

# Moulinex®

## Extra Crisp

FR

EN

IT

ES

PT

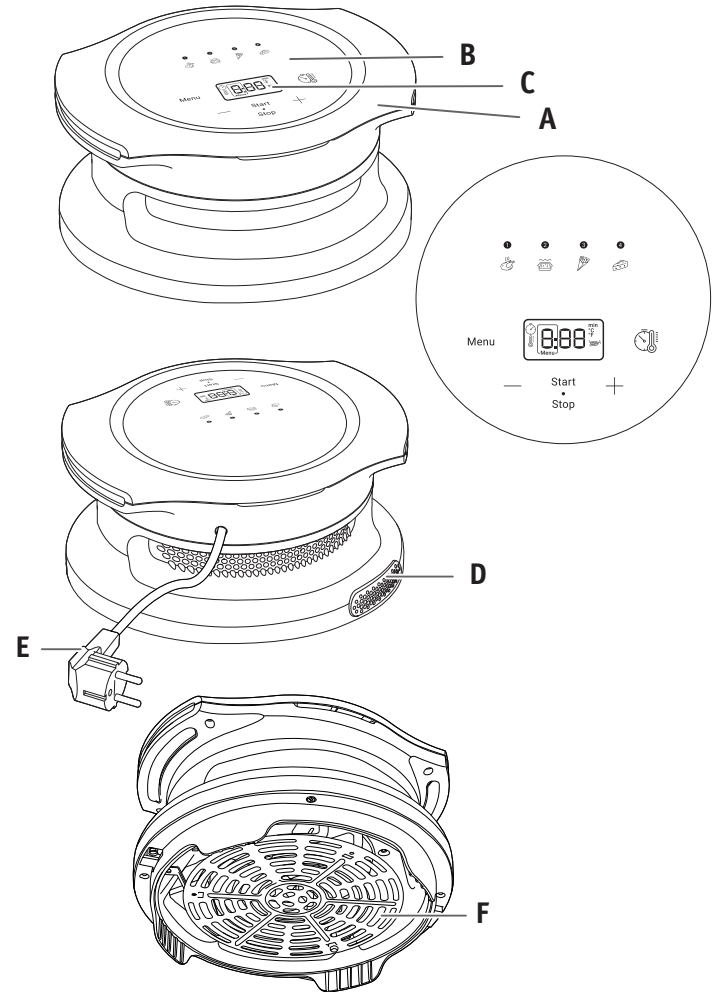
NL

DE

AR



FR .....	4
EN .....	10
IT .....	16
ES .....	22
PT .....	28
NL .....	34
DE .....	40
AR .....	46



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

## DESCRIPTION

- A Poignées
- B Ecran digital tactile
- C Affichage temps de cuisson/température
- D Evacuation d'air
- E. Cordon
- F. Grille

## MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

- 1. Rôti
- 2. Grill
- 3. Friture
- 4. Desserts

## PRÉCAUTIONS D'USAGE

1. Cet appareil s'utilise uniquement sur la gamme Cookeo, sur la cuve du Cookeo, positionnée dans le Cookeo.
2. Ne jamais utiliser l'appareil sur d'autres récipients (en plastique, verre, ...).
3. Vérifiez la stabilité de l'ensemble, à savoir l'appareil posé sur la cuve du Cookeo, avant de lancer un cycle de cuisson.
4. ATTENTION ! Pour éviter tout risque de brûlure, déplacez l'appareil à l'horizontale grâce aux poignées.
5. ATTENTION ! Votre Cookeo ne doit pas être en fonctionnement lors de l'utilisation de l'Extra Crisp.
6. A la fin d'une cuisson avec l'Extra Crisp, assurez-vous de retirer l'appareil avant de lancer une nouvelle cuisson avec Cookeo. Retirez systématiquement l'Extra Crisp de la cuve en fin de cuisson.
7. ATTENTION ! Lors de vos cuissons avec Cookeo, veillez à ne pas utiliser l'Extra Crisp comme couvercle.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION




1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Enlevez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez la grille sous l'appareil à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

## PRÉPARATION À L'UTILISATION



1. Placez votre Cookeo sur une surface stable et horizontale.
2. N'utilisez jamais le couvercle Extra Crisp sur votre Cookeo sans la cuve de cuisson. Essayez 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 de l'appareil en positionnant bien les poignées de la cuve dans les encoches.
3. **Positionnez l'Extra Crisp sur la cuve du Cookeo en alignant les poignées des deux appareils. Ne posez rien sur l'appareil. Le couvercle de votre Cookeo doit rester ouvert lors de l'utilisation.**
4. Vérifiez le positionnement du cordon : il ne doit pas être coincé sous l'Extra Crisp, ni entre l'Extra Crisp et le couvercle ouvert du Cookeo. L'appareil ne démarrera pas.

## MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

Les recettes sur l'application Cookeo vous aideront à mieux connaître l'appareil. Les temps de cuisson pour les principaux ingrédients sont indiqués dans la section « Réglages ».

1. Insérez la fiche secteur dans une prise murale.
2. Placez les ingrédients dans la cuve.  
**Remarque : Ne remplissez jamais la cuve au-delà de l'indication MAX et ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau de cuisson (voir la section « Réglages »), car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.**
4. Placez l'Extra Crisp sur la cuve.  
**Attention : Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil pendant l'utilisation. Seule l'utilisation de l'écran et la prise par les poignées sont possibles. Tenez toujours l'appareil par les poignées.**
5. Pour lancer votre cuisson, vous pouvez sélectionner un mode de cuisson automatique ou bien régler manuellement l'appareil.
  - a. En choisissant un réglage manuel:
    - Réglez la température  en appuyant sur les boutons + et - de l'écran digital. Le thermostat varie de 70 à 200°C.
    - Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche  et en réglant avec + et - de l'écran digital. La minuterie va de 0 à 60 minutes.
    - Appuyez sur le bouton démarrage  pour lancer la cuisson. La cuisson se met en route. le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.

### b. En choisissant un mode de cuisson automatique:

- Appuyez sur Menu  jusqu'à atteindre le mode de cuisson souhaité, qui clignote (explication des modes dans la **section «Réglages»**).
  - Validez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton démarrage . Cela lance votre cuisson.
  - La cuisson se met en route. Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
6. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez l'appareil de la cuve. Pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif de la cuve, n'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique pour remuer les aliments. Ensuite, replacez l'Extra Crisp sur la cuve et appuyez sur le bouton de démarrage pour relancer la cuisson.
7. **Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et descend en température. Retirez l'Extra Crisp de la cuve de votre Cookeo et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.**
8. **Vérifiez que les ingrédients sont cuits.**

Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, remplacez simplement l'Extra Crisp sur la cuve et réglez le minuteur sur quelques minutes supplémentaires.

9. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez l'Extra Crisp.









**Attention: Ne pas retourner l'Extra Crisp, ne pas toucher la grille chaude. Ne pas retourner la cuve, à cause de l'excédent d'huile chaude.**

Après la cuisson à air chaud, l'Extra Crisp, la cuve, et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients placés dans la cuve, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

Remarque : après 3 minutes d'inactivité, le produit passe en veille et au bout de 30 minutes, il passe en veille prolongée. Un appui sur un bouton permet de rallumer le produit.

## RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer. **Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Étant donné que les ingrédients sont différents en termes de provenance, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.**

	Quantité min/max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuez*	Informations supplémentaires
<b>Pommes de terre et frites</b>						
Frites surgelées fines	300-750 g	22-33 min	200°C		Oui	
Frites maison (8 x 8 mm)	300-750 g	22-33 min	200°C		Oui	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre surgelés	300-750 g	22-33 min	200°C		Oui	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
<b>Viandes et volailles</b>						
Escalopes de poulet	100-500 g	12-19 min	200°C			
Poulet (entier)	1200 g	45-50 min	200°C			
<b>Snacks</b>						
Nuggets de poulet surgelés	100-600 g	7-12 min	200°C			
<b>Pâtisserie</b>						
Muffins	4 x 100 g	18-22 min	160°C			Utilisez un plat allant au four**
<b>Gâteau</b>						
Moule à gâteau Cookeo	700-900 g	50 min	160°C			Utilisez le moule à gâteau Cookeo

\* Remuez à mi-cuisson.

\*\* Placez un moule à gâteau / plat à four dans le bol (silicone, acier inoxydable, aluminium, terre cuite).

**IMPORTANT:** Pour éviter d'endommager votre appareil, ne jamais dépasser les quantités maximales d'ingrédients et les liquides indiqués dans le mode d'emploi et dans les recettes.

**Consultez les recettes en ligne du site [www.moulinex.fr](http://www.moulinex.fr)**

## CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- Remuer les ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut contribuer à une meilleure homogénéité de la cuisson des ingrédients.

- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Après avoir ajouté l'huile, faites frire vos ingrédients dans les minutes qui suivent.

### FAIRE DES FRITES MAISON

Si vous souhaitez préparer des frites maison, veuillez suivre les étapes ci-dessous.

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en frites.
2. Faites tremper les frites de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, placez les frites au-dessus et mélangez jusqu'à ce que les frites soient recouverts d'huile.
4. Enlevez les frites du bol avec un ustensile de cuisine de sorte que l'excédent d'huile reste dans le bol. Placez les frites dans la cuve.

**Remarque : Ne renversez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans la cuve en une seule fois, afin d'éviter que l'excédent d'huile se retrouve au fond de la cuve.**

5. Faites cuire les bâtonnets de pommes de terre conformément aux instructions de la section « Réglages ».

### NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

**N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela peut endommager la grille et le corps du produit.**

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
2. Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la grille sous l'appareil avec une éponge non abrasive humide et du liquide vaisselle.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.

**Remarque : L'appareil n'est pas lavable au lave-vaisselle.**

### RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
3. Rangez l'appareil à l'horizontal, sans le couvrir. Ne pas le retourner et ne pas superposer de produit dessus.

### ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères ordinaires à la fin de sa vie utile, mais déposez-le à un point de collecte officiel pour qu'il soit recyclé. Vous aiderez ainsi à préserver l'environnement.

### GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez besoin d'un service après-vente ou d'informations ou en cas de problème, veuillez consulter le site Web de Moulinex à l'adresse **www.moulinex.fr** ou contacter le service d'assistance à la clientèle Moulinex de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'y a pas de service clients dans votre pays, veuillez vous rendre chez votre distributeur Moulinex local.

### DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

- Si votre appareil ne démarre pas, vérifiez que l'appareil est correctement positionné sur la cuve (les deux interrupteurs doivent être enclenchés, le câble d'alimentation ne doit pas être coincé entre la cuve et l'Extra Crisp).
- Si vous rencontrez des problèmes avec votre appareil, visitez **www.moulinex.fr** pour consulter la foire aux questions ou contactez le service d'assistance à la clientèle de votre pays.

**N.B.: A booklet containing safety guidelines is provided with this appliance. Before using your appliance for the first time, please read the booklet carefully and keep it in a safe place.**

## DESCRIPTION

- A Handles
- B Digital touchscreen
- C Cooking time/temperature display
- D Air vent
- E Power cord
- F Grill tray

## CORRESPONDING COOKING MODE

- 1. Roast
- 2. Grill
- 3. Frying
- 4. Desserts

## PRECAUTIONS FOR USE

1. This appliance is only for use with the Cookeo range, over a Cookeo pot and should be positioned in your Cookeo product.
2. Never use the appliance with other containers (such as plastic or glass).
3. Check the stability of the unit to ensure that the appliance is placed securely on the Cookeo pot before beginning a cooking cycle.
4. **WARNING:** To avoid getting burnt, keep the appliance flat and move it using the handles.
5. **WARNING:** Your Cookeo must be switched off when Extra Crisp is in use.
6. When you have finished a cooking cycle using Extra Crisp, ensure that you remove the appliance before you cook with Cookeo again. Always remove Extra Crisp from the pot when cooking is completed.
7. **WARNING:** When cooking with Cookeo, do not use Extra Crisp as a lid.

## BEFORE FIRST-TIME USE

1. Take all the parts out of their packaging.
2. Remove all stickers and labels on the appliance.
3. Clean the grill tray with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Do not immerse the appliance in water.
4. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.

## PREPARATION FOR USE



1. Place your Cookeo on a flat, stable surface.
2. Never use the Extra Crisp lid on your Cookeo without the cooking pot. Wipe the base of the cooking pot. Make sure that there is no food residue or liquid under the bowl or on the heating plate. Then fit the appliance pot by positioning the handles of the pot into the slots.
3. **Position the Extra Crisp onto the Cookeo pot by aligning the handles of the two appliances. Do not place anything on top of the appliance. The lid of your Cookeo needs to remain open during use.**
4. Check the position of the cord: ensure that it is not trapped under the Extra Crisp or between the Extra Crisp and the open lid of the Cookeo. The appliance will not work.

## INSTRUCTIONS FOR USING THE APPLIANCE

There are recipes on the Cookeo app that will help you discover what your appliance can do. Cooking times for the main ingredients are given in the "Settings" section.









1. Plug the appliance into a wall socket.
2. Place your ingredients into the pot.  
**Note: Never fill the pot above the MAX line and never exceed the quantities given in the table (see the "Settings" section), as this may affect the quality of the final result.**
4. Place the Extra Crisp on the pot.  
**Caution: Do not touch the hot parts of the appliance during use. Use only the screen and grip the appliance by the handles. Always hold the appliance by the handles.**
5. To begin cooking, you can select the automatic cooking mode or choose the settings yourself.
  - a. If choosing manual settings:
    - Adjust the temperature (°C) by pressing + or - on the screen. The thermostat varies from 70 to 200°C.
    - Then set the cooking time by pressing the (M) button and adjust the time using the + and - on-screen keys. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
    - Press the Start button (Start) to begin cooking. Cooking will commence. The remaining cooking time will be displayed on the screen.

### b. If choosing automatic cooking mode:

- Click the Menu button  until you reach the cooking mode you need—which will start flashing (you can find an explanation of the modes in the "Settings" section).
  - Confirm the cooking mode by pressing the Start button . This will activate the cooking process.
  - Cooking will commence. The remaining cooking time will be displayed on the screen.
6. Some ingredients need to be stirred halfway through cooking (see the "Settings" section). To stir the ingredients, remove the appliance from the pot. To avoid damaging the non-stick coating in the pot, only use wooden or plastic utensils to stir the contents. Next, put the Extra Crisp lid back on the pot and press the Start button to resume cooking.
  7. **Once the cooking time is complete, the appliance will make a sound and the temperature will be reduced. Remove the Extra Crisp from your Cookeo pot and place it on a heat resistant surface.**
  8. **Make sure that the contents are cooked through.**  
If your ingredients are not yet cooked, simply put the Extra Crisp back on the pot and set the timer for a few more minutes.
  9. When your food is ready, remove the Extra Crisp.  
**Caution: Do not tip the Extra Crisp or touch the hot grill tray. Do not tip the pot because of any excess hot oil.**  
After air frying, the Extra Crisp, pot and ingredients will be hot. Depending on the type of ingredients placed in the pot, steam may escape from the pot.  
Please note that after three minutes of inactivity, the appliance will switch to Standby, and after 30 minutes will go into Sleep mode. Pressing any button will turn it back on again.

## SETTINGS

The table below will help you select the basic settings for the ingredients you want to cook. **Note: Keep in mind that these settings are for guidance only. Since ingredients differ in terms of origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best settings for the ingredients you use.**

	Min/max quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode	Stir*	Additional information
<b>Potatoes and chips</b>						
Thin frozen chips	300–750 g	22–33 min	200°C		Yes	
Homemade chips (8 x 8 mm)	300–750 g	22–33 min	200°C		Yes	Add 1 tbsp. of oil
Frozen potato wedges	300–750 g	22–33 min	200°C		Yes	Add 1 tbsp. of oil
<b>Meat and poultry</b>						
Chicken cutlets	100–500 g	12–19 min	200°C			
Chicken (whole)	1200 g	45–50 min	200°C			
<b>Snacks</b>						
Frozen chicken nuggets	100–600 g	7–12 min	200°C			
<b>Desserts</b>						
Muffins	4 x 100 g	18–22 min	160°C			Use an oven-safe dish**
<b>Cake</b>						
Cookeo cake tin	700–900 g	50 min	160°C			Use a Cookeo cake tin

\* Stir halfway through cooking.

\*\* Place a cake tin or oven dish in the bowl (it could be silicone, stainless steel, aluminium or terracotta).

**IMPORTANT:** To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients or liquids provided in the user manual and in the recipes.

**Find recipes online at [www.moulinex.fr](http://www.moulinex.fr)**

## TIPS

- Smaller ingredients generally require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.
- Stir your ingredients halfway through cooking for best results and to ensure that everything is cooked evenly.

- For fresh potatoes, add oil for a crispy finish. After adding the oil, fry the ingredients within the next few minutes.

### MAKING HOMEMADE CHIPS

If you would like to cook homemade chips, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into chips.
2. Soak the potato chips in a bowl for at least 30 minutes, then remove from the bowl and dry them with kitchen roll.
3. Pour 1 tablespoon of oil into a bowl, place the chips on top and mix until they are all covered in oil.
4. Remove the chips from the bowl using a kitchen utensil so that any excess oil remains in the bowl. Place the chips in the pot.  
**Note: Do not tip the bowl over to get all the chips in the pot at once so as to avoid any excess oil getting to the bottom of the pot.**
5. Cook the potato chips as described in the "Settings" section.

### CLEANING

Clean the appliance after every use.

**Do not use metal utensils or abrasive cleaning products to clean the appliance, as this may damage the grill tray and the main part of the product.**

1. Unplug the appliance from the wall socket and leave to cool.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the grill tray under the appliance using a damp, non-abrasive sponge and washing-up liquid.

You can use a degreasing liquid to remove any dirt residue.

**Note: The appliance is not dishwasher safe.**

### STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool.
2. Make sure that all parts are clean and dry.
3. Store the appliance flat without covering it. Do not store it upside down or place anything on top of it.

### ENVIRONMENT

Do not throw the appliance away with the normal household waste if it no longer works as it should. Instead take it to an official collection point for recycling. By doing so you will be helping to protect the environment.

### GUARANTEE AND AFTER-SALES SERVICE

If you require the after-sales service for information or in the event of a problem, please go to the Moulinex website at **www.moulinex.fr** or contact the Moulinex customer services department for your country. You will find the phone number in the worldwide guarantee booklet. If there is no customer service department in your country, please go to your local Moulinex distributor.

### DIAGNOSIS OF FAULTS

- If your appliance does not start up, check that it is positioned on the pot correctly (the two switches need to be on and the power cable must not be pressed between the pot and the Extra Crisp).
- If you encounter any issues with your appliance, please visit **www.moulinex.fr** to check the Frequently Asked Questions or contact the customer service department in your country.



**Nota: con questo apparecchio viene fornito un opuscolo contenente le linee guida per la sicurezza.**

**Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente l'opuscolo e conservarlo in un luogo sicuro.**

## DESCRIZIONE

- A Maniglie
- B Touch screen digitale
- C Visualizzazione tempo di cottura/temperatura
- D Sfiato dell'aria
- E Cavo
- F Griglia

## MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

- 1. Arrosto
- 2. Grill
- 3. Frittura
- 4. Dolci

## PRECAUZIONI D'USO

1. Utilizzare l'apparecchio solo sulla gamma Cookeo, sul recipiente Cookeo inserito all'interno di Cookeo.
2. Non utilizzare mai l'apparecchio su altri recipienti (in plastica, vetro, ecc.).
3. Verificare la stabilità dell'insieme per assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato in modo sicuro sul recipiente di Cookeo prima di avviare un ciclo di cottura.
4. **ATTENZIONE!** Per evitare il rischio di ustioni, spostare l'apparecchio afferrando le maniglie e mantenendolo in posizione orizzontale.
5. **ATTENZIONE!** Cookeo non deve essere in funzione durante l'utilizzo del coperchio Extra Crisp.
6. Al termine di una cottura con Extra Crisp, assicurarsi di aver rimosso l'apparecchio prima di avviare una nuova cottura con Cookeo. A fine cottura, rimuovere sempre il coperchio Extra Crisp dal recipiente per la cottura.
7. **ATTENZIONE:** Non cucinare con Cookeo utilizzando Extra Crisp come coperchio.

## OPERAZIONI PRELIMINARI




1. Eliminare tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
3. Pulire la griglia sotto l'apparecchio con acqua calda, detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva. Non immergere l'apparecchio in acqua.
4. Asciugare l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

## PREPARAZIONE ALL'USO



1. Appoggiare Cookeo su una superficie stabile e orizzontale.
2. Non usare mai il coperchio Extra Crisp su Cookeo senza il recipiente di cottura. Asciugare il fondo del recipiente di cottura. Assicurarsi che non vi siano residui di cibo o di liquido sotto il recipiente o sul piatto riscaldante. Inserire quindi il recipiente dell'apparecchio posizionando correttamente le maniglie nelle scanalature.
3. **Posizionare il coperchio Extra Crisp sul recipiente di Cookeo allineando le maniglie dei due apparecchi. Non appoggiare nulla sull'apparecchio. Il coperchio di Cookeo deve rimanere aperto durante l'uso.**
4. Controllare la posizione del cavo: non deve essere bloccato sotto l'Extra Crisp, né tra quest'ultimo e il coperchio aperto di Cookeo. L'apparecchio non si avvierà.

