

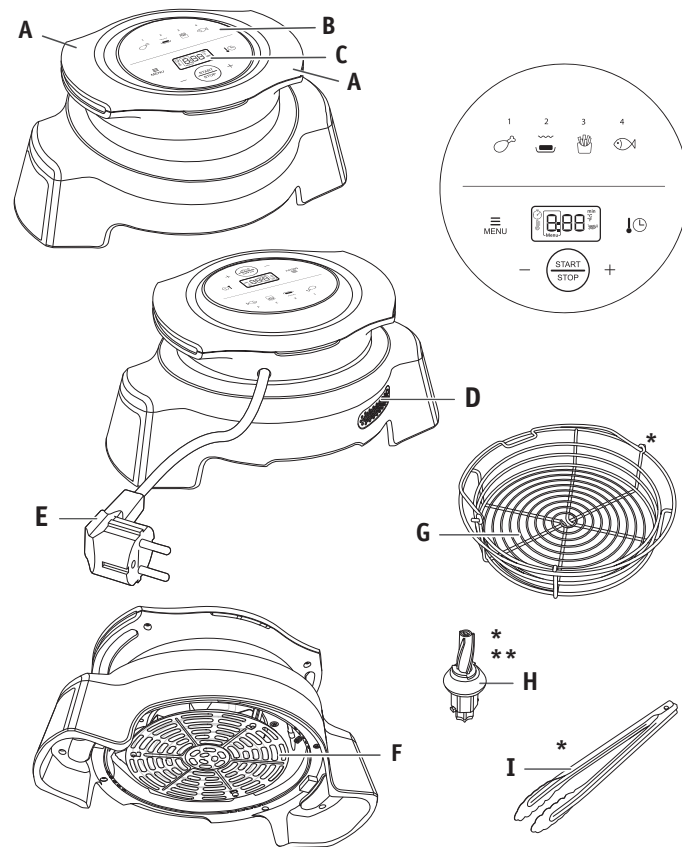
# Moulinex®

## AIR FRYER EXTENSION

fr  
en  
it  
es  
pt  
nl  
de



|         |    |
|---------|----|
| fr..... | 4  |
| en..... | 11 |
| it..... | 18 |
| es..... | 25 |
| pt..... | 32 |
| nl..... | 39 |
| de..... | 46 |



\*selon le modèle / depending on model / a seconda del modello / según el modelo / dependiendo do modelo / afhankelijk van het model / je nach Modell

\*\* pour usage bol Companion & extension air fryer / to be always used with Companion & air fryer extension / per uso ciotola Companion & estensione friggitrice ad aria / para uso bol Companion & extensión freidora de aire // para uso recipiente Companion & extensão air fryer / voor gebruikskompanion & uitbreiding air fryer / zur Verwendung mit Companion Schüssel & Heißluftfritteusen-Erweiterung

**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 de protection
- G. Panier
- H. Entraîneur métal
- I. Pince

## MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

- 1. Rôtir
- 2. Grill
- 3. Friture
- 4. Cuisson délicate

## PRÉCAUTIONS D'USAGE

Conformément à la réglementation relative au marquage CE en vigueur, les informations sur la consommation d'énergie en mode arrêt, mode veille (\*) et mode veille avec maintien de la connexion au réseau (\*) sont disponibles sur [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com) (\*). Ces données montrent la consommation d'énergie de votre appareil lorsqu'il est connecté mais non actif. Pour économiser de l'énergie, il passe automatiquement à ces modes après utilisation(\*). Pour ajuster ces paramètres, consultez le manuel d'utilisation (\*). Notez que cela augmentera la consommation d'énergie.

- 1. Cet appareil et ces accessoires (selon modèle) s'utilisent uniquement sur la gamme Companion, sur le bol du Companion positionné dans le Companion.
- 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 le bol du Companion, avant de lancer un cycle de cuisson.
- 4. **ATTENTION ! Pour éviter tout risque de brûlure, déplacez l'appareil à l'horizontale grâce aux poignées (A). Le dessous de l'extension air fryer, notamment la grille de protection (F) et le panier (G) sont très chauds pendant le fonctionnement.**

(\*): selon le modèle.

- 5. **ATTENTION ! Votre Companion ne doit pas être en fonctionnement lors de l'utilisation de l'extension air fryer.**
- 6. A la fin d'une cuisson avec l'extension air fryer, assurez-vous de retirer l'appareil avant de lancer une nouvelle cuisson avec Companion.
- 7. **ATTENTION : Les parties métalliques du bol Companion, les poignées du bol, l'entraîneur du bol et la bague de verrouillage sous le bol, sont des parties chaudes pendant le fonctionnement avec l'extension air fryer. Utilisez des maniques ou d'autres éléments de protection pour éviter tout risque de brûlure lors de la manipulation du bol Companion. Pour le démontage et le nettoyage du bol, référez-vous à la notice du Companion.**
- 8. Utilisez des maniques de protection pour manipuler le panier (G) (selon modèle).
- 9. Selon modèle. Si le panier (G) est endommagé, ne pas l'utiliser.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1. Retirez tout le matériel d'emballage.
- 2. Enlevez tous les autocollants commerciaux.
- 3. Nettoyez la grille (F) 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 délicatement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- 5. Nettoyez l'entraîneur métal (H) à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle.
- 6. Selon modèle. Nettoyez le panier (G) et la pince (I) à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle.

## PRÉPARATION À L'UTILISATION

- 1. Placez votre Companion sur une surface stable et horizontale.
- 2. Retirer le couvercle du bol et débrancher votre Companion de la prise secteur.
- 3. Utilisez toujours l'extension air fryer sur votre bol Companion, celui-ci assemblé sur votre Companion.
- 4. Retirer tous les accessoires présents à l'intérieur du bol.

**5. Placer dans le fond du bol l'entraîneur tout metal (H). Attention si vous avez un entraîneur avec partie plastique noire, il n'est pas compatible avec une utilisation de l'extension air fryer. Vous pouvez utiliser l'entraîneur tout métal (H) pour toutes vos recettes Companion avec ou sans l'accessoire extension air fryer.**




- Positionnez l'extension air fryer sur le bol du Companion en alignant les poignées des deux appareils. Ne posez rien sur l'extension air fryer.
- Vérifiez le positionnement du cordon : il ne doit pas être coincé sous l'extension air fryer ni enroulé autour de l'appareil.
- Ne collez pas votre appareil à d'autres appareils, ni à votre crédence. Laissez de l'espace autour de votre appareil pendant le fonctionnement.

## MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL


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



- Insérez la fiche secteur dans une prise murale.
- Placez les ingrédients dans le bol du Companion.  
**Remarque : Ne remplissez jamais le bol du Companion 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. Ne remplissez jamais le bol du Companion avec un liquide lorsque vous utilisez l'extension air fryer.**
- Placez l'extension air fryer sur le bol de Companion.  
**ATTENTION : Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil et du bol pendant l'utilisation. Seule l'utilisation de l'écran et la prise par les poignées de l'appareil sont possibles. Tenez toujours l'appareil par les poignées.**
- 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 170°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 »**).

- Un temps de cuisson par défaut est défini. Si besoin, modifiez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche  et en réglant avec + et - de l'écran digital.
- 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.

### c. Réinitialisation réglage

- Appuyez 2s. sur le bouton démarrage  pour réinitialiser l'appareil. L'appareil émet un signal sonore.
- Certains ingrédients doivent être remués pendant la cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez l'appareil du bol de Companion. Ensuite, replacez l'extension air fryer sur le bol de Companion et appuyez sur le bouton de démarrage pour relancer la cuisson.
  - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et descend en température. Retirez l'extension air fryer du bol et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.
  - Vérifiez que les ingrédients sont cuits. Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, replacez simplement l'extension air fryer sur le bol et réglez le minuteur sur quelques minutes supplémentaires.
  - Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez l'extension air fryer.  
**Attention: Ne pas retourner l'extension air fryer, ne pas toucher la grille de protection (F) qui est chaude. Ne pas retourner le bol, à cause de l'excédent d'huile chaude. Après la cuisson à air chaud, l'extension air fryer, le bol, et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients placés dans le bol, de la vapeur peut s'échapper du bol. Remarque : après 3 minutes d'inactivité, le produit passe en veille et au bout de 15 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.**

Attention : Les personnes sensibles comme les femmes enceintes, les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées doivent prendre en compte le fait que selon les paramètres sélectionnés, les réglages ne permettent pas une cuisson suffisante de l'ingrédient pour éliminer les bactéries responsables d'intoxication alimentaire.

