



COOKEO INFINITY



L'expérience commence maintenant !
De ervaring begint nu! • L'esperienza inizia ora! • The experience starts now!

- fr
- nl
- it
- en

MES ACCESSOIRES COOKEO INFINITY

Des repas savoureux garantis avec tous les accessoires inclus !



Panier vapeur :
Idéal pour les cuissons vapeur et pression



Panier air fry :
Idéal pour les cuissons Air Fry, four, pain / brioche mais aussi pour les repas complets sur deux niveaux



Pale* :
Idéal pour les cuissons avec remuage type risotto, confiture, one pot, frites...

Pour installer la pale* mettre la cuve dans le Cookeo, puis visser la pale dans le sens horaire. Pour la retirer, laisser ou remettre la cuve dans le Cookeo et dévisser dans le sens anti-horaire.

MON COOKEO PRÊT EN 3 MINUTES CHRONO !



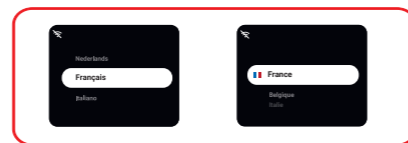
Avant de commencer ma première recette, **je nettoie** mon Cookeo.

Pour cela, se reporter au manuel ou scanner le QR code.



Je fais connaissance avec mon Cookeo !

Je branche mon appareil, puis sélectionne ma langue et mon pays.



Choisissez
votre langue



Choisissez
votre pays

Je personnalise mon Cookeo à mon image et j'accède à du contenu exclusif en 3 minutes chrono !

✓ CHECKLIST

Je suis cette checklist toute simple pour connecter mon Cookeo. Ça change tout !

- Connexion à mon compte Moulinex
- Accepter les cookies
- Ouvrir l'application My Moulinex et se connecter à mon compte, ou le créer
- Déclarer mon Cookeo : suivre les étapes sur l'interface pour appairer mon appareil à l'application
- Télécharger les images pour visualiser mes futures réalisations



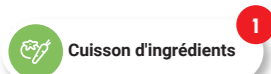
Astuce :

Si je rencontre des problèmes de connexion, se reporter au manuel d'utilisation.

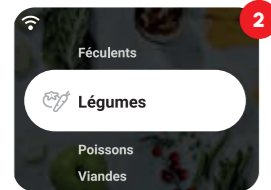


MA 1^{ÈRE} CUISSON : PARFAITES POMMES DE TERRE

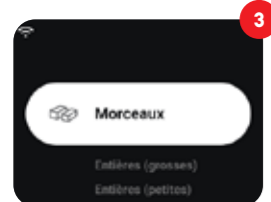
Pour un petit plat du soir ou pour accompagner le repas du dimanche, je sublime chaque ingrédient grâce à la cuisson parfaite !



Aller dans « **Cuisson d'ingrédient** »



Sélectionner le type « **Légumes** » puis « pommes de terre »



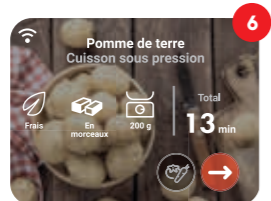
Choisir la **découpe**



Choisir la **quantité**



Sélectionner le **mode de cuisson**

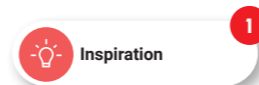


Puis suivre le pas à pas jusqu'au **démarrage de la cuisson**



MA 1^{ÈRE} RECETTE : RÔTI DE VEAU LAQUÉ, LÉGUMES ET RIZ

Un repas complet où croustillant, juteux et fondant se mêlent pour une explosion de saveurs et de textures !



Aller dans « **Inspiration** »



Sélectionner « **Bibliothèque de recettes** »



Choisir « **Plat** » puis « **Rôti de veau laqué, légumes et riz** »

Astuces :

- Cliquer sur pour retrouver la liste des ingrédients.
- Un minimum de liquide 25cl est nécessaire pour toute cuisson.