## ISTRUZIONI PER L'USO DELL'APPARECCHIO

Le ricette sull'applicazione Cookeo permettono di conoscere meglio l'apparecchio. I tempi di cottura per i principali ingredienti sono indicati nella sezione "Impostazioni".

1. Inserire la spina elettrica in una presa a muro.
2. Aggiungere gli ingredienti nel recipiente.  
**Nota: non riempire mai il recipiente oltre l'indicazione MAX e non superare mai la quantità indicata nella tabella di cottura (vedere la sezione "Impostazioni"), perché ciò potrebbe incidere sulla qualità del risultato finale.**
4. Posizionare l'Extra Crisp sul recipiente.  
**Attenzione: non toccare le parti calde dell'apparecchio durante l'uso. È possibile utilizzare solo lo schermo e le maniglie. Tenere sempre l'apparecchio dalle maniglie.**
5. Per avviare la cottura, selezionare una modalità di cottura automatica o impostare manualmente l'apparecchio.
  - a. Con l'impostazione manuale:
    - Regolare la temperatura  toccando i pulsanti + e - sullo schermo digitale. Il termostato varia da 70 a 200°C.
    - Regolare quindi il tempo di cottura desiderato, toccando il tasto  e regolando con + e - sullo schermo digitale. Il timer va da 0 a 60 minuti.
    - Premere il pulsante di avvio  per avviare la cottura. La cottura ha inizio. Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

## b. Con il metodo di cottura automatico:









- Premere Menu  fino a raggiungere la modalità di cottura desiderata, che lampeggerà (spiegazione delle modalità nella **sezione "Impostazioni"**).
  - Confermare la modalità di cottura premendo il pulsante di avvio . In questo modo la cottura si avvierà.
  - La cottura ha inizio. Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.
6. Alcuni ingredienti devono essere mescolati a metà cottura (vedere la sezione "Impostazioni"). Per mescolare gli ingredienti, togliere l'apparecchio dal contenitore. Per evitare danni al rivestimento antiaderente del recipiente, usare solo utensili in legno o in plastica per mescolare gli alimenti. Quindi, riposizionare nuovamente il coperchio Extra Crisp sul recipiente e premere il pulsante di avvio per far ripartire la cottura.
7. **Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio suona e la temperatura si abbassa. Togliere il coperchio Extra Crisp dal recipiente del Cookeo e poggiarlo su una superficie resistente al calore.**
8. **Verificare che gli ingredienti siano cotti.**  
Se gli ingredienti non sono ancora cotti, riposizionare semplicemente l'Extra Crisp sul recipiente e impostare il timer per qualche minuto in più.
9. Quando gli ingredienti sono pronti, togliere il coperchio Extra Crisp.  
**Attenzione: non capovolgere il coperchio Extra Crisp, non toccare la griglia calda. Non capovolgere il recipiente a causa dell'olio caldo in eccesso.**

Dopo la cottura ad aria calda il coperchio Extra Crisp, il recipiente e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti contenuti nel recipiente, da quest'ultimo potrebbe fuoriuscire del vapore.

Nota: dopo 3 minuti di inattività, il prodotto passa in modalità stand-by e dopo 30 minuti passa in modalità sospensione. Per riaccendere il prodotto, premere un pulsante qualunque.

## IMPOSTAZIONI

La tabella che segue aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti da preparare. **Nota: tenere presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti sono diversi in termini di provenienza, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire che le impostazioni saranno ideali per gli ingredienti in uso.**

	Quantità min/max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Modalità di cottura	Mescolare*	Informazioni supplementari
<b>Patate e patate fritte</b>						
Patate fritte sottili surgelate	300-750 g	22-33 min	200°C		Si	
Patate fritte (8 x 8 mm)	300-750 g	22-33 min	200°C		Si	Aggiungere 1 cucchiaio di olio
Patate surgelate tagliate in quarti	300-750 g	22-33 min	200°C		Si	Aggiungere 1 cucchiaio di olio
<b>Carni e pollame</b>						
Petto di pollo	100-500 g	12-19 min	200°C			
Pollo (intero)	1200 g	45-50 min	200°C			
<b>Snack</b>						
Crocchette di pollo surgelate	100-600 g	7-12 min	200°C			
<b>Dolci</b>						
Muffin	4 x 100 g	18-22 min	160°C			Utilizzare una teglia da forno**
<b>Torte</b>						
Stampo per dolci Cookeo	700-900 g	50 min	160°C			Usare lo stampo per dolci Cookeo

\* Mescolare a metà cottura.

\*\* Inserire nel recipiente uno stampo per dolci/una teglia da forno (in silicone, acciaio inossidabile, alluminio, terracotta).

**IMPORTANTE:** per evitare danni all'apparecchio, non superare mai le quantità massime di ingredienti e i liquidi indicati nelle istruzioni per l'uso e nelle ricette.

**Consultare le ricette online sul sito [www.moulinex.it](http://www.moulinex.it)**

## SUGGERIMENTI

- Gli ingredienti piccoli richiedono generalmente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.

- Mescolare gli ingredienti a metà cottura consente di ottimizzare il risultato finale e può contribuire a una maggiore omogeneità della cottura degli ingredienti.
- Aggiungere olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Dopo aver aggiunto l'olio, friggere gli ingredienti nei minuti successivi.

## PREPARARE LE PATATE FRITTE

Per preparare le patate fritte seguire la procedura riportata qui di seguito.

1. Sbucciare le patate e tagliarle a forma di patatine.
2. Immergere le patate in una ciotola con acqua per almeno 30 minuti, quindi scolarle e asciugarle con carta assorbente.
3. Versare un cucchiaio d'olio d'oliva in una ciotola, quindi aggiungere le patate e mescolarle fino a quando non saranno ricoperte di olio.
4. Raccogliere le patate con un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso resti nella ciotola. Posizionare le patate nel recipiente.

**Nota: non capovolgere la ciotola versando tutte le patatine nel recipiente in una sola volta per evitare che l'olio in eccesso si depositi sul fondo del recipiente stesso.**

5. Far cuocere le patatine secondo le istruzioni della sezione "Impostazioni".

## PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

**Non usare utensili da cucina metallici o prodotti abrasivi per la pulizia, perché ciò può danneggiare la griglia e il corpo del prodotto.**

1. Estrarre la spina dalla presa a muro e lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Asciugare l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire la griglia sotto l'apparecchio con una spugna non abrasiva umida e sapone per i piatti.

Per rimuovere eventuali residui di sporcizia si può usare un liquido sgrassante.

**Nota: l'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.**

## CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e farlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
3. Riporre l'apparecchio in orizzontale, senza coprirlo. Non capovolgerlo né appoggiarvi sopra altri oggetti.

## AMBIENTE

Non smaltire l'apparecchio con i normali rifiuti domestici al termine della sua vita utile, ma portarlo in un punto di raccolta ufficiale per essere riciclato. Ciò contribuirà a preservare l'ambiente.

## GARANZIA E CENTRO DI ASSISTENZA

Per contattare il centro di assistenza, per ricevere informazioni o in caso di problemi, consultare il sito web di Moulinex all'indirizzo [www.moulinex.it](http://www.moulinex.it) oppure contattare il servizio di assistenza clienti Moulinex locale. Il numero di telefono è riportato nel libretto di garanzia mondiale. Nel caso in cui non esista un servizio clienti nel proprio Paese, visitare il distributore Moulinex locale.

## DIAGNOSTICA DEI GUASTI

- Se l'apparecchio non si accende, verificare che sia posizionato correttamente sul recipiente (i due interruttori devono essere inseriti, il cavo di alimentazione non deve essere bloccato tra il recipiente e il coperchio Extra Crisp).
- In caso di problemi con l'apparecchio, visitare [www.moulinex.it](http://www.moulinex.it) per consultare la sezione dedicata alle FAQ o contattare il servizio di assistenza clienti del proprio Paese.

**NOTA:** Este aparato incluye un folleto con recomendaciones de seguridad. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lee el folleto con atención y guardalo en un lugar seguro.

## DESCRIPCIÓN

- A Tiradores
- B Pantalla digital táctil
- C Indicador de tiempo de cocción/temperatura
- D Salida de aire
- E. Cable
- F. Rejilla

## MODOS DE COCCIÓN AUTOMÁTICOS

- 1. Asar
- 2. Grill
- 3. Freír
- 4. Postres

## PRECAUCIONES DE USO

1. Este aparato está diseñado para usarse únicamente con los productos de la gama Cookeo, junto con la cubeta del Cookeo o dentro del mismo aparato Cookeo.
2. Este aparato no debe utilizarse con otros recipientes de plástico, cristal, etc.
3. Antes de comenzar un ciclo de cocción, comprueba la estabilidad del conjunto (es decir, que el aparato esté colocado correctamente sobre la cubeta del Cookeo).
4. **ATENCIÓN:** Para evitar posibles quemaduras, agarra el aparato por sus tiradores y muévelo en horizontal.
5. **ATENCIÓN:** El aparato Cookeo debe estar desactivado mientras utilizas el Extra Crisp.
6. Cuando termines la cocción con el Extra Crisp, retíralo antes de iniciar un nuevo ciclo con el Cookeo. Quita siempre Extra Crisp de la olla cuando termines de cocinar.
7. **ADVERTENCIA:** Al cocinar con Cookeo, no uses Extra Crisp como tapa.

## INSTRUCCIONES PREVIAS A LA PRIMERA UTILIZACIÓN DEL APARATO

1. Retira el embalaje completamente.
2. Quita todos los adhesivos y etiquetas del aparato.
3. Limpia la rejilla de la parte inferior del aparato utilizando agua caliente, líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. No sumergir el aparato en agua.
4. Seca la superficie exterior del aparato con un paño húmedo.