| ALIMENT |            |          |                     |  |   |                 |
|---------|------------|----------|---------------------|--|---|-----------------|
|         | 300-750g   | 22-38min | 170°C               |  |   | x2<br>mélanger  |
|         | 100-600g   | 10-14min | 170°C               |  |   | x1<br>retourner |
|         | 400g       | 15min    | 170°C               |  |   | x1<br>retourner |
|         | 300-600g   | 20-30min | 170°C               |  |   | x1<br>retourner |
|         | 300-600g   | 16-22min | 160°C<br>+<br>120°C |  | ✓ |                 |
|         | 4x50g      | 10min    | 170°C               |  | ✓ |                 |
|         | <b>MAX</b> | 15min    | 170°C               |  |   |                 |

**IMPORTANT:** Pour éviter d'endommager votre appareil, ne jamais dépasser les quantités maximales d'ingrédients indiqués dans le mode d'emploi et dans les recettes. **Ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer un liquide dans votre bol Companion.**

**Consultez les recettes en ligne du site [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com) ou sur l'application gratuite.**

### CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.

- Remuer les ingrédients pendant la 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.
- Conservez vos pommes de terre fraîches dans une pièce dont la température est supérieure à 8°C. Faites tremper les pommes de terre pendant 15 à 20 minutes pour réduire la quantité d'amidon. Avant une cuisson, si votre recette le nécessite, racler votre bol pour éviter que la préparation ne brûle sur les parois.
- Contrôlez la cuisson. Ne mangez pas d'aliments brûlés. Nous conseillons de faire frire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées plutôt que brunes.

### UTILISATION DU PANIER

- Placer le panier (G) dans le bol du Companion.
- **Après cuisson, le panier est chaud, utiliser des protections contre la température.**

### 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 de protection et le corps du produit.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
2. Essayez délicatement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la grille de protection 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.

4. **Attendre le refroidissement complet du bol (minimum 10 minutes) avant de procéder au démontage de l'entraîneur et au nettoyage.**

Pour faciliter le nettoyage, versez de l'eau tiède dans le bol.

Lorsque les pièces sont refroidies :

- Démonter l'entraîneur métal (H) via la bague de verrouillage entraîneur sous le bol.
- Nettoyer le bol du Companion, l'entraîneur métal (H), le panier (G) et la pince (I) à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse. Puis rincer sous l'eau courante.

Pour plus de facilité, sachez que le bol du Companion, le panier (G) et la pince (I) passent au lave-vaisselle à l'exception de l'entraîneur métal (H) et de sa bague de verrouillage.

### 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.

### 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.com** 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 le bol (les deux interrupteurs doivent être enclenchés, le câble d'alimentation ne doit pas être coincé entre le bol et l'extension air fryer).
- Si vous rencontrez des problèmes avec votre appareil, visitez **www.moulinex.com** pour consulter la foire aux questions ou contactez le service d'assistance à la clientèle de votre pays.

**NB: A safety information booklet is included with this appliance. Before using your appliance for the first time, please read this booklet carefully and keep it in a safe place for future reference.**

### DESCRIPTION

- A. Handles
- B. Digital touchscreen
- C. Cooking time/temperature display
- D. Air vent
- E. Power cord
- F. Protective grid
- G. Basket
- H. Metal spindle
- I. Tongs

### AUTOMATIC COOKING MODES

1. Roast
2. Grill
3. Air Fry
4. Gentle cooking

### PRECAUTIONS FOR USE

In accordance with the current CE marking regulations in force, information on energy consumption in off mode, standby mode(\*) and networked standby mode(\*) is available on [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)(\*). This data shows the energy consumption of your appliance when it is connected but not active. To save energy, it automatically switches to these modes after use(\*). To adjust these settings, see the user manual(\*). Note that this will increase energy consumption.

1. This appliance and these accessories (depending on the model) are only for use on the Companion range, on the Companion bowl positioned in the Companion.
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 Companion bowl before beginning a cooking cycle.
4. **WARNING: To avoid getting burnt, keep the appliance flat and move it using the handles (A). The underside of the air fryer attachment, including the protective grid (F) and basket (G), are very hot when the appliance is in use.**

(\*): depending on the model.

- WARNING: Your Companion should not be on when using the air fryer attachment.**
- When you have finished a cooking cycle using the air fryer attachment, ensure that you remove the appliance before you cook with Companion again.
- WARNING: The metal parts of the Companion bowl, the handles of the bowl, the bowl spindle and the locking ring under the bowl, are hot when the air fryer attachment is in use. Use oven gloves or other protective gear to avoid getting burnt when handling the Companion bowl. To disassemble and clean the bowl, refer to the Companion manual.**
- Use oven gloves to handle the basket (G) (depending on the model).
- Depending on the model. If the basket (G) is damaged, do not use it.

### BEFORE FIRST USE

- Take all the parts out of their packaging.
- Remove all commercial stickers.
- Clean the grid (F) with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Do not immerse the appliance in water.
- Gently wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- Clean the metal spindle (H) in hot water with washing-up liquid.
- Depending on the model. Clean the basket (G) and tongs (I) in hot water with washing-up liquid.

### PREPARING FOR USE

- Place your Companion on a flat, stable surface.
- Remove the lid of the bowl and unplug your Companion from the power socket.
- Always use the air fryer attachment on your Companion bowl, which is assembled on your Companion.
- Remove all accessories from inside the bowl.

**5. Place the 100% metal spindle (H) at the bottom of the bowl. Caution: If you have a spindle with a black plastic part, it is not compatible for use with the air fryer attachment. You can use the 100% metal spindle (H) for all your Companion recipes, with or without the air fryer attachment accessory.**



- Position the air fryer attachment on the Companion bowl by aligning the handles of both appliances. Do not put anything on the air fryer attachment.
- Check the positioning of the power cord — it must not be trapped under the air fryer attachment or wrapped around the appliance.
- Do not have your appliance too close to other appliances or to your backsplash. Leave space around your appliance when it is in use.

### APPLIANCE INSTRUCTION MANUAL

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

- Plug the appliance into a wall socket.
- Put the ingredients in the Companion bowl.
 

**Note: Never fill the Companion bowl 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. Never use the appliance to heat a liquid in your Companion bowl.**
- Place the air fryer attachment on the Companion bowl.
 

**WARNING: Do not touch the hot parts of the appliance and bowl during use. Use only the screen and grip the appliance by the handles. Always hold the appliance by the handles.**
- To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode or choose the settings yourself.
  - If choosing manual settings:
    - Adjust the temperature  $\downarrow \uparrow$  by pressing + or – on the screen. The thermostat varies from 70 to 170°C.
    - Then set the cooking time by pressing the  $\downarrow \uparrow$  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  to begin cooking. Cooking starts. The remaining cooking time will be displayed on the screen.
  - 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).

en

- A default cooking time is set. If required, change the cooking time by pressing the button and adjust the time using the + and – on-screen keys.
- Confirm the cooking mode by pressing the Start button . This will launch the cooking process.
- Cooking will commence. The remaining cooking time will be displayed on the screen.

### c. Reset settings

Press and hold the Start button for two seconds to reset the appliance. The appliance will beep.

- Some ingredients need to be stirred while cooking (see the «Settings» section). To stir the ingredients, remove the appliance from the Companion bowl. Then, put the air fryer attachment back on the Companion bowl and press the Start button to start cooking again.
- Once the cooking time is complete, the appliance will make a sound and the temperature will be reduced. Take the air fryer attachment off the bowl and place it on a heat-resistant surface.
- Make sure that the contents are cooked through. If your ingredients are not yet cooked, simply put the air fryer attachment back on the bowl and set the timer for a few more minutes.
- When the ingredients are ready, take off the air fryer attachment. **Caution: Do not turn the air fryer attachment upside down and do not touch the protective grid (F), as it will be hot. Do not turn the bowl upside down in case of any excess hot oil. After air frying, the air fryer attachment, bowl and ingredients will be hot. Depending on the type of ingredients placed in the bowl, steam may escape from the bowl. Please note that after 3 minutes of inactivity, the appliance will switch to Standby, and after 15 minutes it will go into a more Prolonged standby 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.**

Caution: Sensitive people like pregnant women, young children, elderly people and immunocompromised people must take into account that depending on the settings selected, ingredients may not be cooked thoroughly enough to kill food poisoning bacteria.

| FOOD |            |          |               |  |   |          |
|------|------------|----------|---------------|--|---|----------|
|      | 300-750g   | 22-38min | 170°C         |  |   | x2 shake |
|      | 100-600g   | 10-14min | 170°C         |  |   | x1 flip  |
|      | 400g       | 15min    | 170°C         |  |   | x1 flip  |
|      | 300-600g   | 20-30min | 170°C         |  |   | x1 flip  |
|      | 300-600g   | 16-22min | 160°C + 120°C |  | ✓ |          |
|      | 4x50g      | 10min    | 170°C         |  | ✓ |          |
|      | <u>MAX</u> | 15min    | 170°C         |  |   |          |

en

**IMPORTANT:** To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients or liquids provided in the user manual and in the recipes. **Never use the appliance to heat a liquid in your Companion bowl.**

**Check out the recipes online at [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com) or on the free app.**

## ADVICE

- Smaller ingredients generally require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.