Choisir le **nombre de personnes**



Puis suivre les **étapes de la recette** :

- préparer les ingrédients
- déposer les ingrédients dans la cuve
- placer le panier air fry puis le reste des ingrédients dessus

- fermer le couvercle et lancer la cuisson sous pression
- pendant la cuisson préparer la marinade du rôti



- à la fin de cuisson, ouvrir le couvercle puis retirer la couvercle pression
- ajouter la marinade sur votre rôti, fermer le couvercle pour déclencher la cuisson en mode air fry
- une fois la cuisson terminée, c'est l'heure de la dégustation ! Mon Cookeo maintient au chaud jusqu'au repas !



UNE SEMAINE POUR TOMBER SOUS LE CHARME

Le fameux « qu'est ce qu'on mange ? » ne sera plus un problème.

LUNDI



Chili végétarien



PRESSION

MARDI



Saumon en croûte d'herbes et quinoa



STEAM & CRISP

MERCREDI



Poulet curry



PRESSION

JEUDI



Goulash hongrois



CUISSON BASSE TEMPERATURE

VENDREDI



Frites



ACTIFRY*

WEEK-END



Brioche et confiture



PAIN / BRIOCHE



CONFITURE*



Pommes de terre sautées à l'espagnole et chorizo



RISSOLAGE +

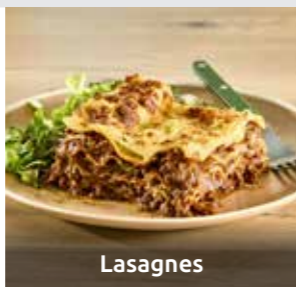
GRATINER



Risotto aux champignons et parmesan



RISOTTO*



Lasagnes



PRESSION +



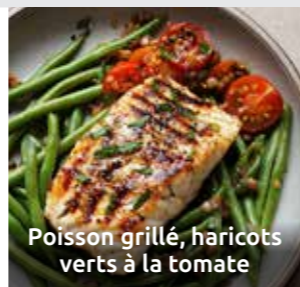
AIR FRY MANUEL



Gâteau fondant au chocolat et noisettes



FOUR VAPEUR



Poisson grillé, haricots verts à la tomate



VAPEUR





Poulet rôti




RÔTIR / FOUR

MON COOKEO AU QUOTIDIEN

Pas d'idée pour ce soir ou pour les invités ce week-end ? On a glissé des recettes simples et délicieuses dont vous ne pourrez plus vous passer :

Sur le menu  Inspiration de mon Cookeo, je retrouve toutes les recettes intégrées ainsi que des suggestions selon mes goûts. 

Pour en savoir plus, se référer au manuel d'utilisation.

Sur l'app My Moulinex, je recherche une idée de repas en indiquant par exemple un ingrédient. Puis je sélectionne mon coup de cœur et clique sur . Mon Cookeo reçoit directement la recette que je peux visualiser sur l'interface. Ensuite je suis les étapes de ma recette directement sur mon Cookeo.



Envie de programmer mes prochains repas ?

Aller sur l'app My Moulinex dans le menu « planifier ».



ACCESSOIRES VOOR MIJN COOKEO INFINITY

Heerlijke maaltijden gegarandeerd dankzij de meegeleverde accessoires!



Stoommand:
Ideaal voor stoom- en snelkoken



Airfrymandje:
Ideaal voor airfryer, oven, brood en brioche maar ook voor complete maaltijden op twee niveaus



Roerblad*:
Ideaal voor koken met automatisch roeren, zoals risotto, jam, eenpansgerechten, frietjes...

Om het roerblad* te installeren, plaats de kom in de Cookeo en schroef het roerblad met de klok mee vast. Om hem te verwijderen, laat de kom in de Cookeo staan of zet hem terug en schroef hem tegen de klok in los.

MIJN COOKEO KLAAR IN SLECHTS 3 MINUTEN!



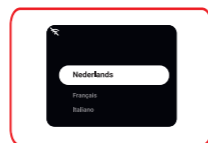
Voordat ik aan mijn eerste recept begin, **maak** ik mijn Cookeo schoon.