## PREPARACIÓN

1. Coloca el Cookeo en una superficie horizontal estable.
2. No utilices nunca la tapa del Extra Crisp en el aparato Cookeo sin la cubeta de cocción. Seca el fondo de la cubeta de cocción. Comprueba que no quede ningún resto de comida o líquido en el bol ni en la placa térmica. A continuación, sitúa los tiradores de la cubeta dentro de las muescas para colocarla.
3. **Coloca el Extra Crisp en la cubeta del Cookeo alineando los tiradores de ambos aparatos. No introduzcas nada dentro del aparato. La tapa del Cookeo debe permanecer abierta mientras se esté utilizando.**
4. Comprueba la posición del cable: no debe quedarse debajo del Extra Crisp ni entre este y la tapa del Cookeo. El aparato no se pondrá en marcha hasta que no esté en la posición adecuada.



## MODO DE EMPLEO

Las recetas de la aplicación del Cookeo te ayudarán a conocer mejor el aparato. Los tiempos de cocción de los principales ingredientes están indicados en la sección «Ajustes».

1. Conecta el cable de alimentación a una toma de corriente.
2. Coloca los ingredientes en la cubeta.  
**Nota: Nunca llenes la cubeta más allá del indicador MAX ni superes la cantidad especificada en la tabla de cocción (consulta la sección «Ajustes»), ya que podría afectar a la calidad del resultado final.**
4. Coloca el Extra Crisp sobre la cubeta.  
**Atención: No toques las partes calientes del aparato mientras esté en marcha. Evita cualquier otro tipo de contacto que no sea utilizar la pantalla o agarrar los tiradores. Coge siempre el aparato por los tiradores.**
5. Para iniciar la cocción puedes seleccionar un modo de cocción automática o configurar el aparato manualmente.  
a. Si optas por una configuración manual:

- Configura la temperatura  mediante los botones + y - de la pantalla digital. El termostato admite temperaturas entre los 70 y los 200°C.
- Luego selecciona el tiempo de cocción deseado mediante el control táctil  y los botones + y - de la pantalla digital. El temporizador admite periodos de entre 0 y 60 minutos.
- Pulsa el botón de puesta en marcha  para iniciar la cocción. Una vez hecho esto, la cocción dará comienzo. El tiempo de cocción restante se mostrará en la pantalla.

### b. Si optas por el modo de cocción automático:

- Pulsa Menu  para alternar entre los modos de cocción parpadeantes hasta llegar al que quieras usar (los modos se explican en la **sección «Ajustes»**).
  - Confirma el modo de cocción pulsando el botón de puesta en marcha . Esto dará comienzo a la cocción.
  - Se inicia la cocción. El tiempo restante se muestra en la pantalla.
6. Puede que tengas que introducir algunos ingredientes durante la cocción (consulta la sección «Ajustes»). Para remover los ingredientes, quita el aparato de la cubeta. Para evitar daños en el revestimiento antiadherente de la cubeta, utiliza utensilios de madera o plástico para remover los ingredientes. A continuación, vuelve a colocar el Extra Crisp en la cubeta y pulsa el botón de puesta en marcha para continuar con la cocción.
7. **Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato emitirá un sonido y reducirá la temperatura. Retira el Extra Crisp de la cubeta del Cookeo y colócalo en una superficie resistente a las temperaturas altas.**
8. **Comprueba que los ingredientes se hayan cocinado.**

Si todavía no se han cocinado lo suficiente, tan solo tienes que volver a colocar el Extra Crisp en la cubeta y configurar el temporizador para añadir algunos minutos más.

9. Cuando los ingredientes estén listos, retira el Extra Crisp.

**Atención: No le des la vuelta al Extra Crisp ni toques la rejilla mientras esté caliente. La cubeta aún contiene aceite caliente sobrante, no le des la vuelta.**









El Extra Crisp, la cubeta y los ingredientes estarán calientes después de utilizar el modo de cocción con aire caliente. Dependiendo del tipo de ingredientes utilizados, es posible que escape vapor de la cubeta.

Nota: El aparato pasará al modo de reposo después de 3 minutos de inactividad y al modo de reposo prolongado después de 30 minutos.

Para volver a activarlo, pulsa cualquier botón.

## AJUSTES

Consulta la siguiente tabla para seleccionar los ajustes básicos para cocinar distintos tipos de ingredientes. **Nota: Ten en cuenta que estos ajustes se proporcionan a modo de orientación. Como cada ingrediente es distinto en función de su procedencia, su tamaño, su forma y su marca, es imposible determinar con exactitud los ajustes óptimos para cada uno.**

	Cantidad mín./máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Modo de cocción	Remover*	Datos adicionales
<b>Patatas</b>						
Patatas fritas congeladas	300-750 g	22-33 min	200°C		Sí	
Patatas fritas caseras (8 x 8 mm)	300-750 g	22-33 min	200°C		Sí	Añadir 1 cucharada de aceite
Patatas gajo congeladas	300-750 g	22-33 min	200°C		Sí	Añadir 1 cucharada de aceite
<b>Carne y pollo</b>						
Filetes de pollo	100-500 g	12-19 min	200°C			
Pollo (entero)	1200 g	45-50 min	200°C			
<b>Aperitivos</b>						
Nuggets de pollo congelados	100-600 g	7-12 min	200°C			
<b>Bollería</b>						
Muffins	4 x 100 g	18-22 min	160°C			Utiliza una fuente apta para el horno
<b>Pasteles</b>						
Molde para pasteles del Cookeo	700-900 g	50 min.	160°C			Usa el molde para pasteles del Cookeo

\* Remover a media cocción.

\*\* Colocar un molde para pasteles o una bandeja para hornear en el bol (debe ser de silicona, acero inoxidable, aluminio o terracota).

**IMPORTANTE:** Para evitar daños en el aparato, no superes las cantidades máximas de ingredientes y líquidos indicadas en las instrucciones y en las recetas.

Para consultar las recetas, visita el sitio web [www.moulinex.es](http://www.moulinex.es)

## CONSEJOS

- Los ingredientes pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior que los más grandes.
- Remover los ingredientes en medio de la cocción permite obtener mejores resultados y puede hacer que se repartan de forma más homogénea.

- Añade aceite a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente. Después de añadir el aceite, fríe los ingredientes durante los minutos indicados.

### PATATAS FRITAS AL ESTILO CASERO

Sigue los pasos que te indicamos a continuación para preparar patatas fritas al estilo casero.

1. Pela las patatas y córtalas en tiras.
2. Pon las patatas en remojo en un bol durante al menos 30 minutos, retíralas del agua y sécalas con papel de cocina absorbente.
3. Añade 1 cucharada de aceite de oliva en el bol, añade las patatas y remueve hasta que se hayan recubierto de aceite.
4. Saca las patatas fritas del bol con un utensilio de cocina de forma que el aceite sobrante se quede en el bol. Coloca las patatas en la cubeta.  
**Nota: No viertas el bol para añadir todas las patatas en la cubeta de una sola vez para evitar que el aceite sobrante caiga en la esta.**
5. Fríe las patatas siguiendo las instrucciones de la sección «Ajustes».

### LIMPIEZA

Limpiamos el aparato después de cada uso.

**No utilices utensilios de cocina de metal ni productos de limpieza abrasivos para limpiar el aparato, ya que podrían dañar la rejilla y la parte central del producto.**

1. Desconecta el cable de alimentación de la toma de corriente y deja que el aparato se enfríe.
2. Seca el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpia la rejilla de la parte inferior del aparato con una esponja no abrasiva húmeda y líquido lavavajillas.  
Se puede usar un producto antigrasa para eliminar los restos de suciedad.  
**Nota: El aparato no puede lavarse en un lavavajillas.**

### ALMACENAMIENTO

1. Desenchufa el aparato de la red eléctrica y espera a que se enfríe.
2. Asegúrate de que todas las piezas estén secas y limpias.
3. Guarda el aparato en posición horizontal y sin cubrir. No le des la vuelta ni coloques otros objetos encima de él.

### CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE

Cuando termine su vida útil, no lo tires al contenedor de residuos domésticos. Deposítalo en un punto de recogida oficial para reciclarlo. De este modo, nos ayudarás a preservar el medio ambiente.

### GARANTÍA Y SERVICIO POSTVENTA

Si necesitas información, quieres contactar con el servicio postventa o tienes algún problema, consulta el sitio web de Moulinex ([www.moulinex.es](http://www.moulinex.es)) o ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de Moulinex de tu país. Encontrarás el número de teléfono en el documento de garantía global. Si tu país no dispone de servicio de atención al cliente, contacta con la empresa encargada de distribuir los productos Moulinex en tu país.

### DETECCIÓN DE ANOMALÍAS

- Si el aparato no se pone en marcha, comprueba que está colocado correctamente sobre la cubeta (los dos interruptores deben encajar y el cable de alimentación no debe estar entre la cubeta y el Extra Crisp).
- Si tienes algún problema con tu aparato, visita [www.moulinex.es](http://www.moulinex.es) para consultar las preguntas más frecuentes o contacta con el servicio de atención al cliente de tu país.

**Nota: E fornecido um folheto com instruções de segurança com este aparelho. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente o folheto e guarde-o num local seguro para futuras consultas.**

## DESCRIÇÃO

- A Pegas
- B Ecrã digital tátil
- C Exibição do tempo de cozedura/da temperatura
- D Saída do ar
- E Cabo de alimentação
- F Grelha

## MODOS DE COZEDURA AUTOMÁTICOS

- 1. Assar
- 2. Grelhar
- 3. Fritar
- 4. Sobremesas

## PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

1. Este aparelho só pode ser utilizado na gama Cookeo, na cuba da Cookeo, posicionada na Cookeo.
2. Nunca utilize o aparelho noutros recipientes (de plástico, vidro, ...).
3. Verifique a estabilidade do conjunto, ou seja, o aparelho colocado na cuba da Cookeo, antes de iniciar um ciclo de cozedura.
4. **ATENÇÃO!** Para evitar qualquer risco de queimadura, desloque o aparelho na horizontal utilizando as pegas.
5. **ATENÇÃO!** O aparelho Cookeo não deve estar a funcionar durante a utilização do Extra Crisp.
6. No final da cozedura com o Extra Crisp, certifique-se de que retira o aparelho antes de iniciar uma nova cozedura com a Cookeo. Retire sempre a Extra Crisp da cuba quando terminar de cozinhar.
7. **AVISO:** Ao cozinhar com a Cookeo, não utilize a Extra Crisp como uma tampa.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO




1. Retire todos os materiais de embalagem.
2. Retire todos os autocolantes ou etiquetas do aparelho.
3. Limpe a grelha por baixo do aparelho com água quente, detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva. Não mergulhe o aparelho dentro de água.
4. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

## PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO



1. Coloque a Cookeo sobre uma superfície estável e horizontal.
2. Nunca utilize a tampa do Extra Crisp na Cookeo sem a cuba de cozedura. Limpe o fundo da cuba de cozedura. Certifique-se de que não há resíduos alimentares ou líquidos debaixo da cuba ou na placa de aquecimento. Em seguida, coloque a cuba do aparelho, posicionando corretamente as pegas da cuba nos entalhes.
3. **Posicione o Extra Crisp na cuba da Cookeo alinhando as pegas dos dois aparelhos. Não coloque nada sobre o aparelho. A tampa da Cookeo deve permanecer aberta durante a utilização.**
4. Verifique a posição do cabo: não deve ficar preso debaixo do Extra Crisp ou entre o Extra Crisp e a tampa aberta da Cookeo. O aparelho não liga.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO APARELHO

As receitas na aplicação Cookeo ajudam a conhecer melhor o aparelho. Consulte os tempos de cozedura para os principais ingredientes na secção "Configurações".