- Stir your ingredients while 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.
- Store your fresh potatoes in a room that is over 8°C. Soak the potatoes for 15–20 minutes to reduce the amount of starch. Before cooking, if required by the recipe, scrape your bowl to prevent the food from burning on the sides of the bowl.
- Check it is cooked. Do not eat burnt food. We recommend frying the potatoes until they are slightly golden rather than brown.

### USING THE BASKET

- Place the basket (G) in the Companion bowl.
- **Once it has been used, the basket will be hot. Use heat-resistant protective wear.**

### 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 protective grid and the main part of the product.

1. Unplug the appliance from the wall socket and leave to cool.
2. Gently wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the protective grid 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.

**4. Wait for the bowl to cool completely (at least ten minutes) before disassembling the spindle and cleaning.**

For easier cleaning, pour warm water into the bowl.

Once the parts have cooled down:

- Remove the metal spindle (H) via the spindle locking ring under the bowl.
- Clean the Companion bowl, metal spindle (H), basket (G) and tongs (I) with a sponge and warm soapy water. Then rinse them under running water.

To make life easier, note that the Companion bowl, basket (G) and tongs (I) are dishwasher safe, only the metal spindle (H) and its locking ring cannot go in the dishwasher.

### STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure 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.

### 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.com](http://www.moulinex.com) or contact the Moulinex customer services department for your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. 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 bowl correctly (the two switches need to be on and the power cable must not be caught between the bowl and the air fryer attachment).
- If you encounter any issues with your appliance, please visit [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com) to check out the Frequently Asked Questions or contact the customer service department in your country.

**Nota: insieme a questo apparecchio viene fornito un opuscolo contenente le informazioni per la sicurezza. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente tale opuscolo e conservarlo in un luogo sicuro per riferimento futuro.**

## DESCRIZIONE

- A. Maniglie
- B. Touchscreen digitale
- C. Display tempo/temperatura di cottura
- D. Presa d'aria
- E. Cavo di alimentazione
- F. Griglia di protezione
- G. Cestello
- H. Perno in metallo
- I. Pinze

## MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

- 1. Arrosto
- 2. Grill
- 3. Frittura ad aria
- 4. Cottura delicata

## PRECAUZIONI PER L'USO

In conformità alle norme sul marchio CE in vigore, le informazioni sul consumo in modalità di spegnimento, di standby(\*) e di standby in rete(\*) sono disponibili su [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)(\*). Questi dati mostrano il consumo energetico dell'apparecchio quando è collegato ma non in uso. Per risparmiare energia, passa automaticamente a queste modalità dopo l'uso(\*). Per regolare queste impostazioni, consultare il manuale per l'utente(\*). Tenere presente che ciò aumenterà il consumo energetico.

- 1. Questo apparecchio e questi accessori (a seconda del modello) sono adatti esclusivamente per l'uso con la gamma Companion, sul recipiente Companion posizionato all'interno di Companion.
- 2. Non utilizzare mai l'apparecchio con altri contenitori (come quelli in plastica o vetro).
- 3. Verificare che l'unità sia stabile e che l'apparecchio sia posizionato correttamente sul recipiente Companion prima di iniziare un ciclo di cottura.
- 4. **ATTENZIONE: per evitare scottature, tenere l'apparecchio in posizione orizzontale e spostarlo utilizzando le maniglie (A). La parte inferiore**

(\*): a seconda del modello.

**dell'accessorio friggitrice ad aria, compresa la griglia protettiva (F) e il cestello (G), sono molto caldi quando l'apparecchio è in funzione.**

- 5. **ATTENZIONE: Companion non deve essere in funzione quando si utilizza l'accessorio friggitrice ad aria.**
- 6. Una volta terminato un ciclo di cottura utilizzando l'accessorio friggitrice ad aria, assicurarsi di rimuovere l'apparecchio prima di utilizzare nuovamente Companion.
- 7. **ATTENZIONE: le parti metalliche del recipiente Companion, i manici del recipiente, il perno del recipiente e l'anello di bloccaggio sotto il recipiente sono caldi quando l'accessorio friggitrice ad aria è in uso. Utilizzare guanti da forno o altre protezioni per evitare scottature quando si maneggia il recipiente Companion. Per smontare e pulire il recipiente, consultare il manuale Companion.**
- 8. Utilizzare guanti da forno per maneggiare il cestello (G) (a seconda del modello).
- 9. A seconda del modello. Se il cestello (G) è danneggiato, non utilizzarlo.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1. Estrarre tutti i componenti dalla confezione.
- 2. Rimuovere tutti gli adesivi commerciali.
- 3. Pulire la griglia (F) con acqua calda, detersivo liquido e una spugna non abrasiva. Non immergere l'apparecchio nell'acqua.
- 4. Pulire delicatamente la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
- 5. Pulire il perno in metallo (H) in acqua calda con detersivo liquido.
- 6. A seconda del modello. Pulire il cestello (G) e le pinze (I) in acqua calda con detersivo liquido.

## PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

- 1. Posizionare Companion su una superficie piana e stabile.
- 2. Rimuovere il coperchio del recipiente e scollegare Companion dalla presa di corrente.
- 3. Utilizzare sempre l'accessorio friggitrice ad aria sul recipiente Companion, che è montato su Companion.
- 4. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del recipiente.

**5. Posizionare il perno interamente in metallo (H) sul fondo del recipiente. Attenzione: se si dispone di un perno con una parte in plastica nera, non è compatibile con l'accessorio friggitrice ad aria. È possibile utilizzare il perno interamente in metallo (H) per tutte le ricette Companion, con o senza l'accessorio friggitrice ad aria.**

6. Posizionare l'accessorio friggitrice ad aria sul recipiente Companion allineando le maniglie di entrambi gli apparecchi. Non posizionare alcun oggetto sull'accessorio friggitrice ad aria.
7. Controllare il posizionamento del cavo di alimentazione: non deve rimanere incastrato sotto l'accessorio friggitrice ad aria né avvolto attorno all'apparecchio.
8. Non posizionare l'apparecchio troppo vicino ad altri apparecchi o al paraschizzi. Lasciare spazio intorno all'apparecchio quando è in funzione.

## MANUALE DI ISTRUZIONI DELL'APPARECCHIO

Nell'app Moulinex sono disponibili ricette utili per scoprire tutte le potenzialità dell'apparecchio. I tempi di cottura degli ingredienti principali sono indicati nella sezione «Impostazioni».

1. Collegare l'apparecchio a una presa a muro.
2. Mettere gli ingredienti nel recipiente Companion.  
**Nota: non riempire mai il recipiente Companion oltre la linea MAX e non superare mai le quantità indicate nella tabella (vedere la sezione «Impostazioni»), poiché ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale. Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare un liquido nella ciotola Companion.**
3. Posizionare l'accessorio friggitrice ad aria sul recipiente Companion.  
**ATTENZIONE: non toccare le parti calde dell'apparecchio e del recipiente durante l'uso. Utilizzare solo il display e afferrare l'apparecchio per le maniglie. L'apparecchio va tenuto esclusivamente per le maniglie.**
4. Per iniziare la cottura, è possibile scegliere tra la modalità di cottura automatica o le impostazioni personalizzate.

### a. Se si scelgono le impostazioni manuali:

- Regolare la temperatura  $\downarrow \uparrow$  premendo + o - sul display. Il termostato varia da 70 a 170 °C.
- Quindi, impostare il tempo di cottura premendo il pulsante  $\downarrow \uparrow$  e regolando il tempo con i pulsanti + e - sul display. È possibile impostare il timer tra 0 e 60 minuti.
- Premere il pulsante di avvio  $\text{START}$  per iniziare la cottura. La cottura ha inizio. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

### b. Se si sceglie la modalità di cottura automatica:

- Toccare il pulsante del menu  $\text{MENU}$  fino a selezionare la modalità di cottura desiderata, che inizierà a lampeggiare (la spiegazione delle modalità è disponibile nella **sezione "Impostazioni"**).

