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

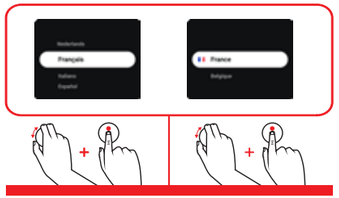
Avant de commencer ma première recette, **je nettoie** mon Cookeo.

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

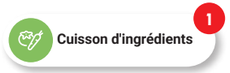


fr

MA 1ÈRE CUISSON : PARFAITES POMMES DE TERRE

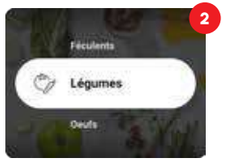
Pour un petit plat du soir ou pour accompagner le repas du dimanche, je sublime chaque ingrédient grâce à la cuisson parfaite !

1



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

2



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

3



Choisir la **découpe**

4



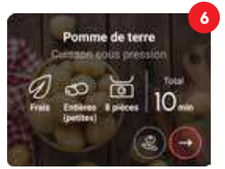
Choisir la **quantité**

5



Sélectionner le **mode de cuisson**

6



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



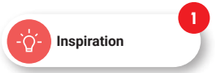


MA 1ÈRE RECETTE : MIJOTÉ DE POULET AUX POMMES DE TERRE

fr

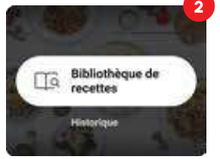
Un repas complet où juteux et fondant se mêlent pour une explosion de saveurs et de textures !

1



Aller dans **« Inspiration »**

2



Sélectionner **« Bibliothèque de recettes »**

3



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

Astuces :

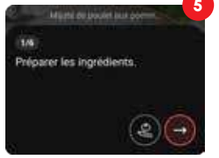
- Cliquer sur pour retrouver la liste des ingrédients.
- Un minimum de liquide 25cl est nécessaire pour toute cuisson.

4



Choisir le **nombre de personnes**

5



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	 Saumon one pot courgettes et riz	 Cheeseburger légumes	 Nouilles aux légumes et tofu	 Poisson vapeur à la cantonaise	 Porridge chocolat noisette
	PRESSION	PRESSION	PRESSION	PRESSION	VAPEUR	RISSOLAGE
☾	 Enchiladas de boeuf	 One pot pasta tomate et saucisse	 Onigiri facile au thon	 Gâteau renversant aux pommes	 Chili de dinde	 Tartine aux tomates séchées et œuf parfait
	CUISSON BASSE TEMPERATURE	PRESSION	PRESSION	PRESSION	PRESSION	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!

1

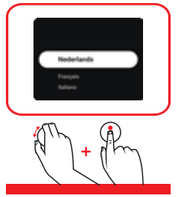
Voordat ik aan mijn eerste recept begin,
maak ik mijn Cookeo **schoon.**

Raadpleeg hiervoor de gebruiksaanwijzing of scan de QR-code.

2

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 accessoire!



Stoommand:
Ideaal voor stoomen snelkoken

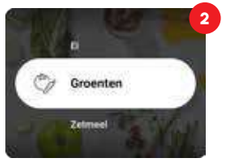


MIJN 1E KOKEN: PERFECTE AARDAPPELEN

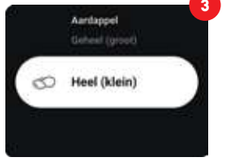
Voor een klein gerecht 's avonds of als begeleider bij de zondagmaaltijd, ik verhef elk ingrediënt dankzij de perfecte bereiding!



Ga naar
« Ingrediënten »



Selecteer de soort
« Groenten » en dan
« aardappel »



Kies hoe ze
gesneden zijn



Kies de **hoeveelheid**



Selecteer de **kookmethode**



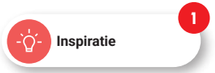
Volg dan de stapsgewijze handleiding tot het **begin van het koken**



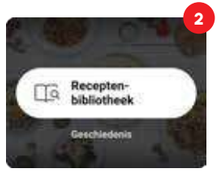


MIJN 1E RECEPT: LANGZAME GESTOOFDE KIP EN AARDAPPELEN

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



Ga naar **«Inspiratie»**



Selecteer
«Receptenbibliotheek»

