

Moulinex® cookeo connect



sommaire

FR

- P. 04-05 - AVANT UTILISATION
- P. 06-07 - MISE EN FONCTIONNEMENT ET UTILISATION
- P. 08-09 - MENU RÉGLAGES
- P. 10 - MENU ON/OFF
- P. 11-13 - CONNEXION
- P. 14-19 - MENU MANUEL
- P. 20-21 - RECETTE
- P. 22-23 - BIBLIOTHÈQUE
- P. 24-25 - INGRÉDIENTS - LISTE DES RECETTES
- P. 26-39 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 30-31 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES



Série EPC03

Basse pression 40kPa (109°C) / Haute pression : 70kPa (115°C)
CAPACITÉ PRODUIT : 6L / CAPACITÉ UTILE : 4L
Chauffage intégré



Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle



Valve silencieuse



Repère visuel d'indication d'ouverture / fermeture



Bouton annuler



Voyant lumineux d'indication de pression et de verrouillage



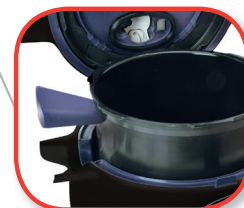
Bouton d'utilisation principal



Voyant bleu indication connexion bluetooth

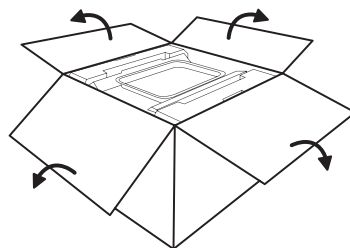


Panneau de commande



Cuve de cuisson

avant
utilisation



Sortez l'appareil de son emballage et lisez attentivement les instructions de fonctionnement et les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit pour la première fois.



Pour ouvrir le produit, tournez la poignée d'ouverture/fermeture sur le dessus du couvercle jusqu'à ce que le repère soit bien en face du cadenas ouvert.



Installez l'appareil sur une surface plane, sèche et froide. Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.



NETTOYEZ LES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

- 1 La cuve de cuisson
- 2 Le couvercle métallique
- 3 Le cache valve
- 4 Le récupérateur de condensation
- 5 Le panier vapeur
- 6 La bille de décompression

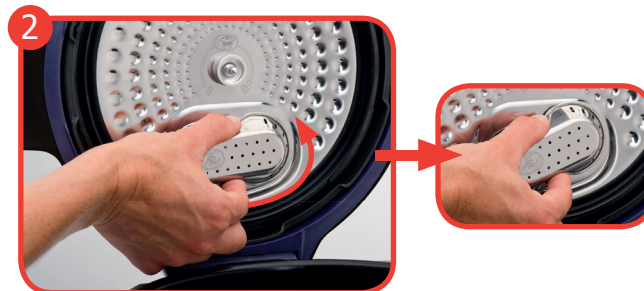
avant
utilisation

PRÉCISIONS SUR LE DÉMONTAGE ET LE REMONTAGE DU COUVERCLE



DÉMONTAGE DU COUVERCLE MÉTALLIQUE :

Saisissez le sous-ensemble couvercle en le tenant par le joint, et dévissez l'écrou central dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez l'écrou puis le couvercle.



DÉMONTAGE DU CACHE VALVE :

Saisissez le cache valve par la partie centrale (comme indiqué) ; puis tournez-le légèrement afin de le déclipser. Nettoyez le cache valve, en insistant sur la partie intérieure (vérifiez qu'il n'y ait plus de résidus d'aliments).



ACCÈS À LA BILLE DE DÉCOMPRESSION :

Tournez le cache bille, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, afin d'amener le repère I sur la position . Soulevez le cache. Retirez la bille, nettoyez-la délicatement avec de l'eau et du liquide vaisselle, ainsi que son siège. Séchez la bille à l'aide d'un chiffon doux, puis remettez-la sur son siège. Remettez en place le cache bille, le repère I en position . Verrouillez-le, en tournant le cache bille pour amener le repère en face du picto "fermé" .



REMONTAGE DU SOUS-ENSEMBLE COUVERCLE MÉTALLIQUE :

Saisissez le sous-ensemble couvercle par le joint comme indiqué sur la photo. Centrez le couvercle sur l'axe central et plaquez-le à plat. Remettez en place l'écrou et vissez-le à fond, dans le sens des aiguilles d'une montre.