- È impostato un tempo di cottura predefinito. Se necessario, modificare il tempo di cottura premendo il pulsante  $\downarrow \uparrow$  e regolare il tempo con i pulsanti + e - sul display.
- Confermare la modalità di cottura premendo il pulsante Start  $\text{START}$ . Il processo di cottura viene avviato.
- La cottura inizierà. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

### c. Ripristinare le impostazioni

- Tenere premuto il pulsante di avvio  $\text{START}$  per due secondi per ripristinare l'apparecchio. L'apparecchio emette un segnale acustico.
5. Alcuni ingredienti devono essere mescolati durante la cottura (vedere la sezione «Impostazioni»). Per mescolare gli ingredienti, rimuovere l'apparecchio dal recipiente Companion. Quindi, riposizionare l'accessorio friggitrice ad aria sul recipiente Companion e premere il pulsante di avvio per riprendere la cottura.
  6. Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e la temperatura verrà ridotta. Estrarre l'accessorio friggitrice ad aria dal recipiente e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
  7. Assicurarsi che il contenuto sia cotto. Se gli ingredienti non sono ancora cotti, riposizionare l'accessorio friggitrice ad aria sul recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
  8. Quando gli ingredienti sono pronti, rimuovere l'accessorio friggitrice ad aria. **Attenzione: non capovolgere l'accessorio friggitrice ad aria e non toccare la griglia di protezione (F), poiché sarà calda. Non capovolgere il recipiente nell'eventualità che sia presente olio caldo in eccesso. Dopo la cottura con la friggitrice ad aria, l'accessorio, il recipiente e gli ingredienti saranno caldi. A seconda del tipo di ingredienti inseriti nel recipiente, potrebbe verificarsi una fuoriuscita di vapore. Tenere presente che dopo 3 minuti di inattività, l'apparecchio passerà alla modalità standby e dopo 15 minuti passerà a una modalità standby più prolungata. Premere un pulsante qualsiasi per riaccenderlo.**

## IMPOSTAZIONI

La tabella seguente è utile per selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera cucinare.

**Nota: tenere presente che queste impostazioni sono puramente indicative. Poiché gli ingredienti differiscono in termini di origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire le impostazioni ottimali per gli ingredienti utilizzati.**

Attenzione: le persone sensibili come le donne incinte, i bambini piccoli, gli anziani e le persone immunodepresse devono tenere presente che, a seconda delle impostazioni selezionate, gli ingredienti potrebbero non essere cotti a sufficienza per uccidere i batteri che contaminano il cibo.

| ALIMENTI |            |          |                     |  |   |               |
|----------|------------|----------|---------------------|--|---|---------------|
|          | 300-750g   | 22-38min | 170°C               |  |   | x2<br>Agitare |
|          | 100-600g   | 10-14min | 170°C               |  |   | x1<br>Girare  |
|          | 400g       | 15min    | 170°C               |  |   | x1<br>Girare  |
|          | 300-600g   | 20-30min | 170°C               |  |   | x1<br>Girare  |
|          | 300-600g   | 16-22min | 160°C<br>+<br>120°C |  | ✓ |               |
|          | 4x50g      | 10min    | 170°C               |  | ✓ |               |
|          | <b>MAX</b> | 15min    | 170°C               |  |   |               |

**IMPORTANTE:** per evitare di danneggiare l'apparecchio, non superare mai le quantità massime di ingredienti o liquidi indicate nel manuale per l'utente e nelle ricette. **Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare un liquido nella ciotola Companion.**

È possibile consultare le ricette online su [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com) o nell'app gratuita.

## SUGGERIMENTI

- Gli ingredienti più piccoli richiedono solitamente un tempo di cottura più breve rispetto agli ingredienti di dimensioni maggiori.

- Mescolare gli ingredienti durante la cottura per ottenere risultati ottimali e garantire una cottura uniforme.
- Per le patate fresche, aggiungere olio per ottenere una consistenza croccante. Dopo aver aggiunto l'olio, friggere gli ingredienti entro pochi minuti.
- Conservare le patate fresche in un ambiente con temperatura superiore a 8 °C. Lasciare le patate in ammollo per 15-20 minuti per ridurre la quantità di amido. Prima della cottura, se richiesto dalla ricetta, raschiare il recipiente per evitare che il cibo si bruci sui bordi.
- Verificare che sia cotto. Non mangiare cibi bruciati. Si consiglia di friggere le patate fino a quando non saranno leggermente dorate, anziché marroni.

## UTILIZZO DEL CESTELLO

- Posizionare il cestello (G) nel recipiente Companion.
- **Una volta utilizzato, il cestello sarà caldo. Utilizzare indumenti protettivi resistenti al calore.**

## PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non utilizzare utensili in metallo o prodotti detergenti abrasivi per pulire l'apparecchio, poiché potrebbero danneggiare la griglia di protezione e la parte principale del prodotto.

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro e lasciarlo raffreddare.
  2. Pulire delicatamente la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
  3. Pulire la griglia di protezione sotto l'apparecchio utilizzando una spugna umida e non abrasiva e un detersivo liquido.
- È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Nota: l'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.

**4. Lasciar raffreddare completamente il recipiente (almeno dieci minuti) prima di smontare il perno e pulirlo.**

Per una pulizia più semplice, versare acqua calda nel recipiente.

Quando le parti si sono raffreddate:

- rimuovere il perno in metallo (H) tramite l'anello di bloccaggio del perno sotto il recipiente.

- Pulire il recipiente Companion, il perno in metallo (H), il cestello (G) e le pinze (I) con una spugna e acqua calda e sapone. Quindi risciacquarli sotto l'acqua corrente.

Per semplificare le operazioni, tenere presente che il recipiente Companion, il cestello (G) e le pinze (I) sono lavabili in lavastoviglie, solo il perno in metallo (H) e il suo anello di bloccaggio non possono essere lavati in lavastoviglie.

## CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
3. Riporre l'apparecchio in posizione orizzontale, senza coprirlo. Non riporre l'apparecchio capovolto e non posizionare oggetti sopra di esso.

## GARANZIA E CENTRO DI ASSISTENZA

Per richiedere assistenza post-vendita, informazioni o in caso di problemi, visitare il sito Web Moulinex all'indirizzo **www.moulinex.com** o contattare l'assistenza clienti Moulinex del proprio Paese. È possibile trovare il numero di telefono nell'opuscolo della garanzia internazionale. Qualora l'assistenza clienti non fosse disponibile nel proprio Paese, rivolgersi al distributore Moulinex locale.

## DIAGNOSI DEI GUASTI

- Se l'apparecchio non si avvia, controllare che sia posizionato correttamente sul recipiente (i due interruttori devono essere attivati e il cavo di alimentazione non deve rimanere incastrato tra il recipiente e l'accessorio friggitrice ad aria).
- In caso di problemi con l'apparecchio, visitare il sito **www.moulinex.com** per consultare le domande frequenti o contattare l'assistenza clienti del proprio Paese.

**NOTA: Este aparato incluye un folleto con información de seguridad. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lee el folleto con atención y guárdalo en un lugar seguro para consultarlo en el futuro.**

## DESCRIPCIÓN

- A. Asas
- B. Pantalla táctil digital
- C. Pantalla de tiempo de cocción/temperatura
- D. Orificio de ventilación
- E. Cable de alimentación
- F. Rejilla de protección
- G. Cesta
- H. Eje metálico
- I. Pinzas

## MODOS DE COCINADO AUTOMÁTICOS

- |             |                   |
|-------------|-------------------|
| 1. Asado    | 3. Freír con aire |
| 2. Parrilla | 4. Cocción suave  |

## PRECAUCIONES DE USO

De conformidad con la normativa de marcado CE vigente, la información relativa al consumo de energía en modo apagado, modo de espera (\*) y modo de espera en red (\*) está disponible en [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)(\*). Estos datos muestran el consumo de energía del aparato cuando está conectado pero no activo. Para ahorrar energía, cambia automáticamente a estos modos después de su uso(\*). Para ajustar estos parámetros, consulta el manual de usuario (\*). Ten en cuenta que esto aumentará el consumo de energía.

1. Este aparato y estos accesorios (en función del modelo) solo se pueden utilizar en el recipiente Companion de la gama Companion colocado sobre el Companion.
2. No utilices nunca el aparato con otros recipientes (como plástico o vidrio).
3. Comprueba la estabilidad de la unidad para asegurarte de que el aparato está bien colocado sobre el recipiente Companion antes de iniciar un ciclo de cocción.
4. **ADVERTENCIA: Para evitar quemaduras, mantén el aparato en posición horizontal y muévelo utilizando las asas (A). La parte inferior del accesorio para freidora de aire, incluidas la rejilla protectora (F) y la cesta (G), están muy calientes cuando el aparato está en uso.**

(\*): según modelo.