1. Insira a ficha elétrica numa tomada de parede.
2. Coloque os ingredientes na cuba.  
**Observação: Nunca encha a cuba para além da indicação MÁX e nunca exceda a quantidade indicada na tabela de cozedura (consulte a secção "Configurações"), uma vez que isto pode afetar a qualidade do resultado final.**
4. Coloque o Extra Crisp na cuba.  
**Atenção: Não toque nas partes quentes do aparelho durante a utilização. Apenas é possível utilizar o ecrã e segurar o aparelho pelas pegas. Segure sempre o aparelho pelas pegas.**
5. Para iniciar a cozedura, pode seleccionar um modo de cozedura automática ou configurar manualmente o aparelho.
  - a. Ao seleccionar uma configuração manual:
    - Configure a temperatura  premindo os botões + e - no ecrã digital. O termóstato varia entre 70 e 200 °C.
    - Em seguida, configure os tempos de cozedura pretendidos premindo o botão  e ajustando com os botões + e - no ecrã digital. O temporizador vai de 0 a 60 minutos.
    - Prima o botão iniciar  para dar início à cozedura. A cozedura é iniciada. O tempo de cozedura restante é apresentado no ecrã.

## b. Ao selecionar um modo de cozedura automática:

- Prima o Menu  até alcançar o modo de cozedura pretendido, que poderá ver a piscar (explicação dos modos na **secção "Configurações"**).
  - Confirme o modo de cozedura premindo o botão iniciar . Esta ação inicia a cozedura.
  - A cozedura é iniciada. O tempo de cozedura restante é apresentado no ecrã.
6. É necessário mexer alguns ingredientes a meio da cozedura (consulte a secção "Configurações"). Para mexer os ingredientes, retire o aparelho da cuba. Para evitar danificar o revestimento antiaderente da cuba, utilize apenas utensílios de madeira ou plástico para mexer os alimentos. Em seguida, coloque o Extra Crisp na cuba e prima o botão iniciar para reiniciar a cozedura.
7. **Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emite um aviso sonoro e a temperatura diminui. Retire o Extra Crisp da cuba da Cookeo e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.**
8. **Verifique se os ingredientes estão cozidos.**  
Se os ingredientes ainda não estiverem cozidos, basta colocar novamente o Extra Crisp na cuba e configurar o temporizador para mais alguns minutos.
9. Quando os ingredientes estiverem prontos, retire o Extra Crisp.









**Atenção: Não vire o Extra Crisp e não toque na grelha quente. Não vire a cuba devido ao excesso de óleo quente.**

Após a cozedura com ar quente, o Extra Crisp, a cuba e os ingredientes estão quentes. Consoante o tipo de ingredientes colocados na cuba, o vapor pode sair da cuba.

Observação: após 3 minutos de inatividade, o produto entra em modo de espera e após 30 minutos entra em modo de espera prolongada. O aparelho pode ser ligado novamente ao premir um botão.

## CONFIGURAÇÕES

A tabela abaixo ajuda a selecionar as configurações básicas para os ingredientes que pretende preparar. **Observação: Tenha em atenção que estas configurações são meramente indicativas. Uma vez que os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir as melhores configurações para os seus ingredientes.**

	Quantidade mín/máx (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Modo de cozedura	Mexer*	Informações adicionais
<b>Batatas e batatas fritas</b>						
Batatas fritas finas congeladas	300-750 g	22-33 min.	200 °C		Sim	
Batatas fritas caseiras (8 x 8 mm)	300-750 g	22/33 min.	200 °C		Sim	Adicionar uma colher de sopa de óleo
Quartos de batata congelada	300-750 g	22/33 min.	200 °C		Sim	Adicionar uma colher de sopa de óleo
<b>Carnes e aves</b>						
Bifes de frango	100-500 g	12/19 min.	200 °C			
Frango (inteiro)	1200 g	45/50 min.	200 °C			
<b>Petiscos</b>						
Nuggets de frango congelados	100-600 g	7/12 min.	200 °C			
<b>Pastelaria</b>						
Queques	4 x 100 g	18/22 min.	160°C			Utilize um prato para o forno**
<b>Bolo</b>						
Forma de bolos Cookeo	700-900 g	50 min.	160°C			Utilize a forma de bolos Cookeo

\*Mexer a meio da cozedura.

\*\*Colocar uma forma para bolos / tabuleiro na cuba (silicone, aço inoxidável, alumínio, cerâmica).

**IMPORTANTE:** Para evitar danificar o aparelho, nunca exceda as quantidades máximas de ingredientes e líquidos indicados nas instruções de utilização e nas receitas.

**Consulte as receitas online em [www.moulinex.pt](http://www.moulinex.pt)**

## CONSELHOS

- Os ingredientes mais pequenos requerem geralmente um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os ingredientes maiores.
- Mexer os ingredientes a meio da cozedura otimiza o resultado final e pode contribuir para uma melhor homogeneidade da cozedura dos ingredientes.



- Adicione óleo às batatas para obter um resultado estaladiço. Após adicionar o óleo, os ingredientes são fritos em minutos.

### PREPARAR BATATAS FRITAS CASEIRAS

Para fazer batatas fritas caseiras, siga os seguintes passos.

1. Descasque as batatas e corte-as na forma de batatas fritas.
2. Coloque as batatas fritas numa taça com água durante pelo menos 30 minutos, retire-as e seque-as com papel de cozinha absorvente.
3. Deite uma colher de sopa de óleo numa taça, coloque as batatas fritas por cima e misture até que estas estejam cobertas com o óleo.
4. Retire as batatas fritas da taça com um utensílio de cozinha para que o óleo em excesso permaneça na taça. Coloque as batatas fritas na cuba.

**Observação: Não vire a taça ao contrário ao colocar todas as batatas em palitos na cuba de uma só vez, de forma a evitar que o excesso de óleo fique no fundo da cuba.**

5. Cozinhe as batatas em palitos de acordo com as instruções da secção "Configurações".

### LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

**Não utilize utensílios de cozinha metálicos ou produtos de limpeza abrasivos para os limpar, visto que pode danificar a grelha do produto.**

1. Retire a ficha elétrica da tomada de parede e deixe o aparelho arrefecer.
2. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
3. Limpe a grelha por baixo do aparelho com uma esponja húmida não abrasiva e detergente para a loiça.

Pode utilizar um líquido desengordurante para remover qualquer resíduo de sujidade.

**Observação: O aparelho não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.**

### ARRUMAÇÃO DO APARELHO

1. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.
3. Guarde o aparelho na horizontal, sem o tapar. Não vire o aparelho e não sobreponha nenhum produto sobre este.

### MEIO AMBIENTE

Não deite fora o aparelho juntamente com os resíduos domésticos comuns no fim da sua vida útil, mas coloque-o num ponto de recolha oficial para que possa ser reciclado. Desta forma, ajuda a preservar o meio ambiente.

### GARANTIA E SERVIÇO PÓS-VENDA

Se necessitar de um serviço pós-venda, de informações ou caso tenha um problema, consulte o website da Moulinex em **www.moulinex.pt** ou contacte o Centro de Contacto do Consumidor Moulinex no seu país. Pode encontrar o número de telefone no manual de garantia mundial. Se não existir serviço de assistência ao cliente no seu país, visite o seu distribuidor local Moulinex.

### DIAGNÓSTICO DE ANOMALIAS

- Se o aparelho não ligar, verifique se este está corretamente posicionado na cuba (ambos os interruptores devem estar ligados, o cabo de alimentação não deve estar preso entre a cuba e o Extra Crisp).
- Se tiver problemas com o aparelho, visite o website **www.moulinex.pt** para consultar as perguntas mais frequentes ou contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado do seu país.

**LET OP:** Een boekje met veiligheidsvoorschriften is met dit apparaat meegeleverd. Lees het boekje zorgvuldig door en bewaar het op een veilige plaats voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

## BESCHRIJVING

- A Handgrepen
- B Digitaal aanraakscherm
- C Weergave van bereidingstijd/temperatuur
- D Luchtafvoer
- E. Snoer
- F. Rooster

## AUTOMATISCHE BEREIDINGSMODI

- 1. Braden
- 2. Grillen
- 3. Frituren
- 4. Desserts

## VOORZORGSMAATREGELEN

1. Dit apparaat is uitsluitend van toepassing op de Cookeo-serie, op de Cookeo-kom, die in de Cookeo is geplaatst.
2. Het apparaat mag nooit met een andere kom worden gebruikt (van kunststof, glas, enz.).
3. Controleer de stabiliteit van het geheel, namelijk dat het apparaat op de Cookeo-kom is geplaatst, alvorens een bereidingscyclus te starten.
4. LET OP! Verplaats het apparaat horizontaal met de handgrepen om brandwonden te voorkomen.
5. LET OP! Uw Cookeo mag niet in werking zijn bij het gebruik van de Extra Crisp-functie.
6. Zorg er na afloop van de Extra Crisp-bereiding voor dat u het apparaat loskoppelt voordat u met Cookeo een nieuwe bereiding start. Haal de Extra Crisp altijd van de pan als u klaar bent met koken.
7. WAARSCHUWING: Gebruik de Extra Crisp niet als deksel als u met de Cookeo kookt.