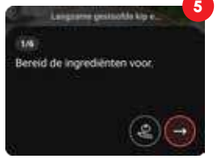


Kies **«Hoofdgerecht»** en dan **«Langzame gestoofde kip en aardappelen»**

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



Kies het **aantal personen**

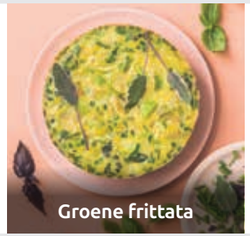


Volg dan **stapsgewijs het recept:**
- bereid de ingrediënten voor
- bak de kip bruin in de kom, voeg dan de ui en knoflook toe
- giet de rest van de ingrediënten
- sluit het deksel en begin met koken onder druk
- Als alles klaar is met koken, is het tijd om te proeven!
- Mijn Cookeo houdt het warm tot 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	 Eénpot zalm, courgettes en rijst	 Groenten cheeseburger	 Groenten en tofu noedels	 Kantonese gestoomde vis	 Hazelnoten en chocolade pap
DRUK	DRUK	DRUK	DRUK	STOOM	ROERBAKKEN
 Zachte enchilada's van rundergehakt	 Eenpanspasta met tomaat en worst	 Eenvoudige tonijn onigiri	 Omgekeerde gekarameliseerde appeltaart	 Kalkoen chili	 Toast met gedroogde tomaten en zachtgekookt ei
LANGZAAM KOKEN TEMPERATUUR	DRUK	DRUK	DRUK	DRUK	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 Inspiratie 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!

1

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.

2

Informazioni su Cookeo!

Dopo aver collegato l'apparecchio, selezionare la lingua.



Seleziona la lingua

ACCESSORIO DI COOKEO INFINITY

Pasti gustosi garantiti grazie agli accessorio incluso!

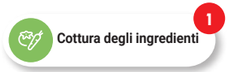


Cestello per la cottura a vapore:
ideale per la cottura a vapore e la cottura a pressione

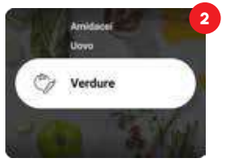


LA MIA PRIMA COTTURA: PATATE PERFETTE

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



Selezionare **"Cottura degli ingredienti"**



Selezionare **"Verdure"** e scegliere **"patata"**



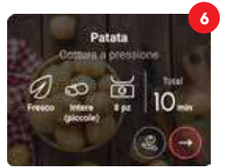
Scegliere il **taglio**



Scegliere la **quantità**



Selezionare la **modalità di cottura**



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!



Selezionare **"Ispirazione"**



Selezionare **"Libreria di ricette"**



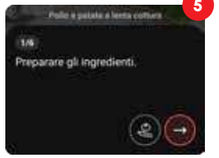
Scegliere **"Portata principale"**, quindi **"Pollo e patate a lenta cottura"**

Suggerimenti:

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



Scegliere il **numero di persone**



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	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	WEEK-END
☀	 Frittata verde	 Pentola unica con salmone, zucchine e riso	 Cheeseburger di verdure	 Noodles con verdure e tofu	 Pesce al vapore in stile cantonese	 Porridge alle nocciole e cioccolato
	COTTURA A PRESSIONE	COTTURA A PRESSIONE	COTTURA A PRESSIONE	COTTURA A PRESSIONE	COTTURA A VAPORE	ROSOLATURA
☾	 Enchiladas morbide di macinato di manzo	 Pasta in pentola unica con pomodoro e salsiccia	 Onigiri di tonno facili	 Torta di mele caramellata alla rovescia	 Chili di tacchino	 Tostate con pomodori secchi e uovo alla coque
	COTTURA A BASSA TEMPERATURA	COTTURA A PRESSIONE	COTTURA A PRESSIONE	COTTURA A PRESSIONE	COTTURA A PRESSIONE	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 accedo a contenido exclusivo en apenas 3 minutos.

1

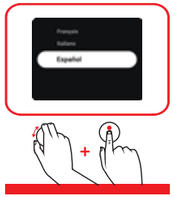
Antes de comenzar mi primera receta, **limpio** mi Cookeo.

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

2

Conociendo mi Cookeo!

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



Elige tu idioma

ACCESORIO DE MI COOKEO SIMPLICITY

Comidas deliciosas garantizadas gracias al accesorio incluido!



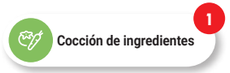
Cesto de cocción al vapor:
Ideal para cocciones al vapor y a presión



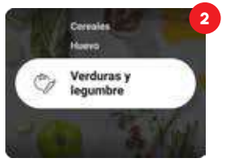
es

MI PRIMERA RECETA: PATATAS PERFECTAS

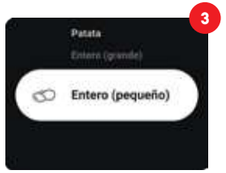
Para un pequeño plato para la noche o para acompañar una comida de domingo, elevo cada ingrediente gracias a la cocción perfecta.



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**

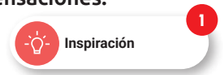




MI PRIMERA RECETA: POLLO ESTOFADO CON PATATAS

es

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"**



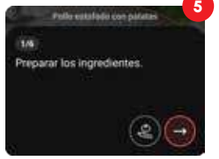
Elige **"Plato principal"** y después **"Pollo estofado con patatas"**

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	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	FIN DE SEMANA
 Frittata verde	 Olla única de salmón, calabacines y arroz	 Cheeseburger de verduras	 Fideos con verduras y tofu	 Pescado al vapor estilo cantonés	 Porridge de avellanas y chocolate
PRESIÓN	PRESIÓN	PRESIÓN	PRESIÓN	VAPOR	DORADO
 Enchiladas de ternera picada fundentes	 Pasta en una sola olla con tomate y salchicha	 Onigiri de atún fácil	 Tarta de manzana caramelizada al revés	 Chili de pavo	 Crackers con tomate seco y huevo pasado por agua
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	PRESIÓN	PRESIÓN	PRESIÓN	PRESIÓN	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

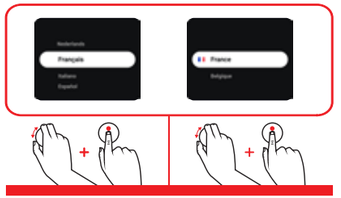
Before starting my first recipe, **I clean** my Cookeo.