- ADVERTENCIA: El Companion no debe estar encendido cuando utilice el accesorio para freidora de aire.**
- Una vez finalizado un ciclo de cocción con el accesorio para freidora de aire, asegúrate de retirar el aparato antes de volver a cocinar con Companion.
- ADVERTENCIA: Las piezas metálicas del recipiente Companion, las asas del recipiente, el eje del recipiente y el anillo de cierre situado debajo del recipiente están calientes cuando se utiliza el accesorio para freidora de aire. Utiliza guantes para horno u otro equipo de protección para evitar quemaduras al manipular el recipiente Companion. Para desmontar y limpiar el recipiente, consulta el manual de Companion.**
- Utiliza guantes para horno para manipular la cesta (G) (según modelo).
- Según modelo. Si la cesta (G) está dañada, no la utilices.

### ANTES DEL PRIMER USO

- Saca todas las piezas de su embalaje.
- Retira todas las pegatinas comerciales.
- Limpia la rejilla (F) con agua caliente, lavavajillas y una esponja no abrasiva. No sumerjas nunca el aparato en agua.
- Limpia suavemente el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpia el eje metálico (H) con agua caliente y lavavajillas.
- Según modelo. Limpie la cesta (G) y las pinzas (I) con agua caliente y lavavajillas.

### PREPARACIÓN PARA EL USO

- Coloca el Companion sobre una superficie plana y estable.
- Quita la tapa del recipiente y desenchufa el Companion de la toma de corriente.
- Utiliza siempre el accesorio para freidora de aire en el recipiente de Companion, que se encuentra montado en tu Companion.
- Retira todos los accesorios del interior del recipiente.

**5. Coloca el eje 100 % metálico (H) en la parte inferior del recipiente. Precaución: El eje con una pieza de plástico de color negro no es compatible con el accesorio para freidora de aire. Puedes utilizar el eje 100 % metálico (H) en todas las recetas que elabores con tu Companion, con o sin el accesorio para freidora de aire.**


- Coloca el accesorio para freidora de aire en el recipiente Companion alineando las asas de ambos aparatos. No coloques nada sobre el accesorio para freidora de aire.
- Comprueba la posición del cable de alimentación; no debe estar atrapado debajo del accesorio para freidora de aire ni enrollado alrededor del aparato.
- No coloques el aparato demasiado cerca de otros aparatos ni del salpicadero. Deja espacio alrededor del aparato mientras esté en uso.

### MANUAL DE INSTRUCCIONES DEL APARATO

La aplicación Moulinex cuenta con recetas que te ayudarán a descubrir lo que tu aparato es capaz de hacer. Los tiempos de cocción de los ingredientes principales se indican en la sección «Ajustes».



- Enchufa el aparato a una toma de corriente.
- Coloca los ingredientes en el recipiente Companion.  
**Nota: Nunca llenes el recipiente Companion por encima de la línea MAX ni superes las cantidades indicadas en la tabla (consulta la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar a la calidad del resultado final. Nunca utilices el aparato para calentar un líquido en el bol Companion.**
- Coloca el accesorio para freidora de aire en el recipiente Companion.  
**ADVERTENCIA: No toques las piezas calientes del aparato ni el recipiente durante su uso. Utiliza solo la pantalla y sujeta el aparato por las asas. Sujeta el aparato siempre por las asas.**
- Para comenzar a cocinar, puedes seleccionar el modo de cocinado automático o elegir tus ajustes.

#### a. Si elige los ajustes manuales:

- Pulsa + o - en la pantalla para ajustar la temperatura ⚡. El termostato varía entre 70 y 170 °C.
- A continuación, pulsa el ⚡ botón para establecer el tiempo de cocción y utiliza las teclas + y - en pantalla para ajustar el tiempo. El temporizador se puede configurar entre 0 y 60 minutos.
- Pulsa el botón Start  para iniciar el cocinado. Se inicia el cocinado. En la pantalla se mostrará el tiempo de cocinado restante.

#### b. Si seleccionas el modo de cocinado automático:

- Haz clic en el botón Menu  hasta llegar al modo de cocinado que necesites, que comenzará a parpadear (puedes encontrar una explicación de los modos en la sección «Ajustes»).

- Se define un tiempo de cocción predeterminado. Si es necesario, pulsa el botón  para cambiar el tiempo de cocción y utiliza las teclas + y – en pantalla para ajustar el tiempo.
- Pulsa el botón Start para  confirmar el modo de cocinado. Esto iniciará el proceso de cocinado.
- Comenzará el cocinado. En la pantalla se mostrará el tiempo de cocinado restante.

### c. Restablecer ajustes

Mantén pulsado el botón Start  durante dos segundos para reiniciar el aparato. El aparato emitirá un pitido.



























5. Es necesario remover algunos ingredientes durante el proceso de cocinado (consulte la sección «Ajustes»). Para remover los ingredientes, retira el aparato del recipiente Companion. A continuación, vuelve a colocar el accesorio para freidora de aire en el recipiente Companion y pulsa el botón Start para iniciar el cocinado de nuevo.
6. Una vez finalizado el tiempo de cocción, el aparato emitirá un sonido y la temperatura se reducirá. Saca el accesorio para freidora de aire del recipiente y colócalo sobre una superficie resistente al calor.
7. Asegúrate de que el contenido está bien cocinado. Si los ingredientes aún no se han cocinado, solo tienes que volver a colocar el accesorio para freidora de aire en el recipiente y ajustar el temporizador durante unos minutos más.
8. Cuando los ingredientes estén listos, quita el accesorio para freidora de aire. **Precaución: No pongas el accesorio para freidora de aire boca abajo ni toques la rejilla protectora (F), ya que estará caliente. No pongas el recipiente bocabajo por si hubiera restos de aceite caliente. Después de freír con aire, el accesorio para freidora de aire, el recipiente y los ingredientes estarán calientes. El recipiente puede soltar vapor muy caliente en función del tipo de ingredientes que hayas colocado en el mismo. Ten en cuenta que después de 3 minutos de inactividad, el aparato cambiará al modo de espera y, después de 15 minutos, pasará a un modo de espera más prolongado. Al pulsar cualquier botón, se volverá a encender.**

## AJUSTES

La siguiente tabla te ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que quieres cocinar.

**Nota: Ten en cuenta que estos ajustes son solo orientativos. Dado que los ingredientes difieren en cuanto a origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar los mejores ajustes para los ingredientes que utilices.**

**Precaución:** Las personas sensibles como las mujeres embarazadas, los niños pequeños, las personas mayores y las personas inmunodeprimidas deben tener en cuenta que, en función de los ajustes seleccionados, es posible que los ingredientes no se cocinen lo suficientemente bien como para eliminar las bacterias que pueden producir intoxicaciones alimentarias.

| ALIMENTO  |  |  |  | MENU  |  |   |
|---|---|---|---|--|---|---|
|  | 300-750g  | 22-38min  | 170°C   |       |   |   x2<br>Sacudir       |
|  | 100-600g  | 10-14min  | 170°C   |       |   |   x1<br>Dar la vuelta |
|  | 400g  | 15min   | 170°C   |       |   |   x1<br>Dar la vuelta |
|  | 300-600g  | 20-30min  | 170°C   |       |   |   x1<br>Dar la vuelta |
|  | 300-600g  | 16-22min  | 160°C<br>+<br>120°C   |       | ✓   |   |
|  | 4x50g   | 10min   | 170°C   |  | ✓   |   |
|  | <b>MAX</b>  | 15min   | 170°C   |       |   |   |

es

**IMPORTANTE:** Para evitar dañar el aparato, nunca superes las cantidades de ingredientes y líquidos máximas indicadas en el manual de usuario y las recetas. **Nunca utilices el aparato para calentar un líquido en el bol Companion.**

**Consulta las recetas en línea en [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com) o en la aplicación gratuita.**

## CONSEJO

- Los ingredientes más pequeños suelen cocinarse en menos tiempo que los ingredientes de mayor tamaño.

- Remueve los ingredientes mientras cocinas para obtener mejores resultados y asegurarte de que todo se cocina uniformemente.
- Si vas a cocinar patatas crudas, añade aceite para conseguir un acabado crujiente. Fríe los ingredientes durante los minutos siguientes tras añadir el aceite.
- Guarda las patatas en una habitación a más de 8 °C. Deja a remojo las patatas entre 15 y 20 minutos para reducir la cantidad de almidón. Antes de cocinar, si así lo requiere la receta, raspa el recipiente para evitar que los alimentos pegados en las paredes del recipiente se quemen.
- Comprueba que estén cocinadas. No comas alimentos quemados. Recomendamos freír las patatas hasta que estén ligeramente doradas sin que lleguen a tostarse demasiado.

