro del dado. In questo modo si sblocca il coperchio e si può accedere alla copertura della sfera. Assicurarsi che sia ben riposizionato correttamente come la sfera.