Raadpleeg hiervoor de gebruiksaanwijzing of scan de QR-code.



Kennismaken met mijn Cookeo!

Ik sluit mijn apparaat aan en selecteer vervolgens mijn taal.



Kies uw taal

Ik personaliseer mijn Cookeo zoals ik wil en heb toegang tot exclusieve inhoud in slechts 3 minuten!

✓ CHECKLIST

Ik volg deze eenvoudige checklist om mijn Cookeo te verbinden. Dat maakt echt een verschil!

- Inloggen in mijn Moulinex-account
- Cookies accepteren
- Mijn Moulinex-app openen en inloggen op mijn account, of er een aanmaken
- Mijn cookeo registreren: volg de stappen op het scherm om mijn apparaat aan de applicatie te koppelen.
- De afbeeldingen downloaden om mijn toekomstige creaties te visualiseren



Tip:

Als ik verbindingproblemen heb, raadpleeg gebruiksaanwijzinge.



MIJN IE KOKEN: PERFECTE AARDAPPELEN

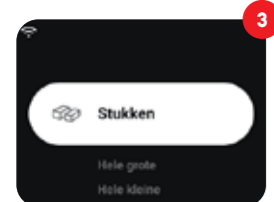
Voor een klein gerecht 's avonds of als begeleider bij de zondagmaaltijd, ik verhef elk ingrediënt dankzij de perfecte bereiding!



Ga naar
"Ingrediënten"



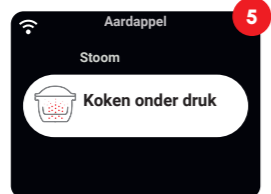
Selecteer de soort
"groenten" en dan
"aardappelen"



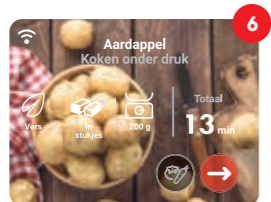
Kies hoe ze
gesneden zijn



Kies de hoeveelheid



Selecteer de
kookmethode

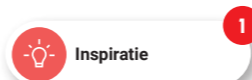


Volg dan de stapsgewijze
handleiding tot het **begin**
van het koken



MIJN IE RECEPT: GEGLACEERD KALFSVLEES MET GROENTEN EN RIJST

Een volledige maaltijd waarbij knapperig, sappig en smeuïg samenkomen voor een explosie van smaken en texturen!



Ga naar "Inspiratie"



Selecteer
"Receptenbibliotheek"



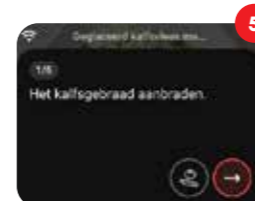
Kies "Hoofdgerecht" en dan "Geglaceerd
kalfsvlees met groenten en rijst"

Tips:

- Klik op om de ingrediëntenlijst te zien.
- Een minimum van 25cl vloeistof is vereist voor alle gerechten.



Kies het aantal
personen



Volg dan **stapsgewijs** het
recept:

- bereid de ingrediënten voor
- doe de ingrediënten in de kom
- plaats het airfrymandje en vervolgens de rest van de ingrediënten erop

- sluit het deksel en begin met koken onder druk
- bereid tijdens het koken de marinade van het gebraad



- open aan het einde van het koken het deksel en verwijder vervolgens het drukdeksel
- voeg de marinade toe aan het gebraad, sluit het deksel om de airfrymodus te starten
- Als alles klaar is met koken, is het tijd om te proeven! Mijn Cookeo houdt het warm tot het etenstijd is!



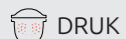
EEN WEEK OM VERLIEFD TE WORDEN

De beroemde vraag "wat eten we?" zal geen probleem meer zijn.