### USO DE LA CESTA

- Coloca la cesta (G) en el recipiente Companion.
- **Una vez utilizada, la cesta estará caliente. Utiliza ropa protectora resistente al calor.**

### LIMPIEZA

Limpia el aparato después de cada uso.

No utilices utensilios metálicos ni productos de limpieza abrasivos para limpiar el aparato, ya que esto podría dañar la rejilla protectora y la parte principal del producto.

1. Desenchufa el aparato de la toma de corriente y déjalo enfriar.
2. Limpia suavemente el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpia la rejilla protectora que hay debajo del aparato con una esponja húmeda no abrasiva y lavavajillas.

Puedes usar un líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Nota: El aparato no es apto para el lavavajillas.

**4. Espera a que el recipiente se enfríe completamente (al menos diez minutos) antes de desmontar el eje y limpiarlo.**

Para facilitar la limpieza, vierte agua caliente dentro del recipiente.

Cuando se enfríen las piezas:

- Retira el eje metálico (H) a través del anillo de bloqueo del eje situado debajo del recipiente.

- Limpia el recipiente Companion, el eje metálico (H), la cesta (G) y las pinzas (I) con una esponja y agua templada con jabón. A continuación, enjuaga bajo el grifo.

Para hacerte la vida más fácil, ten en cuenta que el recipiente Companion, la cesta (G) y las pinzas (I) se pueden lavar en el lavavajillas. Solo el eje metálico (H) y su anillo de bloqueo no son aptos para lavavajillas.

### ALMACENAMIENTO

1. Desenchufa el aparato y deja que se enfríe.
2. Comprueba que todas las piezas están limpias y secas.
3. Guarda el aparato sobre una superficie plana, sin cubrirlo. No lo guardes boca abajo ni coloques nada encima.

### GARANTÍA Y SERVICIO POSVENTA

Si necesitas obtener información del servicio posventa o en caso de problemas, visita el sitio web de Moulinex en [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com) o ponte en contacto con el departamento de atención al cliente de Moulinex de tu país. Puedes encontrar el número de teléfono de contacto en el folleto de garantía mundial. Si no hay departamento de atención al cliente en tu país, dirígete a tu distribuidor local de Moulinex.

### DIAGNÓSTICO DE AVERÍAS

- Si el aparato no se enciende, comprueba que está correctamente colocado sobre el recipiente (los dos interruptores deben estar encendidos y el cable de alimentación no debe estar atrapado entre el recipiente y el accesorio para freidora de aire).
- Si tienes algún problema con el aparato, visita [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com) para consultar las preguntas más frecuentes o ponte en contacto con el departamento de atención al cliente de tu país.

**NOTA:** este aparelho inclui um folheto de informações de segurança. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente este folheto e guarde-o num local seguro para futuras consultas.

## DESCRIÇÃO

- A. Pegas
- B. Ecrã tátil digital
- C. Indicação do tempo de cozedura/temperatura
- D. Saída de ar
- E. Cabo de alimentação
- F. Grelha de proteção
- G. Cesto
- H. Eixo metálico
- I. Pinças

## MODOS DE COZEDURA AUTOMÁTICOS

- 1. Assar
- 2. Grill (Grelhar)
- 3. Fritar a ar quente
- 4. Cozedura lenta

## PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

De acordo com os regulamentos atuais em vigor relativos à marcação CE, as informações sobre o consumo de energia no modo desligado, modo de poupança de energia(\*) e modo de poupança de energia em rede(\*) estão disponíveis em [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)(\*). Estes dados mostram o consumo de energia do seu aparelho quando este está ligado, mas não está a ser utilizado.

Para poupar energia, o aparelho muda automaticamente para estes modos após a utilização(\*). Para ajustar estas definições, consulte o manual do utilizador(\*). Tenha em atenção que isto irá aumentar o consumo de energia.

- 1. Este aparelho e estes acessórios (consoante o modelo) destinam-se apenas à utilização na gama Companion, na taça da Companion colocada na Companion.
- 2. Nunca utilize o aparelho com outros recipientes (tais como plástico ou vidro).
- 3. Verifique a estabilidade da unidade para garantir que o aparelho está colocado de forma segura na taça da Companion antes de iniciar um ciclo de cozedura.
- 4. **AVISO: para evitar queimaduras, mantenha o aparelho na horizontal e mova-o utilizando as pegas (A). A parte inferior do acessório da fritadeira a ar quente, incluindo a grelha de proteção (F) e o cesto (G), ficam muito quentes quando o aparelho está em funcionamento.**

(\*): consoante o modelo.

- 5. **AVISO: a Companion não deve estar ligada quando utilizar o acessório da fritadeira a ar quente.**
- 6. Quando terminar um ciclo de cozedura utilizando o acessório da fritadeira a ar quente, certifique-se de que remove o aparelho antes de voltar a cozinhar com a Companion.
- 7. **AVISO: as peças metálicas da taça da Companion, as pegas da taça, o eixo da taça e o anel de bloqueio sob a taça estão quentes quando o acessório da fritadeira a ar quente está a ser utilizado. Utilize luvas de forno ou outro equipamento de proteção para evitar queimaduras ao manusear a taça da Companion. Para desmontar e limpar a taça, consulte o manual da Companion.**
- 8. Utilize luvas de forno para manusear o cesto (G) (consoante o modelo).
- 9. Consoante o modelo. Se o cesto (G) estiver danificado, não o utilize.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1. Retire todas as peças da embalagem.
- 2. Retire todos os autocolantes comerciais.
- 3. Limpe a grelha (F) com água quente, detergente líquido e uma esponja não abrasiva. Não mergulhe o aparelho em água.
- 4. Limpe cuidadosamente o exterior do aparelho com um pano húmido.
- 5. Limpe o eixo metálico (H) com água quente e detergente líquido.
- 6. Consoante o modelo. Lave o cesto (G) e as pinças (I) em água quente com detergente líquido.

## PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

- 1. Coloque a Companion sobre uma superfície plana estável.
- 2. Retire a tampa da taça e desligue a Companion da tomada elétrica.
- 3. Utilize sempre o acessório da fritadeira a ar quente na sua taça da Companion, encaixada na Companion.
- 4. Retire todos os acessórios do interior da taça.

**5. Coloque o eixo 100% metálico (H) no fundo da taça. Cuidado: se tiver um eixo com uma peça de plástico preta, não é compatível com o acessório da fritadeira a ar quente. Pode utilizar o eixo 100% metálico (H) para todas as receitas da Companion, com ou sem o acessório para fritadeira a ar quente.**


6. Posicione o acessório da fritadeira a ar quente na taça da Companion, alinhando as pegas de ambos os aparelhos. Não coloque nada sobre o acessório da fritadeira a ar quente.
7. Verifique o posicionamento do cabo de alimentação, que não deve ficar preso sob o acessório da fritadeira a ar quente nem enrolado à volta do aparelho.
8. Não aproxime demasiado o aparelho de outros aparelhos ou do revestimento da parede. Deixe espaço à volta do aparelho quando este estiver a ser utilizado.

## MANUAL DE INSTRUÇÕES DO APARELHO


Existem receitas na aplicação Moulinex que ajudarão a descobrir o que o seu aparelho pode fazer. Os tempos de cozedura para os principais ingredientes são indicados na secção «Definições».


1. Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
2. Coloque os ingredientes na taça da Companion.  
**Nota: nunca encha a taça da Companion acima da linha MAX e nunca exceda as quantidades indicadas na tabela (consulte a secção «Definições»), pois isso pode afetar a qualidade do resultado final. Nunca use o aparelho para aquecer um líquido na tigela Companion.**
3. Coloque o acessório da fritadeira a ar quente na taça da Companion.  
**AVISO: não toque nas peças quentes do aparelho e na taça durante a utilização. Utilize apenas o ecrã e segure o aparelho pelas pegas. Segure sempre o aparelho pelas pegas.**
4. Para começar a cozedura, pode seleccionar entre o modo de cozedura automático ou introduzir manualmente as definições.

### a. Se escolher as definições manuais:


- Ajuste a temperatura I<sup>⊙</sup> premindo + ou — no ecrã. O termóstato varia entre 70 e 170 °C.
- Em seguida, defina o tempo de cozedura premindo o botão I<sup>⊙</sup> e ajuste o tempo utilizando as teclas + e — no ecrã. O temporizador pode ser definido para entre 0 e 60 minutos.
- Prima o botão Iniciar  para começar a cozedura. A cozedura inicia. O tempo de cozedura restante será apresentado no ecrã.