REMONTAGE DU CACHE VALVE :

Prenez le cache valve comme indiqué sur la photo (saisissez-le par la zone centrale). Centrez la forme intérieure circulaire sur les trois crochets, puis poussez afin de clipser le cache valve (on doit entendre un "clip"). Le cache valve doit être parfaitement en contact avec la face intérieure du couvercle.



mise en
fonctionnement

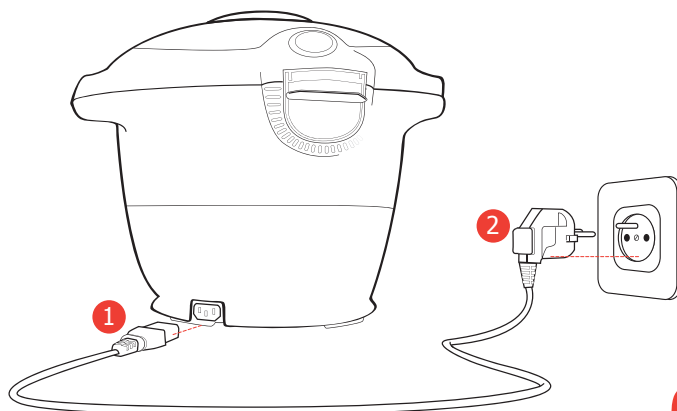
Pour la première mise sous tension,
vous accédez au menu réglage :



Choisissez votre pays



Choisissez votre langue



avant
utilisation

N'utilisez jamais l'appareil
sans la cuve de cuisson.

Lors de la première
utilisation de votre
appareil, la cuve peut
dégager une légère odeur.
Ceci est normal.



OUVERTURE DU COUVERCLE :
Pour ouvrir le produit, tournez la
poignée d'ouverture / fermeture
afin que le repère soit bien
en face du cadenas ouvert.
Ne jamais tenter de forcer
l'ouverture du couvercle s'il
résiste.



VOYANT OUVERTURE / FERMETURE :
Lorsque le voyant clignote, le
couvercle est verrouillé. Lorsque
le voyant est fixe, l'appareil est
en pression ; vous ne pourrez
alors plus l'ouvrir.



**INSTALLATION DU RÉCUPÉRATEUR
DE CONDENSATION :** vérifiez que
le récupérateur de condensation
soit vide puis installez-le à
l'arrière de l'appareil.



**MISE EN PLACE DU TRÉPIED
SOUS LE PANIER VAPEUR :**
Pincez entre le pouce et l'index
le trépied afin de l'installer sous
le panier vapeur.



**POSITIONNEMENT DE LA CUVE
DANS L'APPAREIL :** essuyez
le fond de la cuve de cuisson.
Assurez-vous qu'il n'y a aucun
résidu de nourriture ou de
liquide sous le bol ni sur le
plateau chauffant.

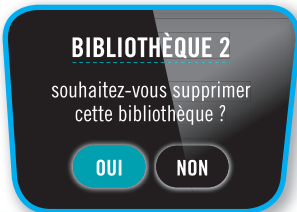


Installez ensuite la cuve dans
l'appareil en positionnant bien
les poignées du bol dans les
encoches.

menu **réglages**

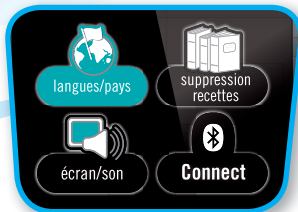


N.B. : Même si le son est désactivé, les sons d'alerte demeurent actifs.



 + 

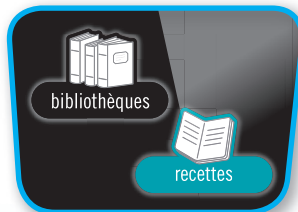
 Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?



Choisissez
« langues/pays »



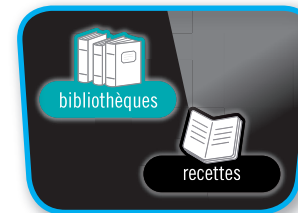
Choisissez
« suppression recettes »



Choisissez « recettes »



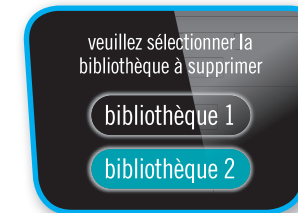
Choisissez
votre langue



Choisissez « bibliothèques »



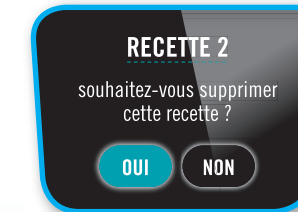
Choisissez
votre pays



Sélectionnez
« bibliothèque 2 »



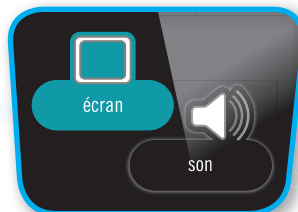
Sélectionnez
« recette 2 »



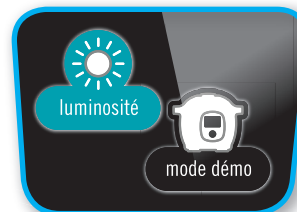
Souhaitez-vous supprimer cette recette ?