MAANDAG



Vegetarische chili



DRUK

DINSDAG



Zalm met kruidenkorst en quinoa



STEAM & CRISP

WOENSDAG



Kip Curry



DRUK

DONDERDAG



Hongaarse goulash



LANGZAAM KOKEN
TEMPERATUUR

VRIJDAG



Frieten



ACTIFRY*

WEEK-END



Brioche en vruchtenconfituur



BROOD / BRIOCHE



JAM*



Gebakken aardappelen en chorizo op Spaanse wijze



ROERBAKKEN +
GRATINEREN



Risotto met paddenstoelen en Parmezaanse kaas



RISOTTO*



Lasagne bolognese



DRUK +
HANDMATIGE
AIR FRYER



Smeuïge cake van gesmolten chocolade en hazelnoot



STOOMOVEN



Gegrilde vis met sperziebonen en tomaten



STOOM



Geroosterde kip



ROOSTEREN /
OVEN

MIJN COOKEO IN MIJN DAGELIJKS LEVEN

Geen idee voor vanavond of voor de gasten dit weekend? We hebben een paar eenvoudige en heerlijke recepten toegevoegd die je niet meer zult kunnen missen:

In het menu Inspiratie van mijn Cookeo vind ik alle ingebouwde recepten en een aantal suggesties naar mijn smaak.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor meer informatie.

Op de My Moulinex-app zoek ik naar een maaltijdidee door bijvoorbeeld een ingrediënt in te geven. Ik selecteer mijn favoriet en klik op . Mijn Cookeo ontvangt onmiddellijk het recept dat ik op de interface kan bekijken. Dan volg ik de stappen van mijn recept direct op mijn Cookeo.



Wil je mijn volgende maaltijden plannen?

Ga naar de My Moulinex app en open het menu "plannen".



ACCESSORI DI COOKEO INFINITY

Pasti gustosi garantiti grazie agli accessori inclusi!



Cestello per la cottura a vapore:

ideale per la cottura a vapore e la cottura a pressione



Cestello per frittura ad aria:

ideale per la frittura ad aria, cottura al forno, pane e brioche e pasti completi su due livelli



Pala mescolatrice*:

ideale per cuocere pietanze come risotti, marmellate, piatti unici, patatine fritte mescolando continuamente...

Per installare la pala mescolatrice*, inserire il recipiente nel Cookeo e ruotare la pala in senso orario. Per rimuoverla, lasciare o reinserire il recipiente nel Cookeo e ruotarla in senso antiorario.

COOKEO PRONTO IN SOLI 3 MINUTI!



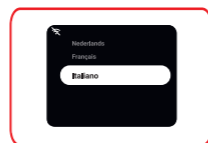
Prima di cimentarsi con la prima ricetta, **pulire** il Cookeo.

Per informazioni al riguardo, consultare le istruzioni per l'uso o scansionare il codice QR.



Informazioni su Cookeo!

Dopo aver collegato l'apparecchio, selezionare la lingua.



Seleziona la lingua

Personalizzare Cookeo per accedere a contenuti esclusivi in soli 3 minuti!

CHECKLIST

Segui questa checklist semplice per connettere il mio Cookeo. **Cambia tutto!**

- Accedere all'account Moulinex
- Accettare i cookie
- Aprire l'applicazione My Moulinex e accedere all'account personale oppure crearne uno
- Registrare Cookeo seguendo i passaggi descritti nell'interfaccia per associare l'apparecchi all'applicazione.
- Scaricare le immagini per visualizzare le creazioni future



Suggerimento:

In caso di problemi di connessione, consultare le istruzioni per l'uso.

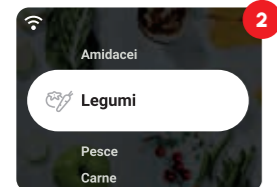


LA MIA PRIMA COTTURA: PATATE PERFETTE

Per un piccolo piatto serale o per accompagnare il pranzo della domenica, esalto ogni ingrediente grazie alla cottura perfetta!