### B. Se escolher o modo de cozedura automática:

- Clique no botão do menu  até chegar ao modo de cozedura de que necessita, que começará a piscar (pode encontrar uma explicação dos modos na secção «Definições»).

- É definido um tempo de cozedura predefinido. Se necessário, altere o tempo de cozedura premindo o botão I<sup>⊙</sup> e ajuste o tempo utilizando as teclas + e — no ecrã.
- Confirme o modo de cozedura premindo o botão Iniciar . Tal inicia o processo de cozedura.
- A cozedura terá início. O tempo de cozedura restante será apresentado no ecrã.

### c. Repor as definições



























- Prima e mantenha premido o botão  Iniciar durante dois segundos para reiniciar o aparelho. O aparelho emite um sinal sonoro.
5. Alguns ingredientes têm de ser mexidos enquanto cozinha (consulte a secção «Definições»). Para mexer os ingredientes, retire o aparelho da taça da Companion. Em seguida, volte a colocar o acessório da fritadeira a ar quente na taça da Companion e prima o botão Iniciar para começar a cozinhar novamente.
  6. Assim que o tempo de cozedura estiver concluído, o aparelho emite um som e a temperatura será reduzida. Retire o acessório da fritadeira a ar quente da taça e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
  7. Certifique-se de que o conteúdo está bem cozinhado. Se os ingredientes ainda não estiverem cozinhados, basta colocar o acessório da fritadeira a ar quente na taça e ajustar o temporizador para mais alguns minutos.
  8. Quando os ingredientes estiverem prontos, retire o acessório da fritadeira a ar quente. **Cuidado: não vire o acessório da fritadeira a ar quente ao contrário e não toque na grelha de proteção (F), pois estará quente. Não vire a taça ao contrário caso haja excesso de óleo quente. Depois de fritar a ar quente, o acessório da fritadeira a ar quente, a taça e os ingredientes estarão quentes. Consoante o tipo de ingredientes colocados na taça, pode sair vapor da taça. Tenha em atenção que, após 3 minutos de inatividade, o aparelho entra no modo de poupança de energia e, após 15 minutos, entra num modo de poupança de energia mais prolongado. Pressionar qualquer botão irá ligá-lo novamente.**

## DEFINIÇÕES

A tabela abaixo vai ajudar a seleccionar as definições básicas para os ingredientes que pretende cozinhar.

**Nota: tenha em atenção que estas definições são apenas orientativas. Uma vez que os ingredientes diferem em termos de origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir as melhores definições para os ingredientes que utiliza.**

Cuidado: as pessoas sensíveis, como as grávidas, as crianças pequenas, os idosos e as pessoas imunocomprometidas, devem ter em conta que, consoantes as definições selecionadas, os ingredientes podem não estar cozinhados o suficiente para matar as bactérias que causam intoxicação alimentar.

| ALIMENTO  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|--|
|  | 300-750g  | 22-38min  | 170°C   |  |   |   x2<br>Virar  |
|  | 100-600g  | 10-14min  | 170°C   |  |   |   x1<br>Agitar |
|  | 400g  | 15min   | 170°C   |  |   |   x1<br>Agitar |
|  | 300-600g  | 20-30min  | 170°C   |  |   |   x1<br>Agitar |
|  | 300-600g  | 16-22min  | 160°C<br>+<br>120°C   |  | ✓   |  |
|  | 4x50g   | 10min   | 170°C   |   | ✓   |  |
|  | <b>MAX</b>  | 15min   | 170°C   |  |   |  |

**IMPORTANTE:** para evitar danificar o aparelho, nunca exceda as quantidades máximas de ingredientes ou líquidos indicadas no manual do utilizador e nas receitas. **Nunca use o aparelho para aquecer um líquido na tigela Companion.** Consulte as receitas online em [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com) ou na aplicação gratuita.

### CONSELHO

- Os ingredientes mais pequenos exigem, geralmente, um tempo de cozedura ligeiramente mais curto do que os alimentos de maiores dimensões.

- Mexa os ingredientes enquanto cozinha para obter os melhores resultados e para garantir que tudo é cozinhado uniformemente.
- No caso de batatas frescas, adicione óleo para um acabamento estaladiço. Depois de adicionar o óleo, frite os ingredientes nos minutos seguintes.
- Armazene as suas batatas frescas numa divisão com temperatura acima de 8 °C. Demolhe as batatas durante 15 a 20 minutos para reduzir a quantidade de amido. Antes de cozinhar, e se a receita assim o exigir, raspe a taça para evitar que os alimentos se queimem nas partes laterais da taça.
- Verifique se está cozinhado. Não coma alimentos queimados. Recomendamos que frite as batatas até ficarem ligeiramente douradas em vez de castanhas.

### UTILIZAÇÃO DO CESTO

- Coloque o cesto (G) na taça da Companion.
- Depois de utilizado, o cesto estará quente. Utilize equipamento de proteção resistente ao calor.**

### LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

Não utilize utensílios metálicos nem produtos de limpeza abrasivos para limpar o aparelho, pois isto pode danificar a grelha de proteção e a parte principal do produto.

- Desligue o aparelho da tomada elétrica e deixe-o arrefecer.
- Limpe cuidadosamente o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Limpe a grelha de proteção sob o aparelho utilizando uma esponja húmida não abrasiva e detergente líquido. Pode utilizar um líquido desengordurante para remover qualquer resíduo de sujidade.

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

**4. Aguarde que a taça arrefeça completamente (pelo menos dez minutos) antes de desmontar o eixo e limpar.**

Para uma limpeza mais fácil, verta água morna na taça.

Quando as peças arrefecerem:

- Retire o eixo metálico (H) através do anel de bloqueio do eixo sob a taça.

- Limpe a taça da Companion, o eixo metálico (H), o cesto (G) e as pinças (I) com uma esponja e água quente com detergente para a loiça. Em seguida, enxague-os debaixo de água corrente.

Para facilitar a vida, tenha em atenção que a taça da Companion, o cesto (G) e as pinças (I) podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Apenas o eixo metálico (H) e o anel de bloqueio não podem ser colocados na máquina de lavar a loiça.

## ARRUMAÇÃO

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 tapan. Não o guarde ao contrário nem coloque nada sobre o mesmo.

## GARANTIA E SERVIÇO PÓS-VENDA

Se necessitar do serviço pós-venda para obter informações ou em caso de problemas, visite o website da Moulinex em [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com) ou contacte o Centro de Contacto do Consumidor no seu país. Poderá encontrar o número de telefone no folheto de garantia internacional. Se não existir um Centro de Contacto do Consumidor no seu país, dirija-se ao seu distribuidor local da Moulinex.

## DIAGNÓSTICO DE AVARIAS

- Se o seu aparelho não ligar, verifique se está posicionado corretamente na taça (os dois interruptores devem estar ligados e o cabo de alimentação não deve ficar preso entre a taça e o acessório da fritadeira a ar quente).
- Se tiver algum problema com o seu aparelho, visite [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com) para consultar as Perguntas frequentes ou contacte o Centro de Contacto do Consumidor no seu país.

**OPMERKING:** Dit apparaat wordt geleverd met een veiligheidsinstructieboekje. Lees dit boekje goed door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar het boekje, zodat u het later nog eens kunt raadplegen.

## BESCHRIJVING

- A. Handgrepen
- B. Digitaal aanraakscherm
- C. Weergave bereidingstijd/temperatuur
- D. Ventilatieopening
- E. Netsnoer
- F. Beschermmrooster
- G. Mand
- H. Metalen spindel
- I. Tangen

## AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

- 1. Braadstuk
- 2. Grill
- 3. Heteluchtfrituren
- 4. Zachtjes koken

## VOORZORGSMATREGELEN VOOR GEBRUIK

In overeenstemming met de geldende CE-markeringsvoorschriften is informatie over energieverbruik in de uitgeschakelde modus, stand-bymodus(\*) en netwerkgebonden stand-bymodus(\*) beschikbaar op [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)(\*). Deze gegevens tonen het energieverbruik van uw apparaat wanneer het is aangesloten, maar niet in gebruik is. Het apparaat schakelt na gebruik automatisch over naar deze modi om energie te besparen(\*). Raadpleeg de gebruikershandleiding(\*) om deze instellingen aan te passen. Houd er rekening mee dat het energieverbruik hierdoor zal toenemen.