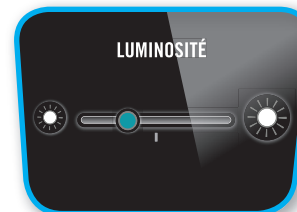
Choisissez
« écran / son »



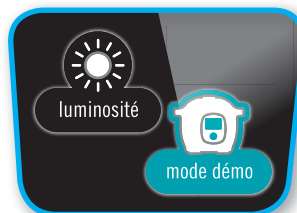
Choisissez « écran »



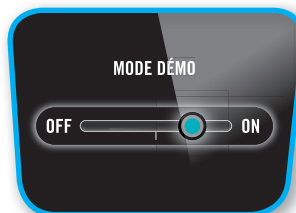
Choisissez « luminosité »



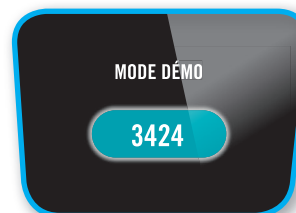
Réglez la luminosité



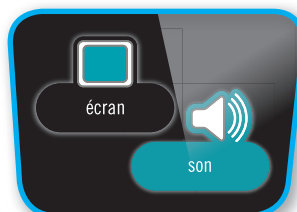
Choisissez « mode démo »



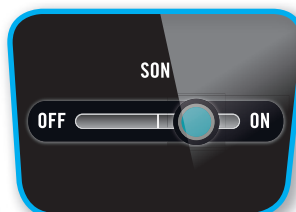
Pour activer ou désactiver le mode démo,
vous devrez entrer un code : 3424



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



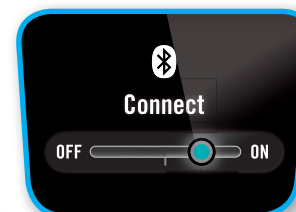
Choisissez « son »



Réglez le son



Choisissez « connect »

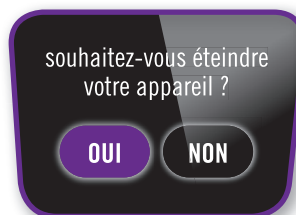


Activer ou désactiver
le mode connect

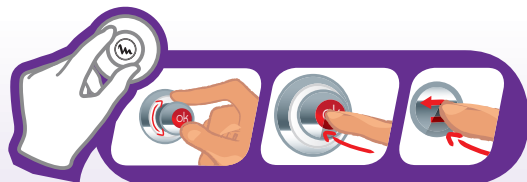
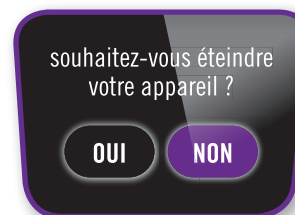

menu
on /off



Sélectionnez et validez



Une entrée ON/OFF vous permet d'éteindre votre appareil.

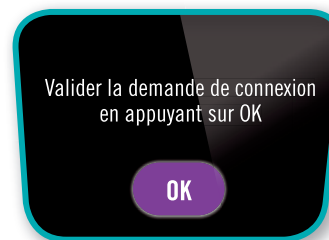
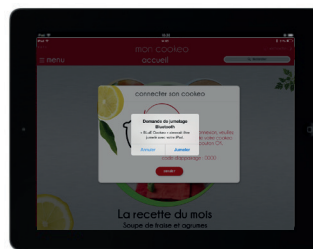
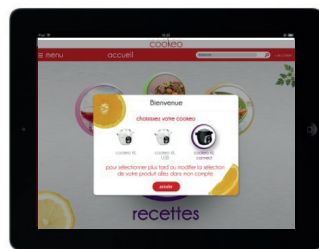




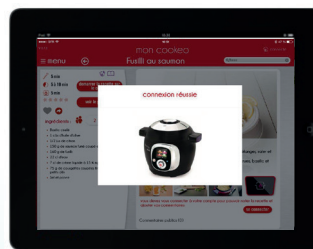
Votre **Cookeo** est fonctionnel, vous pouvez déjà utiliser votre produit avec les **100 recettes pré-programmées** même sans l'application.

Lorsque vous allumez votre **Cookeo**, le voyant bleu clignote (en attente de connexion) sauf si vous avez désactivé manuellement la fonction connect (voir chapitre Réglages).