Selezionare "Cottura degli ingredienti"



Selezionare "verdure" e scegliere "patate"



Scegliere il taglio



Scegliere la quantità



Selezionare la modalità di cottura

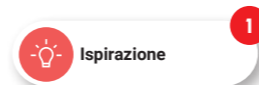


Seguire le istruzioni dettagliate fino all'inizio della cottura

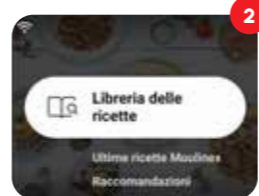


PRIMA RICETTA: VITELLO GLASSATO CON VERDURE E RISO

Un pasto completo dove croccante, succoso e morbido si mescolano per un'esplosione di sapori e consistenze!



Selezionare "Ispirazione"



Selezionare "Libreria di ricette"



Scegliere "Portata principale", quindi "Vitello glassato con verdure e riso"

Suggerimenti:

- Fare clic su per trovare l'elenco degli ingredienti.
- È necessario aggiungere almeno 25 cl di liquidi per tutti i tipi di cottura.



Scegliere il numero di persone



e seguire la ricetta passo-passo:

- preparare gli ingredienti
- inserire gli ingredienti nel recipiente
- posizionare il cestello per la frittura ad aria e aggiungere il resto degli ingredienti"

- chiudere il coperchio e avviare la cottura a pressione
- durante la cottura, preparare la marinatura per l'arrosto



- al termine della cottura, aprire il coperchio e rimuovere il coperchio a pressione
- aggiungere la marinatura sull'arrosto e chiudere il coperchio per avviare la modalità di cottura ad aria

- a cottura ultimata, assaggiare! Cookeo mantiene il calore fino al momento del pasto!



UNA SETTIMANA PER INNAMORARSI

La famosa domanda "che cosa mangiamo?" non sarà più un problema.

LUNEDÌ



Chili vegetariano

COTTURA A PRESSIONE

MARTEDÌ



Salmon in crosta alle erbe con quinoa

VAPORE & DORATURA

MERCOLEDÌ



Pollo al curry

COTTURA A PRESSIONE

GIOVEDÌ



Gulasch ungherese

COTTURA A BASSA TEMPERATURA

VENERDÌ



Patatine fritte

ACTIFRY*

WEEK-END



Brioche e marmellata di frutta

PANE / BRIOCHE
 MARMELLATA*



Patate saltate alla spagnola con chorizo

ROSOLATURA
 GRATINATURA



Risotto ai funghi e Parmigiano

RISOTTO*



Lasagne alla bolognese

COTTURA A PRESSIONE
 FRITTURA AD ARIA MANUALE



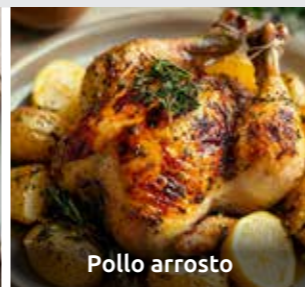
Torta alle nocciole e cioccolato morbida

FORNO A VAPORE



Pesce alla griglia con fagiolini e pomodori

COTTURA A VAPORE



Pollo arrosto

ARROSTO / FORNO

COOKEO NELLA VITA DI TUTTI I GIORNI

Nessuna idea per stasera o per gli ospiti questo fine settimana? Abbiamo aggiunto delle ricette semplici e deliziose di cui non potrete più fare a meno:

Nel menu **Ispirazione** di Cookeo sono disponibili tutte le ricette integrate e alcuni suggerimenti personalizzati in base ai gusti.

Per ulteriori informazioni, consultare le istruzioni per l'uso.

Nell'app **My Moulinex**, è possibile cercare idee per i pasti indicando, ad esempio, un ingrediente. Dopo aver scelto l'ingrediente preferito e aver fatto clic su . Cookeo riceve immediatamente la ricetta, che viene visualizzata sull'interfaccia. È sufficiente seguire i passaggi direttamente su Cookeo.



È possibile programmare i prossimi pasti?

Accedere all'app My Moulinex nel menu "Piano".



MY COOKEO INFINITY ACCESSORIES

Tasty meals guaranteed thanks to the included accessories!



Steam basket :
Ideal for steam and pressure cookings



Air frying basket :
Ideal for Air Fry, oven, Bread&Brioche cookings but also for complete meals on two levels



Stirring paddle*:
Ideal for cooking with auto-stir like risotto, jam, one pot, french fries...