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Haal alle stickers of etiketten van het apparaat af.
3. Maak het rooster onder het apparaat schoon met warm water en afwasmiddel met een niet-schurende spons. Dompel het apparaat nooit onder in water.
4. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

## VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

1. Plaats uw Cookeo op een stabiel en horizontaal oppervlak.
2. Gebruik nooit het Extra Crisp-deksel op uw Cookeo zonder de bereidingskom. Maak de bodem van de bereidingskom droog en schoon. Zorg ervoor dat er geen resten van voedsel of vloeistof onder de kom of op het verwarmingsplateau aanwezig zijn. Plaats vervolgens de kom van het apparaat met de handgrepen op de juiste wijze in de uitsparingen.
3. **Plaats de Extra Crisp op de kom van de Cookeo door de handgrepen van beide apparaten uit te lijnen. Plaats niets op het apparaat. Het deksel van uw Cookeo moet tijdens het gebruik open blijven.**
4. Controleer of het snoer correct is gepositioneerd: hij mag niet onder de Extra Crisp of tussen de Extra Crisp en het open deksel van de Cookeo worden geklemd. Het apparaat zal dan niet werken.

## HET APPARAAT GEBRUIKEN

De recepten uit de Cookeo-app zullen u helpen alle mogelijkheden van het apparaat te ontdekken. De bereidingstijden voor de voornaamste ingrediënten zijn vermeld in het gedeelte "Instellingen".

1. Stop de stekker in een stopcontact.
2. Doe de ingrediënten in de kom.

**Opmerking : Vul de kom nooit boven de aanduiding MAX en gebruik nooit meer dan de in de bereidingstabel vermelde hoeveelheid (zie het gedeelte "instellingen"), omdat dit de kwaliteit van het eindresultaat zou kunnen beïnvloeden.**

4. Plaats de Extra Crisp op de kom.  
**Let op: Raak de hete delen van het apparaat niet aan tijdens het gebruik. Alleen het scherm en de handvatten kunnen worden aangeraakt. Houd het apparaat altijd vast bij de handgrepen.**
5. Om het bereidingsproces te starten, kunt u een automatische bereidingsmodus kiezen of het apparaat handmatig instellen.

### b. Het apparaat handmatig instellen:









- Stel de temperatuur in  door op de knoppen + en - te drukken op het digitale scherm. De thermostaat kan worden ingesteld tussen 70 en 200°C.
- Stel vervolgens de gewenste bereidingstijd in door op de  toets te drukken en de + en - van het digitale scherm in te stellen. U kunt een tijd instellen tussen 0 en 60 minuten.
- Druk op startknop  om de bereiding te starten. De bereiding wordt gestart en de resterende tijd wordt op het scherm weergegeven.

## b. Een automatische bereidingsmodus kiezen:

- Druk op het menu  tot de gewenste bereidingsmodus, die knippert (uitleg van de modi in het gedeelte “Instellingen”).
  - Druk op de startknop om de bereidingsmodus te bevestigen . Hiermee wordt uw bereiding gestart.
  - De bereiding begint. De resterende bereidingstijd wordt op het scherm weergegeven.
6. Bepaalde ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden doorgeroerd (zie het gedeelte “Instellingen”). Verwijder het apparaat van de kom om de ingrediënten door te roeren. Om beschadiging van de antiaanbaklaag van de kom te voorkomen, mag alleen houten of kunststof keukengerei worden gebruikt om het eten om te scheppen. Plaats vervolgens de Extra Crisp op de kom en druk op de startknop om de bereiding weer te starten.
7. **Na het verstrijken van de bereidingstijd hoort u een geluidssignaal en koelt het apparaat af. Haal de Extra Crisp van de kom van uw Cookeo en plaats het op een hittebestendig oppervlak.**
8. **Controleer of de ingrediënten gaar zijn.**  
Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, plaatst u de Extra Crisp weer terug op de kom en stelt u de timer nog een aantal minuten extra in.
9. Als de ingrediënten gereed zijn, haalt u de Extra Crisp eraf.  
**Let op: De Extra Crisp niet omdraaien, het warme rooster niet aanraken. De kom niet omdraaien vanwege de overtollige hete olie.**  
Na bereiding met hete lucht zijn de Extra Crisp, de kom en de ingrediënten warm. Afhankelijk van het soort ingrediënten die zich in de kom bevinden kan er stoom uit de kom ontsnappen.  
Opmerking: na 3 minuten inactiviteit gaat het apparaat na 30 minuten in de sluimerstand en na 30 minuten gaat deze op stand-by. Met een druk op de knop wordt het apparaat opnieuw ingeschakeld.

## INSTELLINGEN

Onderstaande tabel zal u helpen met het kiezen van de juiste instellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden. **Opmerking : Vergeet niet dat deze instellingen ter indicatie zijn. Omdat de ingrediënten verschillen wat betreft herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we de beste instellingen niet garanderen voor uw specifieke ingrediënten.**

	Min/max hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Bereidingsmodus	Doorroeren*	Extra informatie
<b>Aardappelen en friet</b>						
Fijne diepvries friet	300-750 g	22-33 min.	200°C		Ja	
Verse friet (8 x 8 mm)	300-750 g	22-33 min.	200°C		Ja	Voeg 1 eetlepel olie toe
Diepvries aardappelpartjes	300-750 g	22-33 min.	200°C		Ja	Voeg 1 eetlepel olie toe
<b>Vlees en gevogelte</b>						
Kipfilet	100-500 g	12-19 min.	200°C			
(Hele) kip	1200 g	45-50 min.	200°C			
<b>Snacks</b>						
Diepvries kipnuggets	100-600 g	7-12 min.	200°C			
<b>Gebak</b>						
Muffins	4 x 100 g	18-22 min.	160°C			Gebruik een ovenschaal**
<b>Taart</b>						
Cookeo taartvorm	700-900 g	50 min.	160°C			Gebruik de Cookeo taartvorm

\* Schud even halverwege de bereidingstijd

\*\* Plaats een taartvorm/ovenschaal in de kom (siliconen, roestvrij staal, aluminium of aardewerk).

**BELANGRIJK:** Om beschadiging van uw apparaat te voorkomen, mag de in de gebruiksaanwijzing en de recepten aangegeven maximale hoeveelheid ingrediënten en vloeistoffen nooit worden overschreden.

**Raadpleeg de online recepten op [www.moulinex.fr](http://www.moulinex.fr)**

## TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een iets kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Roer de ingrediënten halverwege de bereidingstijd door voor het beste eindresultaat en een gelijkmatige garing van de bereide ingrediënten.
- Voeg olie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat. Na het toevoegen van de olie worden uw ingrediënten in de resterende minuten gebakken.

## ZELFGEMAAKTE FRIET BEREIDEN

Als u zelfgemaakte friet wilt bereiden, volg dan onderstaande stappen.

1. Schil de aardappelen en snijd ze in frietjes van gelijke grootte.
2. Dompel de frieten minstens 30 minuten onder in een kom met koud water, laat uitlekken en droog met keukenpapier.
3. Giet 1 eetlepel olie in een kom, voeg de friet toe en meng totdat de friet volledig met olie is bedekt.
4. Schep de friet zodanig uit de kom zodat de overtollige olie in de kom blijft. Doe de friet in de kom.

**Opmerking : Keer de schaal niet om, om alle frietjes in één keer in de kom te kiepen, om te voorkomen dat de overtollige olie onderin de kom terechtkomt.**

5. Bak de friet zoals vermeld volgens de instructies in het gedeelte "Instellingen".

## REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

**Gebruik geen metalen keukengerie of schurende reinigingsmiddelen om deze schoon te maken, omdat dit het rooster van het product kan beschadigen.**

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
3. Reinig het rooster onder het apparaat met een niet-schurende vochtige spons en afwasmiddel.

U kunt tevens een ontvettingsmiddel gebruiken om alle vuilresten te verwijderen.

**Opmerking : Het apparaat kan niet in de vaatwasser.**

## OPBERGEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
3. Berg het apparaat horizontaal op zonder het te bedekken. U kunt het apparaat niet omdraaien en er andere voorwerpen op plaatsen.

## MILIEU

Gooi het apparaat aan het einde van de levensduur niet weg met het gewone huisvuil, maar lever het in bij een inzamelpunt om het te recyclen. Zo draagt u bij aan de bescherming van het milieu.

## GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Als u contact wilt opnemen met onze klantenservice voor meer informatie of bij een probleem, raadpleeg de website van Moulinex op [www.moulinex.fr](http://www.moulinex.fr) of neem contact op met de klantenservice van uw land. Het telefoonnummer is te raadplegen in het wereldwijde garantieboekje. Als er geen klantenservice in uw land is, neem contact op met uw lokale Moulinex-verkooptpunt.

## STORINGSDIAGNOSE

- Als uw apparaat niet start, controleer dan of het apparaat correct op de kom is geplaatst (beide schakelaars moeten zijn omgezet, de voedingskabel mag niet tussen de kom en de Extra Crisp worden geklemd).
- Als er een probleem met uw apparaat optreedt, ga dan naar [www.moulinex.fr](http://www.moulinex.fr) om veelgestelde vragen te raadplegen of neem contact op met de klantenservice in uw land.

**Hinweis: Eine Broschüre mit Sicherheitshinweisen wird mit diesem Gerät mitgeliefert.**

**Lesen Sie die Broschüre sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, und bewahren Sie sie sicher auf.**

## BESCHREIBUNG

- A Griffe
- B Digitaler Touchscreen
- C Anzeige Garzeit/Temperatur
- D Luftauslass
- E Kabel
- F Gitter

## AUTOMATISCHE GARMODI

- 1. Braten
- 2. Grillen
- 3. Frittieren
- 4. Desserts

## VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch mit Produkten der Serie Cookeo auf dem Cookeo-Garbehälter ausgelegt.
2. Verwenden Sie das Gerät niemals auf anderen Behältern (aus Kunststoff, Glas usw.).
3. Überprüfen Sie vor dem Starten eines Garvorgangs, ob die Kocheinheit stabil ist und das Gerät fest auf dem Cookeo-Garbehälter sitzt.
4. **ACHTUNG!** Bewegen Sie das Gerät nur an den Griffen und in horizontaler Richtung, um Verbrennungen zu vermeiden.
5. **ACHTUNG!** Ihr Cookeo darf nicht in Betrieb sein, wenn Sie den Extra Crisp verwenden.
6. Nach dem Garen mit dem Extra Crisp muss das Gerät abgenommen werden. Erst dann kann ein neuer Garvorgang mit dem Cookeo gestartet werden. Nehmen Sie Extra Crisp immer vom Cook4Me Topf herunter, wenn Sie die Zubereitung beendet haben.
7. **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Kochen mit Cook4Me Extra Crisp nicht als einen Deckel.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.
3. Waschen Sie das Gitter unter dem Gerät mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab. Das Gerät selbst darf nicht ins Wasser getaucht werden.
4. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

## VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie Ihren Cookeo auf eine stabile, ebene Oberfläche.
2. Verwenden Sie den Extra Crisp-Deckel niemals ohne den Garbehälter-Einsatz im Cookeo. Wischen Sie die Unterseite des Garbehälters ab. Achten Sie darauf, dass sich keine Speisereste oder Flüssigkeiten unter dem Behälter oder auf der Heizplatte befinden. Setzen Sie dann den Behälter durch Positionierung der Behältergriffe in den Halterungen in das Gerät ein.
3. **Stellen Sie den Extra Crisp auf den Garbehälter des Cookeo. Dabei müssen die Griffe beider Geräte miteinander ausgerichtet sein. Legen Sie nichts auf das Gerät. Der Deckel Ihres Cookeo bleibt während des Gebrauchs offen.**
4. Überprüfen Sie die Kabelposition: Das Kabel darf nicht unter dem Extra Crisp oder zwischen dem Extra Crisp und dem offenen Deckel des Cookeo eingeklemmt sein. In solch einem Fall startet das Gerät nicht.