Téléchargez l'application **Mon Cookeo** en vous rendant sur l'App Store depuis votre tablette ou smartphone.



À la première utilisation, jumelez votre produit à votre tablette en suivant les instructions sur vos écrans.

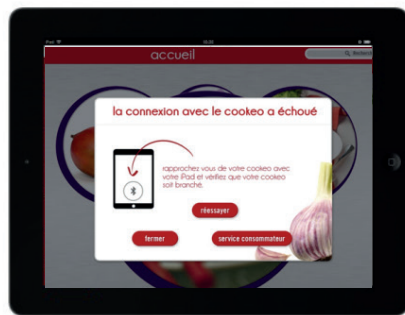


Si La connexion est réussie, le voyant bleu devient fixe.

connexion

Problème de connexion :

Si la connexion a échoué, vous verrez un message d'erreur. Vous devez suivre les instructions sur vos écrans pour une nouvelle tentative de connexion.



Attention : une seule connexion possible à la fois.

Créer son compte :

Suivez les indications sur l'application.



N.B. : si vous n'utilisez pas votre Cookeo pendant 30 minutes, il passera en mise en veille et la connexion sera perdue. A la sortie de la mise en veille, la reconnexion se fera automatiquement.

Barre de recherche :

Tapez vos mots clés dans la barre de recherche et accéder à la recherche par filtre





Navigation :

Vous pouvez également naviguer à travers l'application en accédant au Menu :

- **accueil**
- **recettes**
- **mes courses**
- **outils**
- **guide**
- **mon compte**



Recettes présentes dans votre Cookeo

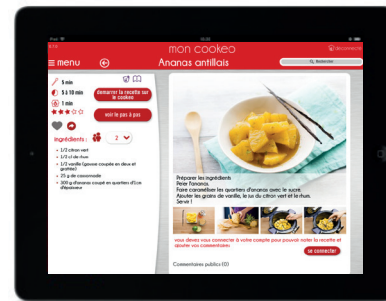


Favoris



Bibliothèque

N.B. : vous ne pouvez démarrer la cuisson qu'à partir de votre Cookeo en appuyant sur le bouton OK (comme indiqué sur l'application).



Depuis l'application vous pouvez soit :

- voir le pas à pas
- lancer la recette en pas à pas en interaction avec votre **Cookeo**

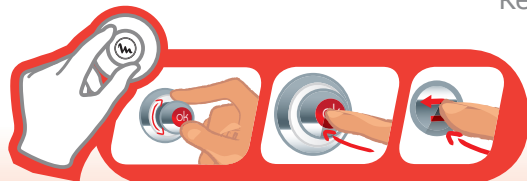
Aucune incidence sur la cuisson si il y a perte de connexion. Cookeo reste dans tous les cas autonome.



SOUS PRESSION

MENU MANUEL :

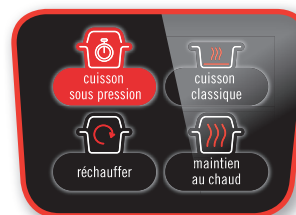
Avec le menu manuel, c'est vous qui pilotez la cuisson. Choisissez vous-même le temps et le mode de cuisson : **cuisson sous pression**, **cuisson classique** (cuisson douce, mijoter, dorer), **réchauffage** ou **maintien au chaud**.



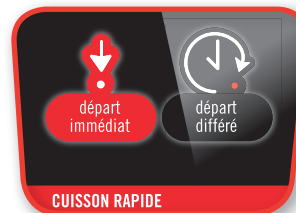
Sélectionnez le menu
« manuel »



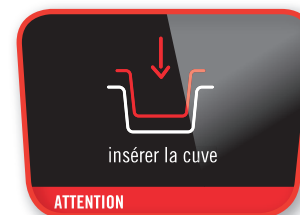
Réglez le temps
de cuisson



Choisissez le mode
« sous pression »



Choisissez départ
immédiat ou différé
(p.19)



ATTENTION

Insérez la cuve puis
ajoutez les ingrédients

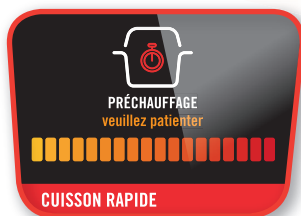


ATTENTION

Fermez et verrouillez



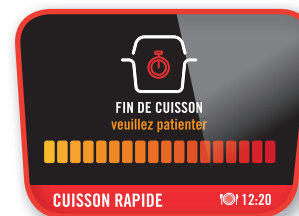
SOUS PRESSION



L'appareil préchauffe



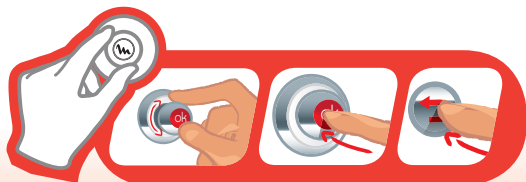
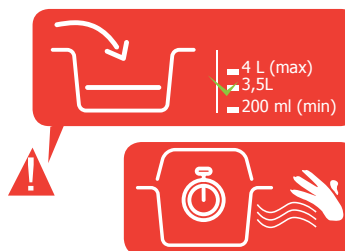
La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !



