



COOKEO SIMPLICITY



L'expérience commence maintenant !

De ervaring begint nu! • L'esperienza inizia ora! • La experiencia comienza ahora!
• The experience starts now!

fr

nl

it

es

en

MES NOTES

MON COOKEO PRÊT EN 3 MINUTES CHRONO !

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

1



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

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

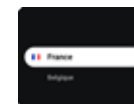


2



Je fais connaissance avec mon Cookeo !

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



Choisissez votre langue



Choisissez votre pays

MON ACCESSOIRE COOKEO SIMPLICITY

Des repas savoureux garantis avec mon accessoire inclus !

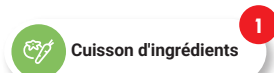


Panier vapeur :
Idéal pour les cuissons vapeur et pression



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 : MIJOTÉ DE POULET AUX POMMES DE TERRE

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



Aller dans « **Inspiration** »



Sélectionner « **Bibliothèque de recettes** »



Choisir « **Plat** » puis « **Mijoté de poulet aux pommes de terre** »

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
- faire dorer le poulet puis ajouter l'oignon et l'ail
- verser le reste des ingrédients dans la cuve

- fermer le couvercle et lancer la cuisson sous pression
- 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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

WEEK-END



Frittata verte

PRESSION



Saumon one pot courgettes et riz

PRESSION



Cheeseburger légumes

PRESSION



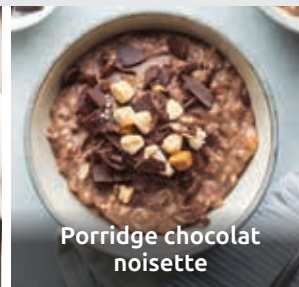
Nouilles aux légumes et tofu

PRESSION



Poisson vapeur à la cantonaise

VAPEUR



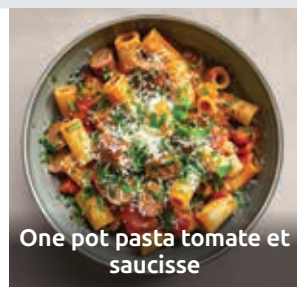
Porridge chocolat noisette

RISSOLAGE



Enchiladas de boeuf

CUISSON BASSE TEMPERATURE



One pot pasta tomate et saucisse

PRESSION



Onigiri facile au thon

PRESSION



Gâteau renversant aux pommes

PRESSION



Chili de dinde

PRESSION



Tartine aux tomates séchées et œuf parfait

PRESSION

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.

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 ensuite je suis les étapes de ma recette directement sur l'app.

+ de 10 000 recettes disponibles



Envie de programmer mes prochains repas ?

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



MIJN AANTEKENINGEN

MIJN COOKEO KLAAR IN SLECHTS 3 MINUTEN!

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



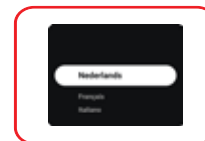
Voordat ik aan mijn eerste recept begin, **maak ik mijn Cookeo schoon**.

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

ACCESSOIRE VOOR MIJN COOKEO SIMPLICITY

Heerlijke maaltijden gegarandeerd dankzij de meegeleverde accessoires!



Stoommand:
Ideaal voor stoomen
snelkoken



MIJN 1^E 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
«**aardappel**»



Kies hoe ze
gesneden zijn



Kies de **hoeveelheid**



Selecteer de **kookmethode**

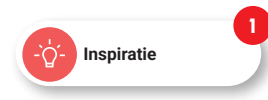


Volg dan de stapsgewijze
handleiding tot het **begin**
van het koken



MIJN 1^E RECEPT: LANGZAME GESTOOFDE KIP EN AARDAPPELEN

Een volledige maaltijd waarbij sappig en smeugig samenkomen voor een explosie van smaken en texturen!