## BEDIENUNGSANLEITUNG DES GERÄTS

Die Rezepte in der Cookeo-App helfen Ihnen, sich mit dem Gerät vertraut zu machen. Die Garzeiten für die gängigsten Zutaten sind im Abschnitt „Einstellungen“ angegeben.

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
2. Geben Sie die Zutaten in den Garbehälter.  
**Hinweis: Füllen Sie den Garbehälter maximal bis zur MAX-Markierung und halten Sie sich immer an die empfohlenen Mengen der Tabelle für Garvorgänge (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Ein Überschreiten der Mengen könnte die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen.**
4. Stellen Sie den Extra Crisp auf den Garbehälter.  
**Achtung: Achten Sie beim Gebrauch darauf, nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen. Während des Gebrauchs sind nur die Nutzung des Touchscreens und das Anfassen an den Griffen möglich. Fassen Sie das Gerät ausschließlich an den vorgesehenen Griffen an.**
5. Zum Starten des Garvorgangs können Sie einen automatischen Garmodus auswählen oder das Gerät manuell einstellen.  
a. Auswahl einer manuellen Einstellung:
  - Stellen Sie die Temperatur durch ☺ Drücken der Tasten + und – am digitalen Touchscreen ein. Der Thermostat reicht von 70 bis 200 °C.
  - Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit ein, indem Sie auf die Taste ☹ drücken und mit + und – auf dem digitalen Touchscreen die Zeit einstellen. Der Timer reicht von 0 bis 60 Minuten.

- Drücken Sie die Start-Taste (Start/Stop), um den Garvorgang zu starten. Der Garvorgang wird gestartet. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt.

#### b. Auswahl eines automatischen Garmodus:

- Drücken Sie auf die Taste Menu (Menu), bis der gewünschte Garmodus erreicht ist und blinkt (zur Erläuterung der Modi siehe den **Abschnitt „Einstellungen“**).
  - Bestätigen Sie den Garmodus durch Drücken der Start-Taste (Start/Stop). Damit wird Ihr Garvorgang gestartet.
  - Der Garvorgang wird gestartet. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt.
- Bei bestimmten Zutaten muss nach der Hälfte der Garzeit umgerührt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Zum Umrühren der Zutaten nehmen Sie das Gerät vom Garbehälter ab. Verwenden Sie zum Umrühren ausschließlich Plastik- oder Holzlöffel, um die Antihafbeschichtung des Garbehälters nicht zu beschädigen. Stellen Sie dann den Extra Crisp wieder auf den Garbehälter und drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs auf die Start-Taste.
  - Nach Ablauf der Garzeit gibt das Gerät einen Signalton ab und senkt die Temperatur. Nehmen Sie den Extra Crisp vom Garbehälter Ihres Cookeo ab und legen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.**
  - Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind.** Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, stellen Sie den Extra Crisp einfach wieder auf den Garbehälter und stellen die Zeit auf einige Zusatzminuten ein.
  - Wenn die Zutaten fertig sind, nehmen Sie den Extra Crisp ab.

**Achtung: Drehen Sie den Extra Crisp nicht um und berühren Sie nicht das heiße Gitter. Drehen Sie den Garbehälter nicht um, da überschüssiges heißes Öl auslaufen könnte.**

Nach dem Heißluftgaren sind neben den Zutaten auch der Extra Crisp und der Garbehälter heiß. Je nach Beschaffenheit der Zutaten im Garbehälter kann Dampf aus dem Behälter entweichen. Hinweis: Nach 3 Minuten ohne Betätigung schaltet das Gerät in den Standby-Modus und nach 30 Minuten in den Ruhemodus. Durch Betätigung einer Taste wird das Gerät wieder eingeschaltet.

### EINSTELLUNGEN

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, auszuwählen. **Hinweis: Beachten Sie dabei, dass diese Einstellungen lediglich Richtlinien sind. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterschiedlich sind, können wir nicht garantieren, dass die Einstellungsvorgaben tatsächlich optimal für Ihre Zutaten sind.**

	Menge Min./ Max. (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Garmodus	Umrühren*	Weitere Informationen
<b>Kartoffeln und Pommes Frites</b>						
Tiefgekühlte Pommes Frites, fein	300-750 g	22-33 min	200 °C		Ja	
Selbstgemachte Pommes Frites (8 x 8 mm)	300-750 g	22-33 min	200 °C		Ja	1 EL Öl hinzufügen
Tiefgefrorene Kartoffelspalten	300-750 g	22-33 min	200 °C		Ja	1 EL Öl hinzufügen
<b>Fleisch und Geflügel</b>						
Hähnchenschnitzel	100-500 g	12-19 min	200 °C			
Hähnchen (ganz)	1200 g	45-50 min	200 °C			
<b>Snacks</b>						
Tiefgefrorene Hähnchennuggets	100-600 g	7-12 min	200 °C			
<b>Gebäck</b>						
Muffins	4 x 100 g	18-22 min	160 °C			Ofenfeste Form verwenden**
<b>Kuchen</b>						
Cookeo-Kuchenform	700-900 g	50 min	160 °C			Cookeo-Kuchenform verwenden

\* Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.

\*\* Eine Kuchen-/Ofenform in die Schüssel stellen (Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta).

**WICHTIG:** Um Schäden am Gerät zu vermeiden, dürfen die in der Bedienungsanleitung und in den Rezepten angegebenen Höchstmengen an Zutaten und Flüssigkeiten nicht überschritten werden.

**Rezepte finden Sie online unter [www.moulinex.ch](http://www.moulinex.ch)**

### TIPPS

- Zutaten in kleinem Format benötigen im Allgemeinen eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.

- Durch Umrühren der Zutaten nach der Hälfte der Garzeit verbessern Sie das Endergebnis und sorgen dafür, dass der Inhalt gleichmäßiger gegart wird.
- Geben Sie bei frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Sobald Sie das Öl hinzugefügt haben, frittieren Sie Ihre Zutaten innerhalb der nächsten Minuten.

## SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES ZUBEREITEN

Wenn Sie selbstgemachte Pommes Frites zubereiten möchten, gehen Sie wie folgt vor.

1. Kartoffeln schälen und in Stäbchenform schneiden.
2. Die geschnittenen Pommes mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel Wasser einweichen lassen, dann herausnehmen und mit Küchenpapier trocknen.
3. 1 EL Olivenöl in eine Schüssel geben, Pommes Frites hinzufügen und vermischen, bis sie alle mit Öl bedeckt sind.
4. Die Pommes Frites mit einem Küchenhelfer so aus der Schüssel nehmen, dass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Die Pommes Frites in den Garbehälter füllen.

**Hinweis: Die Pommes Frites nicht direkt aus der Schüssel in den Garbehälter schütten, damit sich das überschüssige Öl nicht am Boden des Garbehälters sammelt.**

5. Die Pommes Frites gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Einstellungen“ garen.

## REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

**Verwenden Sie für die Reinigung keine Küchenhelfer aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Gitter und den Korpus des Geräts beschädigen können.**

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie das Gitter unter dem Gerät mit einem feuchten, nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel.

Zum Entfernen restlicher Verschmutzungen kann ein fettlösendes Spülmittel verwendet werden.

**Hinweis: Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.**

## AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.
3. Bewahren Sie das Gerät horizontal auf, ohne es zu abzudecken. Drehen Sie es nicht um und legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

## UMWELT

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll, sondern bringen Sie es zwecks Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. So tragen Sie zum Umweltschutz bei.

## GARANTIE UND KUNDENDIENST

Wenn Sie den Kundendienst oder Informationen benötigen oder wenn ein Problem auftritt, besuchen Sie die Moulinex-Website unter **www.moulinex.ch** oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land. Sie finden die Telefonnummer im weltweiten Garantieheft. Falls es für Ihr Land keinen Kundendienst gibt, wenden Sie sich an Ihren Moulinex-Händler vor Ort.

## FEHLERBEHEBUNG

- Wenn Ihr Gerät nicht startet, überprüfen Sie, ob das Gerät richtig auf dem Garbehälter eingerastet ist (beide Schalter müssen eingerastet sein, das Netzkabel darf nicht zwischen dem Garbehälter und dem Extra Crisp eingeklemmt sein).
- Falls Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, sehen Sie unter **www.moulinex.ch** bei den häufig gestellten Fragen nach oder wenden Sie sich an den Kundendienst in Ihrem Land.

- تتطلب المكونات الأصغر عمومًا وقت طهي أقصر قليلًا من المكونات
- قلب المكونات في منتصف عملية الطهي للحصول على أفضل النتائج وللتأكد من طهي كل المكونات بالتساوي. 14 15 العربية
- لتحضير البطاطس، أضف الزيت لكي تكون مقرمشة. بعد إضافة الزيت، اقل المكونات خلال الدقائق القليلة القادمة.

### تحضير رقائق البطاطس المنزلية

إذا كنت ترغب في الحصول على رقائق البطاطس المنزلية، فاتبع الخطوات أدناه.

1. قشّر البطاطس وقطعها إلى رقائق.
2. انقع رقائق البطاطس في وعاء لمدة 30 دقيقة على الأقل، ثم أخرجها من الوعاء وجففها بمناديل المطبخ الورقية.
3. اسكب ملعقة كبيرة من الزيت في وعاء، وضع الرقائق فوقه وقلّبها حتى يغطيها الزيت بالكامل.
4. أخرج الرقائق من الوعاء باستخدام أدوات المطبخ حتى يبقى أي زيت زائد في الوعاء. ضع رقائق البطاطس في وعاء القلي.
5. املأ رقائق البطاطس كما هو موضح في قسم «الإعدادات».