To install the paddle*, place the bowl in the Cookeo, then screw the paddle in clockwise. To remove it, leave or put the bowl back in the Cookeo and unscrew anticlockwise.

MY COOKEO READY IN JUST 3 MINUTES!



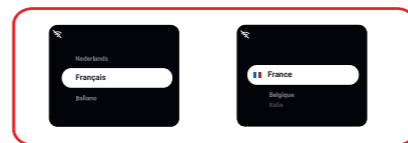
Before starting my first recipe, I **clean** my Cookeo.

To do it, please refer to the instructions for use or scan the QR code.



Getting to know my Cookeo!

I **plug in my appliance**, then select my language and my country.



Choose your language



Choose your country

I **personalise my Cookeo** to my image and access an exclusive content in just 3 minutes!

✓ CHECKLIST

I follow this simple checklist to connect my Cookeo. It makes all the difference!

- Log in to my Moulinex account
- Accept cookies
- Open My Moulinex application and log in to my account, or create one
- Register my cookeo: follow the steps on the interface to pair my appliance to the application.
- Download the pictures to visualise my future creations



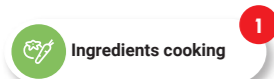
Tip:

If I have some connection problems, I refer to the instructions for use.

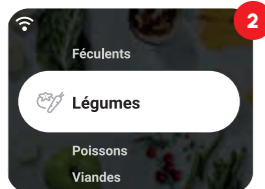


MY 1ST COOKING: PERFECT POTATOES

For a small evening dish or to accompany the Sunday meal, I elevate each ingredient thanks to the perfect cooking!



Go into "Ingredients cooking"



Select the kind of "vegetables" then "potatoes"



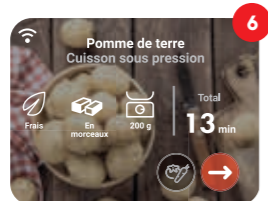
Choose the cut



Choose the quantity



Select the cooking mode

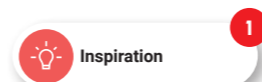


Then follow the step-by-step until the **start of the cooking**



MY 1ST RECIPE: ROAST VEAL, VEGETABLES AND RICE

A complete meal where crispy, juicy, and tender textures come together for an explosion of flavors and sensations!



Go to "Inspiration"



Select "Recipe library"



Choose "Main course" and then "Roast veal, vegetables and rice"

Tips:

- Click on to find the list of ingredients.
- A minimum of 25cl of liquid is requested for all cooking."



Choose the number of people



then **follow step-by-step the recipe:**

- prepare the ingredients
- place the ingredients into the bowl
- place the airfrying basket then the rest of the ingredients on top

- close the lid and start the pressure cooking
- during the cooking, prepare the marinade of the roast



- at the end of the cooking, open the lid then remove the pressure lid
- add the marinade on the roast, close the lid to start the air fry cooking mode
- once the cooking is over, it's time to taste! My Cookeo keeps warm until the meal time!



ONE WEEK TO FALL IN LOVE

The famous "what are we eating?" will no longer be a problem.

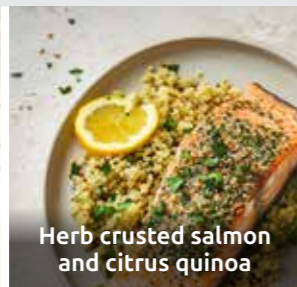
MONDAY



Vegetarian chili

PRESSURE

TUESDAY



Herb crusted salmon and citrus quinoa

STEAM & CRISP

WEDNESDAY



Chicken curry

PRESSURE

TUESDAY



Hungarian goulash

LOW TEMPERATURE COOKING

FRIDAY



French fries

ACTIFRY*

WEEK-END



Brioche & jam

BREAD / BRIOCHE
 JAM*



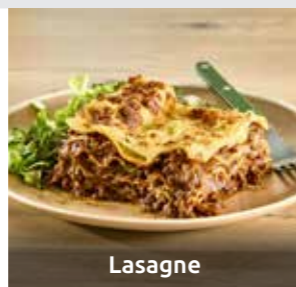
Spanish sauted potatoes with crispy chorizo