Ga naar «**Inspiratie**»



Selecteer
«**Receptenbibliotheek**»



Kies «**Hoofdgerecht**» en dan «**Langzame gestoofde kip en aardappelen**»

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
- bak de kip bruin in de kom, voeg dan de ui en knoflook toe
- giet de rest van de ingrediënten

- sluit het deksel en begin met koken onder druk
- 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

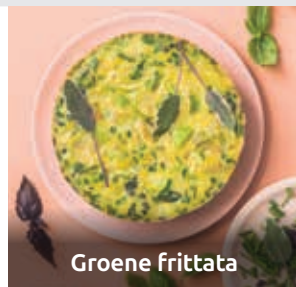
DINSDAG

WOENSDAG

DONDERDAG

VRIJDAG

WEEK-END



Groene frittata



DRUK



Eénpot zalm, courgettes en rijst



DRUK



Groenten cheeseburger



DRUK



Groenten en tofu noedels



DRUK



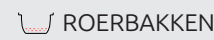
Kantonese gestoomde vis



STOOM



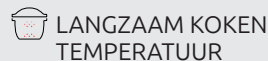
Hazelnoten en chocolade pap



ROERBAKKEN



Zachte enchilada's van rundergehakt



LANGZAAM KOKEN
TEMPERATUUR



Eenpanspasta met tomaat en worst



DRUK



Eenvoudige tonijn onigiri



DRUK



Omgekeerde gekarameliseerde appeltaart



DRUK



Kalkoen chili



DRUK



Toast met gedroogde tomaten en zachtgekookt ei



DRUK

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  van mijn Cookeo vind ik alle ingebouwde recepten.

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 volg dan de stappen van mijn recept direct in de app.

+ 10 000 recepten beschikbaar



Wil je mijn volgende maaltijden plannen?

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



I MIEI APPUNTI

COOKEO PRONTO IN SOLI 3 MINUTI!

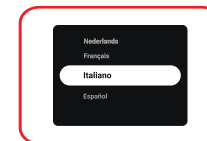
Personalizzare Cookeo per accedere a contenuti esclusivi in soli 3 minuti!



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

ACCESSORIO 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



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!

1
Cottura degli ingredienti
Selezionare "Cottura degli ingredienti"

2
Verdure
Selezionare "Verdure" e scegliere "patata"

3
Patata
Intero (piccole)
Scegliere il **taglio**

4
Patata
8 pz
24 pz
Scegliere la **quantità**

5
Patata
Cottura a pressione
Selezionare la **modalità di cottura**

6
Patata
Cottura a pressione
Total 10 min
Seguire le istruzioni dettagliate fino **all'inizio della cottura**



PRIMA RICETTA: POLLO E PATATE A LENTA COTTURA

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

1
Ispirazione
Selezionare "Ispirazione"

2
Libreria di ricette
Cronologia
Selezionare "Libreria di ricette"

3
Pollo e patate a lenta cottura
Scegliere "Portata principale", quindi "Pollo e patate a lenta cottura"

Suggerimenti:

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

4
Pollo e patate a lenta cottura
Quantità per 4 pers
Scegliere il **numero di persone**

5
Pollo e patate a lenta cottura
1/5
Preparare gli ingredienti.
E seguire la **ricetta passo passo:**

- preparare gli ingredienti
- rosola il pollo nella ciotola, poi aggiungi la cipolla e l'aglio
- versare il resto degli ingredienti

- chiudere il coperchio e avviare la cottura a pressione
- 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



Frittata verde

COTTURA A PRESSIONE

MARTEDÌ



Pentola unica con salmone, zucchine e riso

COTTURA A PRESSIONE

MERCOLEDÌ



Cheeseburger di verdure

COTTURA A PRESSIONE

GIOVEDÌ



Noodles con verdure e tofu

COTTURA A PRESSIONE

VENERDÌ



Pesce al vapore in stile cantonese

COTTURA A VAPORE

WEEK-END



Porridge alle nocciole e cioccolato

ROSOLATURA



Enchiladas morbide di macinato di manzo

COTTURA A BASSA TEMPERATURA



Pasta in pentola unica con pomodoro e salsiccia

COTTURA A PRESSIONE



Onigiri di tonno facili

COTTURA A PRESSIONE



Torta di mele caramellata alla rovescia

COTTURA A PRESSIONE



Chili di tacchino

COTTURA A PRESSIONE



Tostate con pomodori secchi e uovo alla coque

COTTURA A PRESSIONE

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.

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 il mio preferito e poi seguo i passaggi della mia ricetta direttamente sull'app

+ 10 000 ricette disponibili



È possibile programmare i prossimi pasti?

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



MIS ANOTACIONES

**MI COOKEO LISTA EN
APENAS 3 MINUTOS!**

Personalizo mi Cookeo según mis preferencias y
acceso a contenido exclusivo en apenas 3 minutos.



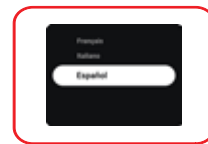
Antes de comenzar mi primera receta, **limpio** mi Cookeo.