menu manuel mode de cuisson

CLASSIQUE

Avec le mode de cuisson classique, vous pouvez :

 **cuire doucement**

 **mijoter**

 **dorer**

selon le résultat souhaité.
Le couvercle reste ouvert
pour ces types de cuisson.

**N.B. : Le fonctionnement
est identique, seule la
température diffère.**



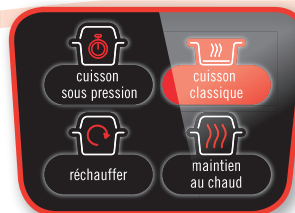
Sélectionnez le menu
« manuel »



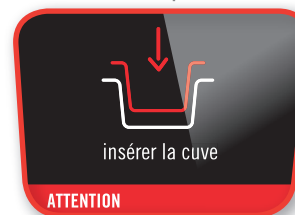
Ouvrez le couvercle



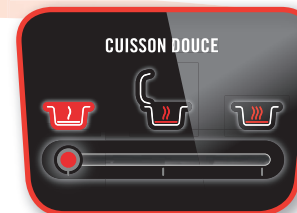
Pour arrêter de dorer appuyez sur la flèche retour, et sélectionnez soit « cuisson sous pression ».



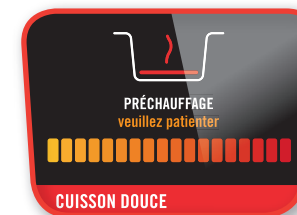
Choisissez la fonction
« classique »



Insérez la cuve



Choisissez la fonction
désirée



L'appareil préchauffe

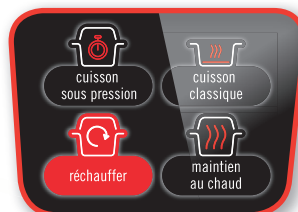




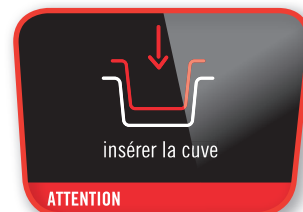
RÉCHAUFFAGE



Sélectionnez le menu
« manuel »



Choisissez le mode
« réchauffer »



ATTENTION

Insérez la cuve



ATTENTION

Fermez et verrouillez
le couvercle



Le réchauffage commence.



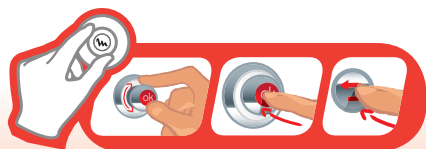
pour l'interrompre



Souhaitez-vous arrêter
de réchauffer ?



Vous pouvez déguster



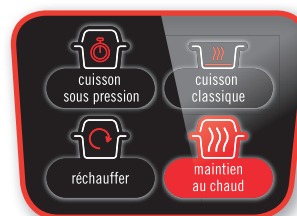
**N.B. : Le réchauffage
commence et le temps
augmente.**



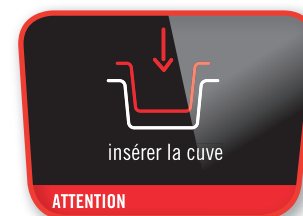
MAINTIEN AU CHAUD



Sélectionnez le menu
« manuel »



Choisissez la fonction
« maintien au chaud »



Insérez la cuve



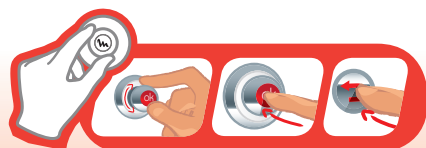
L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud
commence



Pour arrêter le maintien
au chaud, appuyez sur
la flèche « retour » et
sélectionnez « oui »



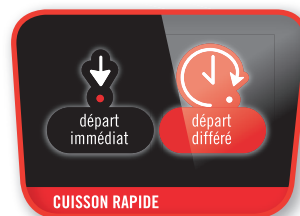
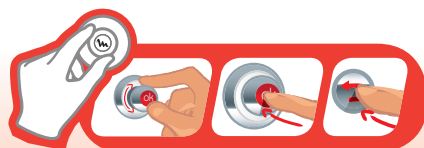


DÉPART DIFFÉRÉ (MODE CUISSON RAPIDE)



Certains aliments ne permettent pas d'utiliser la fonction départ différé (ex : viande, poisson, lait ...).