### التنظيف

نظف الجهاز بعد كل استخدام.

لا تستخدم الأدوات المعدنية أو منتجات التنظيف الخشنة لتنظيف الجهاز، فقد يؤدي ذلك إلى تلف صينية الشوي والجزء الرئيسي من المنتج.

1. أفضل الجهاز عن مقبس الحائط واتركه يبرد.
  2. امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش رطبة.
  3. نظف صينية الشوي أسفل الجهاز باستخدام إسفنجة مبللة وناعمة وسائل غسيل.
- يمكنك استخدام سائل إزالة الشحوم لإزالة أي بقايا متراكمة.
- ملحوظة: الجهاز غير آمن للغسيل في غسالة الأطباق.

### التخزين

1. أفضل الجهاز واتركه يبرد.
2. تأكد من أن كل الأجزاء نظيفة وجافة.
3. خزن الجهاز في وضع مسطح من دون تغطيته. لا تخزنه مقلوبًا أو تضع أي جسم فوقه..

### البيئة

لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية إذا لم يعد يعمل كما ينبغي. بدلاً من ذلك، خذه إلى أي نقطة تجميع معتمدة لإعادة التدوير. إذا قمت بذلك، فإنك ستساعد على حماية البيئة

### الضمان وخدمة ما بعد البيع

إذا كنت بحاجة إلى خدمة ما بعد البيع للحصول على معلومات أو في حالة حدوث مشكلة، ففُرّجى زيارة موقع Moulinex الإلكتروني

في بلدك. ستجد رقم الهاتف في كتيب الضمان الشامل. Moulinex أو الاتصال بقسم خدمة عملاء [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com) على المحلي Moulinex إذا لم يكن هناك قسم لخدمة العملاء في بلدك، ففُرّجى الذهاب إلى موزع

### تشخيص الأعطال

- إذا لم يتم بدء تشغيل جهازك، فتتحقق من وضعه على الوعاء بشكل صحيح (يجب أن يكون المفتاح قيد التشغيل ويجب ألا يكون سلك الطاقة مضغوطًا بين الوعاء وExtra Crisp).
- إذا واجهت أي مشكلات في جهازك، ففُرّجى زيارة [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com) للتحقق من الأسئلة الشائعة أو الاتصال بقسم خدمة العملاء في بلدك.



سيساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات التي تريد طهيها. ملاحظة: تذكر دائماً أن هذه الإعدادات للإرشاد فقط. بسبب اختلاف المكونات من حيث المنشأ والحجم والشكل والعلامة التجارية، لا يمكننا ضمان أفضل الإعدادات للمكونات التي تستخدمها.

معلومات إضافية	*إمكانية التقلب	وضع الطهي	درجة الحرارة (بالدرجة مئوية)	الوقت (بالدقيقة)	الحد الأدنى/الحد الأقصى (للكمية بالجرام)
<b>البطاطس العادية ورقائق البطاطس</b>					
	نعم		200°C	دقيقة 22-33	300-750 g
	نعم		200°C	دقيقة 22-33	300-750 g
	نعم		200°C	دقيقة 22-33	300-750 g
<b>اللحوم والدواجن</b>					
			200°C	دقيقة 12-19	100-500 g
			200°C	دقيقة 45-50	1200 g
<b>الوجبات الخفيفة</b>					
			200°C	دقيقة 7-12	100-600 g
<b>الحلويات</b>					
			160°C	دقيقة 18-22	4 x 100 g
<b>الكعك</b>					
			160°C	دقيقة 50	700-900 g

\* قَلَب في منتصف عملية الطهي.

\*\* ضع قالب كيك أو طبق فرن في الوعاء (يمكن أن يكون مصنوعاً من السيليكون أو الفولاذ المقاوم للصدأ أو الألومنيوم أو التيراكوتا). مهم: لتجنب تلف الجهاز، لا تتجاوز أبداً الكميات القصوى من المكونات أو السوائل الواردة في دليل المستخدم وفي الوصفات.

ستجد الوصفات عبر الإنترنت على [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

هناك وصفات على تطبيق Cookeo ستساعدك على اكتشاف ما يمكن أن يفعله جهازك. يتم تحديد أوقات طهي المكونات الرئيسية في قسم "الإعدادات".

1. صل الجهاز بمقيس الحائط.

2. ضع المكونات داخل الوعاء.

ملاحظة: لا تملأ أبداً الوعاء فوق خط الحد الأقصى ولا تتجاوز أبداً الكميات الواردة في الجدول (راجع قسم "الإعدادات")، حيث قد يؤثر ذلك في جودة النتيجة النهائية.

4. ضع Extra Crisp على الوعاء.

تنبيه: لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز في أثناء الاستخدام. استخدم فقط الشاشة وأمسك الجهاز من المقابض.

أمسك الجهاز دائماً من المقابض.

5. لبدء الطهي، يمكنك تحديد وضع الطهي التلقائي أو اختيار الإعدادات بنفسك.

a- في حال اختيار الإعدادات اليدوية:

• اضبط درجة الحرارة بالضغط على + أو - على الشاشة. يتراوح نطاق منظم الحرارة بين 70 و200 درجة مئوية.

• ثم اضبط وقت الطهي بالضغط على الزر واضبط الوقت باستخدام + و - على الشاشة. يمكن ضبط

المؤقت على ما بين 0 و60 دقيقة.

• اضغط على زر بدء التشغيل لبدء الطهي. سيبدأ الطهي. سيتم عرض الوقت المتبقي من الطهي على الشاشة.

b- في حالة اختيار وضع الطهي التلقائي.

• انقر على زر القائمة حتى تصل إلى وضع الطهي الذي تريده وسيبدأ في الوميض (يمكنك العثور على شرح للأوضاع

في قسم "الإعدادات").

• أكد على وضع الطهي بالضغط على زر بدء التشغيل سيؤدي ذلك إلى تنشيط عملية الطهي.

• سيبدأ الطهي. سيتم عرض الوقت المتبقي من الطهي على الشاشة.

6. تحتاج بعض المكونات إلى التقلب في منتصف عملية الطهي (راجع قسم "الإعدادات"). لتقلب المكونات، أزل

الجهاز من الوعاء. لتجنب إتلاف الطلاء المضاد للاتصاق في الوعاء، استخدم فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية

لتقلب المحتويات. بعد ذلك، ضع غطاء Extra Crisp مرة أخرى على الوعاء واضغط على زر بدء التشغيل

لاستئناف الطهي.

7. بمجرد اكتمال وقت الطهي، سيصدر الجهاز صوتاً وستنخفض درجة الحرارة. أزل Extra Crisp من وعاء

Cookeo وضعه على سطح مقاوم للحرارة.

8. تأكد من طهي المحتويات. إذا لم تكن المكونات مطهية، فما عليك سوى وضع Extra Crisp مرة أخرى فوق الوعاء

وضبط المؤقت لضخ دقائق إضافية.

9. عندما يصبح الطعام جاهزاً، أزل Extra Crisp.

تنبيه: لا تحرك Extra Crisp أو تلمس صينية الشوي الساخنة. لا تحرك الوعاء لتجنب أي قطرات زائدة من الزيت الساخن.

بعد القلي بالخارج، سيصبح Extra Crisp والوعاء والمكونات كلها ساخنة. حسب نوع المكونات الموضوعة في

الوعاء، قد يخرج البخار من الوعاء. يُرجى ملاحظة أنه بعد ثلاث دقائق من عدم النشاط، سيتحول الجهاز إلى وضع

الاستعداد، وبعد 30 دقيقة سينتقل إلى وضع السكون. سيؤدي الضغط على أي زر إلى إعادة تشغيله مرة أخرى.

نأمل أن تستمتع به! ملاحظة: تم تزويد هذا الجهاز بكتيب حول إرشادات السلامة.  
قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يُرجى قراءة الكتيب بعناية والاحتفاظ به في مكان آمن.

## فصول

- A-المقايض
- B-شاشة اللمس الرقمية
- C-شاشة عرض وقت/درجة حرارة الطهي
- D-فتحة التهوية
- E-سلك الطاقة
- F-صينية الشوي

## أوضاع الطهي المتوافقة

- 1. التحميص
- 2. الشوي
- 3. القلي
- 4. الحلويات

## احتياطات الاستخدام

1. هذا الجهاز مخصص للاستخدام فقط مع مجموعة Cookeo فوق وعاء Cookeo ويجب وضعه في أحد منتجات Cookeo.
2. لا تستخدم الجهاز أبدًا مع أوعية أخرى (مثل البلاستيك أو الزجاج).
3. تحقق من ثبات الوحدة للتأكد من أن الجهاز موضوع بشكل آمن على وعاء Cookeo قبل بدء دورة الطهي.
4. تحذير: لتجنب التعرض للحرق، اجعل الجهاز مسطحًا وحرّكه باستخدام المقايض.
5. تحذير: يجب إيقاف تشغيل جهاز Cookeo عندما يكون Extra Crisp قيد الاستخدام.
6. عند الانتهاء من دورة الطهي باستخدام Extra Crisp، تأكد من إزالة الجهاز قبل الطهي باستخدام Cookeo مرة أخرى.
7. أزل Extra Crisp دائمًا من الطبق عند اكتمال عملية الطهي.  
تحذير: لا تستخدم Extra Crisp كغطاء أثناء الطهي باستخدام Cookeo.

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

1. أخرج جميع الأجزاء من عبواتها.
2. أزل جميع المصقات والبطاقات الموجودة على الجهاز.
3. نظف صينية الشوي بالماء الساخن وسائل الغسيل وإسفنجة ناعمة. لا تغمر الجهاز في الماء.
4. امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش رطبة.

## تجهيزات الاستخدام

1. ضع جهاز Cookeo على سطح مستو وثابت.
2. لا تستخدم غطاء Extra Crisp أبدًا فوق Cookeo من دون وعاء الطهي. امسح قاعدة وعاء الطهي. تأكد من عدم وجود بقايا طعام أو سوائل تحت الوعاء أو على لوح التسخين. ثم ركب وعاء الجهاز عن طريق وضع مقايض الوعاء في الفتحات.
3. ضع Extra Crisp فوق وعاء Cookeo عن طريق محاذاة مقايض الجهازين. لا تضع أي جسم فوق الجهاز. يجب أن يظل غطاء Cookeo مفتوحًا في أثناء الاستخدام.
4. تحقق من موضع السلك: تأكد من أنه ليس عالقًا تحت Extra Crisp أو بين Extra Crisp وغطاء Cookeo المفتوح.  
الجهاز لن يعمل.