Para hacerlo, consulte las instrucciones de uso o escaneo el código QR.



Conociendo mi Cookeo!

Enchufa mi aparato,
después selecciono mi
idioma y mi país.



Elige tu idioma

**ACCESORIO DE MI COOKEO
SIMPLICITY**

Comidas deliciosas garantizadas gracias al accesorio incluido!

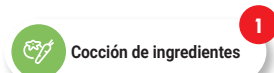


Cesto de cocción al vapor:
Ideal para cocciones al vapor y a presión



MI PRIMERA RECETA: PATATAS PERFECTAS

Para un pequeño plato para la noche o para acompañar una comida de domingo, elevo cada ingrediente gracias a la cocción perfecta.



Ve a "Cocción de ingredientes"



Selecciona el tipo de "Verduras y legumbre", después, "patatas"



Elige el **corte**



Elige la **cantidad**



Selecciona el **modo de cocción**

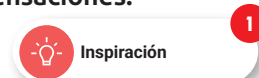


Después, sigue el paso a paso hasta el **comienzo de la cocción**



MI PRIMERA RECETA: POLLO ESTOFADO CON PATATAS

Una comida completa en la que texturas jugosas y tiernas se combinan para una explosión de sabores y sensaciones.



Ve a "Inspiración"



Selecciona "Biblioteca de recetas"



Elige "Plato principal" y después "Pollo estofado con patatas"

Consejos:

- Haz clic en para encontrar la lista de ingredientes.
- Se requiere un mínimo de 25 cl de líquido para toda la cocción.



Elige el **número de personas**



Después, sigue el **paso a paso de la receta**:

- prepara los ingredientes
- dora el pollo en el recipiente, luego añade cebolla y ajo
- verter el resto de los ingredientes

- cierra la tapa y comienza la cocción a presión
- una vez que la cocción termine, es momento de probar.
- Mi Cookeo mantiene todo caliente hasta la hora de comer!



UNA SEMANA PARA ENAMORARTE

La famosa frase "¿qué vamos a comer?" ya no será un problema.

LUNES



Frittata verde

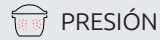


PRESIÓN

MARTES



Olla única de salmón, calabacines y arroz



PRESIÓN

MIÉRCOLES



Cheeseburger de verduras

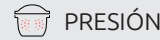


PRESIÓN

JUEVES



Fideos con verduras y tofu



PRESIÓN

VIERNES



Pescado al vapor estilo cantonés



VAPOR

FIN DE SEMANA



Porridge de avellanas y chocolate



DORADO



Enchiladas de ternera picada fundentes



COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA



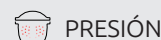
Pasta en una sola olla con tomate y salchicha



PRESIÓN



Onigiri de atún fácil



PRESIÓN



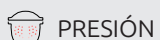
Tarta de manzana caramelizada al revés



PRESIÓN



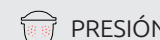
Chili de pavo



PRESIÓN



Crackers con tomate seco y huevo pasado por agua



PRESIÓN

COOKEO EN MI VIDA DIARIA

¿No tienes ideas para esta noche o para los invitados este fin de semana? Hemos incluido recetas simples y deliciosas que se volverán tus aliadas.

En el menú  Inspiración de mi Cookeo, encuentro todas las recetas integradas.

Para más información, consulta las instrucciones de uso.

En la aplicación **My Moulinex**, busco una idea de comida indicando, por ejemplo, un ingrediente. Selecciono mi favorito y después sigo los pasos en la receta directamente en la aplicación.

+ 10 000 recetas disponibles



¿Quiero planear mis próximas comidas?

Voy a la aplicación My Moulinex en el menú "planificar".



MY NOTES

MY COOKEO READY IN JUST 3 MINUTES!

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

1



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

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

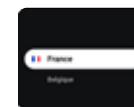


2



Getting to know my Cookeo!

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



Choose your language



Choose your country

MY COOKEO SIMPLICITY ACCESSORY

Tasty meals guaranteed thanks to the included accessory!