L'heure de fin de cuisson peut varier suivant le volume contenu dans le produit.



Sélectionnez
« départ différé »



Sélectionnez
la fin de cuisson



Sélectionnez
l'heure actuelle



Le départ différé
est programmé



menu ingrédients

MENU INGRÉDIENTS :

Avec le menu ingrédients, cuisez vos ingrédients seuls sans vous soucier du mode et du temps de cuisson : Cookeo vous indique la marche à suivre pour tous les poids et types d'ingrédients : viandes, poissons, légumes, fruits et enfin céréales.



Sélectionnez le menu « ingrédients »



Sélectionnez les légumes



Sélectionnez « brocoli »



Choisissez la quantité voulue de brocolis (min. 300 g)



Démarrez la recette

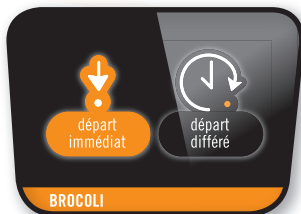


Suivez les indications





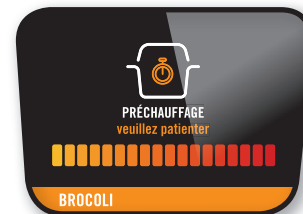
Le temps de cuisson
conseillé s'affiche



Choisissez
« départ immédiat »



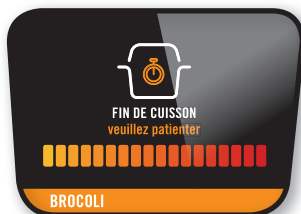
Suivez les indications



Préchauffage



Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster



recette boeuf bourguignon

MENU RECETTES :

Avec le menu recettes, choisissez parmi 100 recettes salées et sucrées réparties en **quatre** catégories : **entrées / plats / desserts / bibliothèque** (dont les recettes express).



Sélectionnez le menu recettes



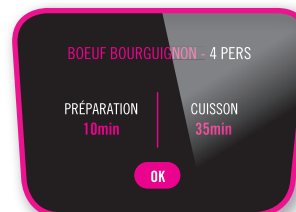
Choisissez le type de recette



Sélectionnez une recette



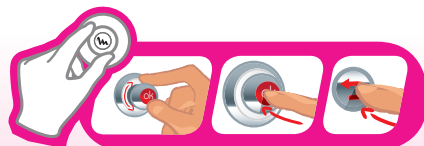
Sélectionnez le nombre de personnes



Présentation de la recette



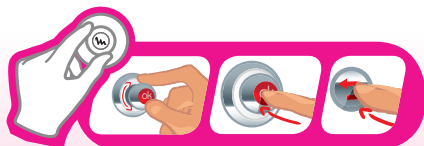
Préparez les ingrédients



menu recettes

MENU RECETTES : (SUITE)

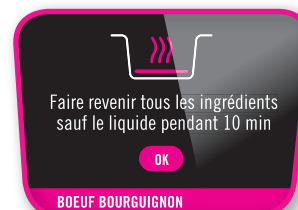
Vous pouvez revenir
au menu initial
en appuyant
30 secondes sur
la touche retour



Démarrez la recette



Préchauffage



Suivez les instructions



Arrêtez le dorage



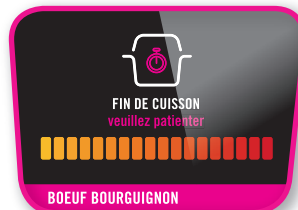
Suivez les instructions



Démarrez la cuisson



Temps de cuisson



Préchauffage



Vous pouvez déguster



bibliothèque

CHARGEMENT DE PACKS DE RECETTES :

Une fois l'application connectée à votre Cookeo, vous pouvez télécharger des packs de recettes.



Sélectionner un pack
et appuyer sur le bouton
«Télécharger sur le Cookeo»



Le téléchargement
est en cours

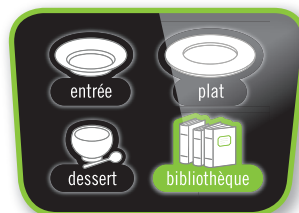
N.B. : Vous pouvez à tout moment arrêter le téléchargement en appuyant sur la touche retour du Cookeo.



bibliothèque

ACCÉDER AUX BIBLIOTHÈQUES DE VOTRE COOKEO :

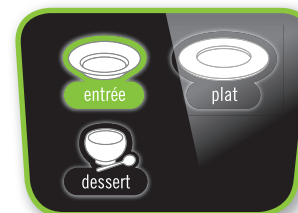
Vous pouvez retrouver
vos packs téléchargés.
Lancez vos recettes
depuis votre Cookeo
en accédant à votre
Bibliothèque.