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!

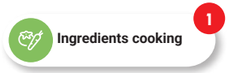


Steam basket :
Ideal for steam and pressure cookings

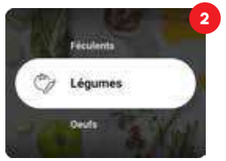


MY 1ST COOKING: PERFECT POTATOES

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"**



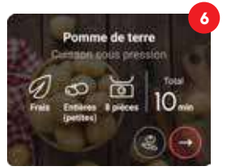
Choose the **cut**



Choose the **quantity**



Select the **cooking mode**



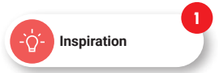
Then follow the step-by-step until the **start of the cooking**



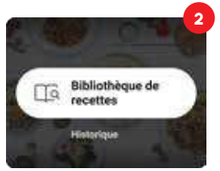


MY 1ST RECIPE: CHICKEN STEW WITH POTATOES

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



Go to **"Inspiration"**



Select **"Recipe library"**



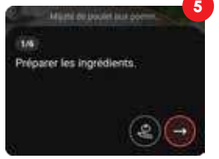
Choose **"Main course"** and then **"Chicken stew with potatoes"**

Tips:

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



Choose the **number of people**



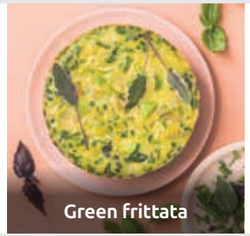
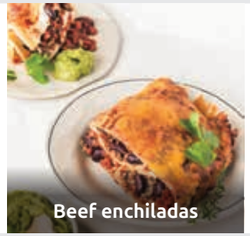
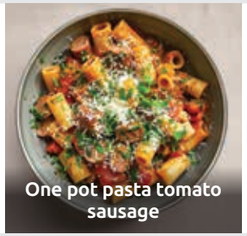
Then follow **step-by-step the recipe:**

- 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	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	WEEK-END
☀	 Green frittata	 One pot salmon zucchinis and rice	 Vegetables cheeseburger	 Noodles with vegetables and tofu	 Cantonese style steamed fish	 Hazelnuts and chocolate porridge
	PRESSURE	PRESSURE	PRESSURE	PRESSURE	STEAM	BROWNING
☾	 Beef enchiladas	 One pot pasta tomato sausage	 Easy tuna onigiri	 Upside down apple cake	 Turkey chili	 Toast with sun-dried tomatoes and perfect boiled egg
	LOW TEMPERATURE COOKING	PRESSURE	PRESSURE	PRESSURE	PRESSURE	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.







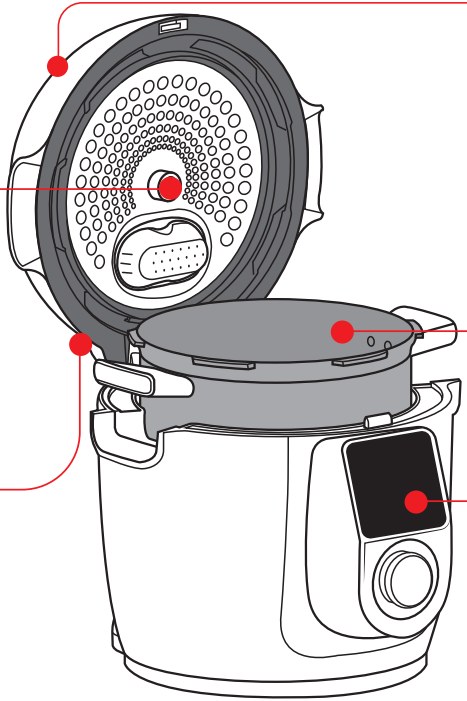


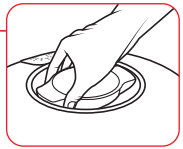




MON COOKEO EN DÉTAILS

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

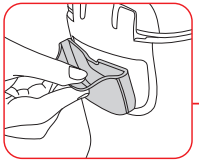




Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
Ontgrendelingshendel van het deksel
Impugnatura di apertura / chiusura del coperchio
Liberación / cierre del asa de la tapa
Release / closure handle of the lid

Couvercle pression
Drukdeksel
Coperchio a pressione
Tapa a presión
Pressure lid

Cuve
Kookpan
Recipiente di cottura
Recipiente de cocción
Bowl



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



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