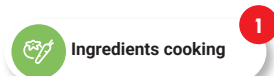


Steam basket :
Ideal for steam and pressure cookings



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 **"potatoe"**



Choose the **cut**



Choose the **quantity**



Select the **cooking mode**

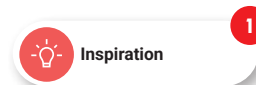


Then follow the step-by-step until the **start of the cooking**



MY 1ST RECIPE: CHICKEN STEW WITH POTATOES

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



Go to **"Inspiration"**



Select **"Recipe library"**



Choose **"Main course"** and then **"Chicken stew with potatoes"**

Tips:

- Click on  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
- brown the chicken into the bowl then add onion and garlic
- pour the rest of the ingredients into the bowl

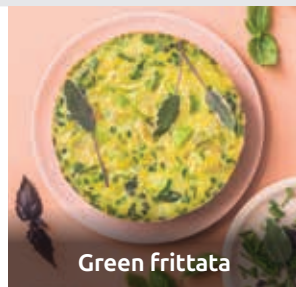
- close the lid and start the pressure cooking
- once the cooking is over, it's time to taste!
- My Cookeo keeps warm until the meal time!



ONE WEEK TO FALL IN LOVE

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

MONDAY



Green frittata

PRESSURE

TUESDAY



One pot salmon zucchini and rice

PRESSURE

WEDNESDAY



Vegetables cheeseburger

PRESSURE

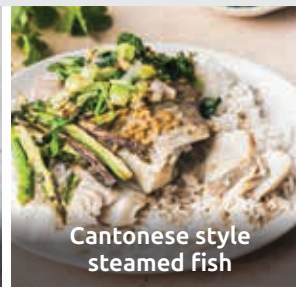
THURSDAY



Noodles with vegetables and tofu

PRESSURE

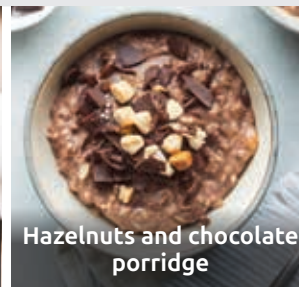
FRIDAY



Cantonese style steamed fish

STEAM

WEEK-END



Hazelnuts and chocolate porridge

BROWNING

Beef enchiladas

LOW TEMPERATURE COOKING

One pot pasta tomato sausage

PRESSURE

Easy tuna onigiri

PRESSURE

Upside down apple cake

PRESSURE

Turkey chili

PRESSURE

Toast with sun-dried tomatoes and perfect boiled egg

PRESSURE

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.

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 then I follow the steps of my recipe directly on the app.

+ 10 000 recipes available



Want to plan my next meals?

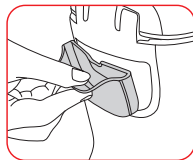
Go to My Moulinex app in the "plan" menu.



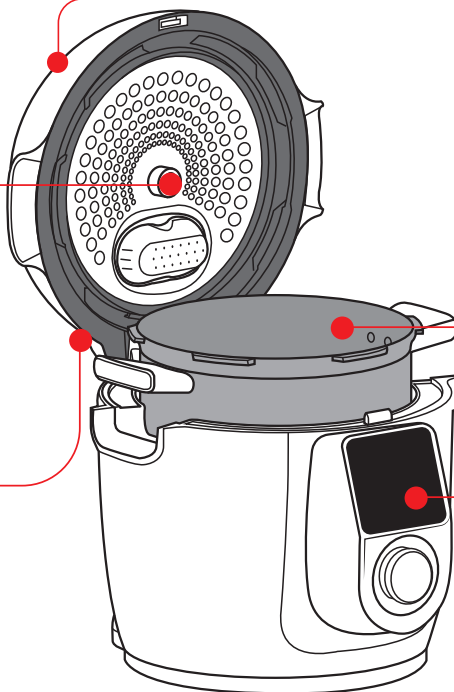
MON COOKEO EN DÉTAILS

Mijn Cookeo in detail • Cookeo in dettaglio • Mi Cookeo en detalles • My Cookeo in details

Couvercle pression
Drukdeksel
Coperchio a pressione
Tapa a presión
Pressure lid



Récupérateur de condensation
Condensopvangbak
Collettore di condensa
Depósito de condensación
Condensator collector



Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
Ontgrendelingshendel van het deksel
Impugnatura di apertura / chiusura del coperchio
Liberación / cierre del asa de la tapa
Release / closure handle of the lid

Cuve
Kookpan
Recipiente di cottura
Recipiente de cocción
Bowl



Interface
Interface
Interfaccia
Interfaz
Interface

fr

p.3-7

nl

p.9-13

it

p.15-19

es

p.21-25

en

p.27-31



My Moulinex
Application



Moulinex
TikTok



Moulinex
Facebook



Moulinex
Instagram

1520018777