Sélectionnez le sous-
menu « bibliothèque »



Sélectionnez le pack
de recettes désiré



Sélectionnez « entrée », « plat » ou
« dessert » et choisissez votre recette



ingrédients



viandes

agneau
bœuf
lapin
porc
veau
volaille



poissons, coquillages & crustacé

crevettes / gambas
moules
poisson
saint-jacques



riz & céréales

blé
boulgour
orge
quinoa
riz complet / sauvage
riz blanc
sarrasin



légumes / fruits

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

liste des recettes *

www.moulinex.com



entrée

Brocoli aux amandes
Carottes carbonara
Carottes glacées
Caviar d'aubergine
Champignons à la grecque
Champignons au fromage
Chaudrée de légumes
Citrouille végétarienne
Flan de courgettes au parmesan
Foie gras au confit de figues
Gnocchi tomate et safran
Hummus
Minestrone
Œufs cocotte aux artichauts
Pain de saumon et litchis
Pommes de terre écrasées
Purée aux herbes et citron
Rillettes saumon et wasabi
Risotto petits pois menthe
Salade aux 3 haricots
Salade saumon et haricots
Soupe à la mode chinoise
Soupe de lentilles et lardons
Soupe de pois cassés
Soupe maïs et crabe
Soupe miso
Velouté de potimarron



plat

Andouillettes au vin blanc
Blanquette de veau
Bœuf à la catalane
Bœuf bourguignon
Brandade de morue
Cabillaud en dal de lentilles
Calamars à la tomate
Canard aux agrumes
Chili con carne
Colin aux petites crevettes
Coquelet en pot au feu anisé
Coquillettes aux légumes
Crevettes à la coriandre
Crevettes au court bouillon
Curry de volaille
Dinde à la moutarde
Echine de porc au Xéres
Emincé de porc aux poivrons
Espadon et Saint-Jacques
Goulash à la hongroise
Lapin à la bière
Lapin aux olives
Lapin aux pruneaux
Lotte à l'américaine
Lotte chermoula
Mafé de volaille
Maquereau Miso
Merlu au court bouillon

Mignon de porc à la papaye
Moules marinières
Navarin d'agneau printanier
Œufs brouillés
Osso-bucco aux raisins
Paleron de bœuf à la bière
Pilons de poulet tomates
Pois chiche vegetarian style
Poitrine de porc à la chinoise
Porc aux crevettes
Poulet au curry vert
Poulet au riz
Poulet balsamique
Quenelles sauce roquerfort
Risotto au potiron
Riz à la japonaise
Riz indien au poulet
Rôti de bœuf à la moutarde
Rôti de veau aux légumes
Saumon au safran
Saumon maïs et petits pois
Saumon sauce au poivron
Soupe de gambas
Tacos au bœuf
Tajine d'agneau aux dattes
Tortellini jambon et parmesan
Vol au vent
Volaille, semoule & courgettes

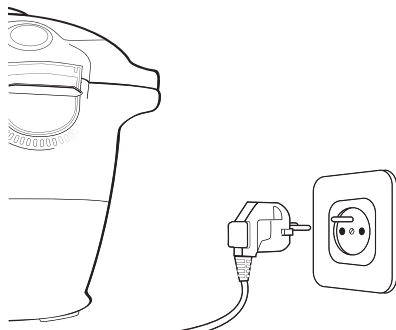


dessert

Ananas au sirop
Brioche perdue en pudding
Cheesecake traditionnel
Compote de fruits
Compote poire banane
Crème à la confiture de lait
Crème dessert à la vanille
Crème légère au chocolat
Douceur de polenta
Flan au lait de coco
Moelleux au chocolat
Oreillons d'abricots vapeur
Poires aux épices
Pots de crème au chocolat
Pudding aux marrons
Soupe de lait coco aux fruits
Terrine de poires et épices

* Selon spécificités pays

nettoyage entretien



Une fois la cuisson de votre plat terminée, débranchez l'appareil pour le nettoyer. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.