BROWNING + GRILL



Risotto with mushrooms and parmesan

RISOTTO*



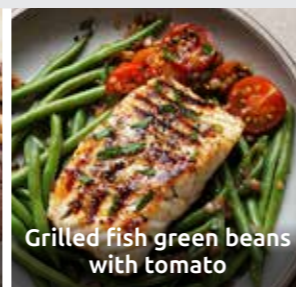
Lasagne

PRESSURE + MANUAL AIR FRY



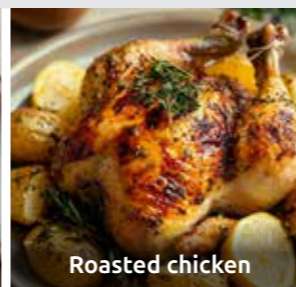
Chocolate and hazelnut fondant cake

STEAM OVEN



Grilled fish green beans with tomato

STEAM



Roasted chicken

ROAST / BAKE

MY COOKEO IN MY DAILY LIFE

No idea for tonight or for guests this weekend? We've included simple and delicious recipes you won't be able to do without:

On the Inspiration menu of my Cookeo, I find all the built-in recipes as well as some suggestions to suit my tastes.

To know more, refer to instructions for use.

On My Moulinex app, I search for a meal idea by indicating by instance an ingredient. I select my favourite one and click on . My Cookeo immediately receives the recipe that I can view on the interface. Then I follow the steps of my recipe directly on my Cookeo.



Want to plan my next meals?

Go to My Moulinex app in the "plan" menu.

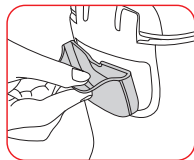


MON COOKEO EN DÉTAILS

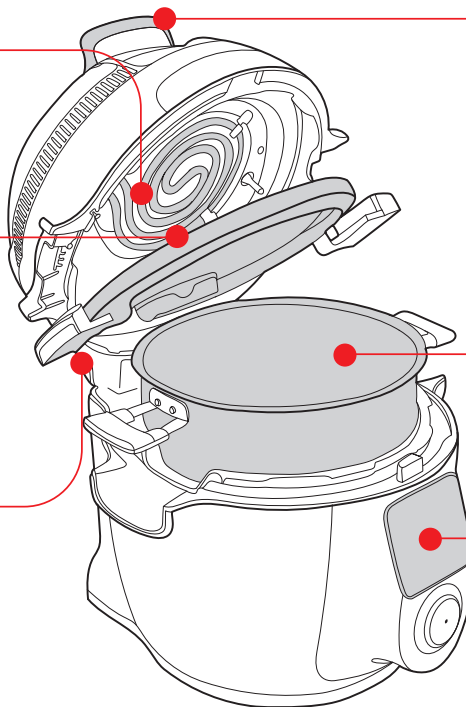
Mijn Cookeo in detail • Cookeo in dettaglio • My Cookeo in details

Technologie Air Fryer
Air fryer-technologie
Tecnologia Air Fryer
Air Fryer technology

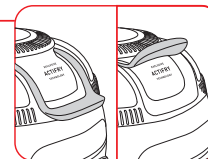
Couvercle pression
Drukdeksel
Coperchio a pressione
Pressure lid



Récupérateur de condensation
Condensopvangbak achter
Collettore di condensa posteriore
Condensator collector



Poignée d'ouverture
Handgreep loslaten
Impugnatura di rilascio
Release handle



Baissée : couvercle verrouillé	Relevée : couvercle ouvert
Omlaag: deksel vergrendeld	Opgeheven: deksel open
Abbassata: coperchio bloccato	Sollevata: coperchio aperto
Lowered: lid locked	Raised: lid open

Cuve
Kookpan
Recipiente di cottura
Bowl



Interface
Interface
Interfaccia
Interface

fr

nl

it

en

p.4-9

p.10-15

p.16-21

p.22-27