Vous pouvez nettoyer la cuve de cuisson et le panier vapeur à l'eau chaude savonneuse ou bien au lave-vaisselle. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Après plusieurs passages au lave vaisselle, l'extérieur de la cuve peut devenir blanchâtre. Vous pouvez le nettoyer avec le grattoir de votre éponge.

nettoyage entretien

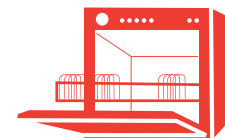


Après chaque utilisation, sortez le récupérateur de condensation et nettoyez-le soigneusement à l'eau claire ou au lave-vaisselle. Prenez soin de bien le sécher. Remettez-le ensuite en place, à sa position initiale.



Pour nettoyer le couvercle métallique, à la main ou au lave-vaisselle, vous devez le démonter ainsi que le cache-valve.

- 1 Dévissez l'écrou au centre du couvercle métallique
- 2 Ôtez le couvercle métallique
- 3 Démontez le cache valve



NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

vous pouvez mettre le couvercle métallique tel quel au lave-vaisselle, sans démonter les valves. Après le passage au lave-vaisselle, démontez la bille et soufflez dans le conduit afin de vérifier qu'il ne soit pas obstrué. Essayez la bille et son siège soigneusement avec un chiffon doux.



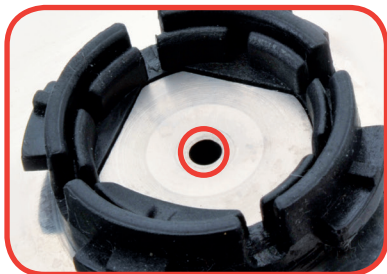
NETTOYAGE À LA MAIN :

vous pouvez nettoyer le couvercle métallique à l'eau chaude savonneuse. Tout d'abord, démontez la bille puis nettoyez le tout. Essayez la bille et son siège avec un chiffon doux.

nettoyage entretien



Remplacez le joint d'étanchéité au minimum tous les 3 ans. Cette opération se fera dans un Centre de Services Agréé.



Avant de remonter la bille, vérifiez que le conduit n'est pas obstrué en soufflant dedans.



Appuyez sur la partie interne de la soupape de sécurité à ressort afin de vérifier qu'elle n'est pas colmatée.



Avant de remonter le couvercle intérieur. Nettoyez la partie supérieure de la cuve de cuisson. Nettoyez l'intérieur du couvercle métallique de l'appareil avec une éponge humide et vérifiez le logement du doigt d'aroma afin d'être sûr qu'il n'est pas obstrué. Rincez sous l'eau, et vérifiez la mobilité du doigt d'aroma.



Ne stockez pas l'appareil couvercle fermé. Laissez-le en position ouverte ou entr-ouverte ; cela évitera l'apparition de mauvaises odeurs.



- En cas d'immersion accidentelle de l'appareil ou si de l'eau a été versée directement sur l'élément chauffant en l'absence de la cuve, emmenez l'appareil dans un Centre de Service Agréé.



Transportez l'appareil en vous servant des deux poignées latérales. Pour plus de sécurité, veillez à ce que la poignée soit en position fermée. Pour plus de sécurité, veillez à ce que le couvercle soit verrouillé.



Nettoyez l'extérieur du couvercle de l'appareil à l'aide d'une éponge humide. Nettoyez également la valve silencieuse à l'arrière du couvercle



Nettoyez la partie supérieure de la cuve de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. Nettoyez également le canal de récupération à condensation avec un chiffon humide.

Nettoyez le joint du couvercle métallique à l'aide d'une éponge humide, puis rincez abondamment. N'utilisez pas d'objets coupants.

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 produit ne décompresse pas	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 couvercle ne s'ouvre pas après libération de la vapeur	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)
L'appareil ne monte pas en pression	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
	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
CODES ERREUR	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
	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	Revissier l'écrou au centre du couvercle métallique convenablement
De l'eau coule derrière l'appareil	Le récupérateur de condensation n'est pas en place ou déborde	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
	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)
Le voyant ne clignote pas ou ne s'allume pas	La LED assurant cette fonction ne fonctionne plus ou le couvercle n'est pas complètement verrouillé	Assurez-vous que le produit soit bien verrouillé. Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé si le problème persiste
Le panneau de commande ne s'allume pas	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 »
	L'appareil est endommagé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
De la condensation apparaît dans le voyant	Il y a de la condensation dans le couvercle	Laissez sécher votre appareil à l'air libre pendant quelques heures
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

Pour tous vos problèmes liés à la connexion, rendez-vous sur le site www.moulinex.fr ou sur l'application Mon Cookeo (Menu / guide / FAQ).

Marques déposées

La marque et les logos Bluetooth® sont la propriété de Bluetooth SIG, Inc. et leur utilisation par SEB SAS est soumise à licence. Les autres marques commerciales et noms de marque sont la propriété de leur détenteurs respectifs.





Moulinex®