1. Dit apparaat en deze accessoires (afhankelijk van het model) zijn alleen bedoeld voor gebruik met de Companion-serie, op de kom van de Companion als die in de Companion is geplaatst.
2. Gebruik het apparaat nooit met andere schalen (van bijvoorbeeld plastic of glas).
3. Controleer de stabiliteit van het apparaat om er zeker van te zijn dat het apparaat stevig op de kom van de Companion is geplaatst voordat u een bereidingscyclus start.

(\*): afhankelijk van het model.

4. **WAARSCHUWING:** Houd het apparaat vlak en verplaats dit met behulp van de handgrepen (A) om brandwonden te voorkomen. De onderkant van het heteluchtfriteuse-accessoire, inclusief het beschermrooster (F) en de mand (G), is erg heet wanneer het apparaat in gebruik is.
5. **WAARSCHUWING:** Uw Companion mag niet zijn ingeschakeld wanneer u het heteluchtfriteuse-accessoire gebruikt.
6. Wanneer u klaar bent met een bereidingscyclus met het heteluchtfriteuse-accessoire, moet u het apparaat verwijderen voordat u opnieuw eten gaat bereiden met de Companion.
7. **WAARSCHUWING:** De metalen onderdelen van de kom van de Companion, de handgrepen van de kom, de spindel van de kom en de vergrendelring onder de kom zijn heet wanneer het heteluchtfriteuse-accessoire wordt gebruikt. Gebruik ovenhandschoenen of andere beschermende middelen om brandwonden te voorkomen bij het hanteren van de kom van de Companion. Raadpleeg de handleiding van de Companion voor informatie over het demonteren en reinigen van de kom.
8. Gebruik ovenhandschoenen om de mand (G) te hanteren (afhankelijk van het model).
9. Afhankelijk van het model. Gebruik de mand (G) niet als deze beschadigd is.

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking.
2. Verwijder alle commerciële stickers.
3. Maak het rooster (F) schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. Dompel het apparaat niet in water.
4. Maak de buitenkant van het apparaat voorzichtig schoon met een vochtige doek.
5. Reinig de metalen spindel (H) in warm water met wat afwasmiddel.
6. Afhankelijk van het model. Maak de mand (G) en tang (I) schoon in warm water met wat afwasmiddel.

### VOORBEREIDING

1. Plaats de Companion op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Verwijder het deksel van de kom en haal de stekker van de Companion uit het stopcontact.
3. Gebruik altijd het heteluchtfriteuse-accessoire op de kom van de Companion, die op uw Companion is bevestigd.
4. Verwijder alle accessoires uit de kom.


5. Plaats de 100% metalen spindel (H) aan de onderkant van de kom. Let op: Als u een spindel met een zwart plastic onderdeel hebt, is deze niet geschikt voor gebruik met het heteluchtfriteuse-accessoire. U kunt de 100% metalen spindel (H) gebruiken voor al uw Companion-recepten, met of zonder het heteluchtfriteuse-accessoire.

6. Plaats het heteluchtfriteuse-accessoire op de kom van de Companion door de handgrepen van beide apparaten op één lijn te brengen. Plaats niets op het heteluchtfriteuse-accessoire.
7. Controleer of het netsnoer goed is geplaatst. Het mag niet onder het heteluchtfriteuse-accessoire vastzitten of om het apparaat zijn gewikkeld.
8. Houd het apparaat niet te dicht bij andere apparaten of bij de achterwand. Zorg dat er vrije ruimte rond het apparaat is wanneer het in gebruik is.




### GEBRUIKSAANWIJZING VAN HET APPARAAT

In de Moulinex-app staan recepten om u te helpen ontdekken wat u allemaal met uw apparaat kunt doen. De bereidingstijden voor de voornaamste ingrediënten staan vermeld in de sectie 'Instellingen'.


1. Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
2. Doe de ingrediënten in de kom van de Companion.  
**Opmerking:** Vul de kom van de Companion nooit boven het MAX-streepje en overschrijd nooit de hoeveelheden in de tabel (zie het gedeelte 'Instellingen'), omdat dit de kwaliteit van het eindresultaat kan beïnvloeden. Gebruik het apparaat nooit om een vloeistof in uw Companion-kom te verwarmen.
3. Plaats het heteluchtfriteuse-accessoire op de kom van de Companion.  
**WAARSCHUWING:** Raak de hete onderdelen van het apparaat en de kom niet aan tijdens gebruik. Gebruik alleen het scherm en pak het apparaat vast aan de handgrepen. Houd het apparaat altijd bij de handgrepen vast.
4. Om het bakproces te starten, selecteer een automatische bakmodus of stel het apparaat handmatig in.
  - a. Bij het kiezen van handmatige instellingen:
    - Stel de temperatuur ↓⊕ in door op het scherm op + of – te drukken. De thermostaat varieert van 70 tot 170 °C.
    - Stel vervolgens de bereidingstijd in door eerst op de toets ↓⊕ en daarna op de toets + of – op het digitale scherm te drukken. U kunt een tijd instellen tussen 0 en 60 minuten.

- Druk op de startknop  om te starten met de bereiding. Het bakproces start. De resterende bereidingstijd wordt op het scherm weergegeven.

**b. Bij het kiezen van de automatische kookstand:**

- Klik op de knop Menu  totdat u de gewenste bereidingsmodus hebt bereikt. Deze begint te knipperen (u vindt een uitleg van de modi in het gedeelte 'Instellingen').
- Een standaard bereidingstijd is ingesteld. Stel, indien vereist, de gewenste bereidingstijd in door op de toets  en vervolgens op de toetsen + en - op het digitale scherm te drukken.
- Bevestig de kookstand door op de Startknop te drukken . Hierdoor wordt het bereidingsproces gestart.
- De bereiding begint. De resterende bereidingstijd wordt op het scherm weergegeven.

**c. Instellingen opnieuw instellen**

Houd de startknop  twee seconden ingedrukt om het apparaat opnieuw in te stellen. U hoort een pieptoon.



























5. Bepaalde ingrediënten moeten tijdens het bereiden worden geschud (zie de sectie 'Instellingen'). Als u ingrediënten moet schudden, verwijdert u het apparaat uit de kom van de Companion. Plaats vervolgens het heteluchtfriteuse-accessoire terug op de kom van de Companion en druk op de startknop om verder te gaan met de bereiding.
6. Zodra de bereidingstijd is verstreken, maakt het apparaat een geluid en wordt de temperatuur verlaagd. Haal het heteluchtfriteuse-accessoire van de kom en plaats deze op een warmtebestendig oppervlak.
7. Controleer of de inhoud gaar is. Als uw ingrediënten nog niet gaar zijn, plaatst u het heteluchtfriteuse-accessoire terug op de kom en stelt u de timer in op nog een paar minuten.
8. Verwijder het heteluchtfriteuse-accessoire wanneer de ingrediënten klaar zijn. **Let op: Draai het heteluchtfriteuse-accessoire niet ondersteboven en raak het beschermrooster (F) niet aan, omdat dit heet is. Draai de kom niet om vanwege eventuele overtollige hete olie. Na het heteluchtfrituren zijn het heteluchtfriteuse-accessoire, de kom en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten dat zich in de kom bevindt, kan er stoom uit de kom ontsnappen. Let op: na 3 minuten inactiviteit schakelt het apparaat over naar stand-by. Na 15 minuten schakelt het apparaat over naar een langere stand-bymodus. Druk op een willekeurige knop om het weer aan te zetten.**

**INSTELLINGEN**

De tabel hieronder helpt u de basisinstellingen te kiezen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

**Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen alleen dienen als richtlijn. Aangezien de ingrediënten verschillen wat betreft herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we de beste instellingen voor de ingrediënten die u gebruikt niet garanderen.**

Let op: Gevoelige mensen, zoals zwangere vrouwen, jonge kinderen, bejaarden en personen met een verzwakt immuunsysteem moeten er rekening mee houden dat sommige ingrediënten, afhankelijk van de geselecteerde instellingen, mogelijk niet grondig genoeg worden bereid om bacteriën die voedselvergiftiging veroorzaken te doden.

| VOEDSEL   |  |  |  | MENU  |  |   |
|---|---|---|---|--|---|---|
|  | 300-750g  | 22-38min  | 170°C   |         |   |   x2<br>Schudden      |
|  | 100-600g  | 10-14min  | 170°C   |         |   |   x1<br>Kip omdraaien |
|  | 400g  | 15min   | 170°C   |         |   |   x1<br>Kip omdraaien |
|  | 300-600g  | 20-30min  | 170°C   |         |   |   x1<br>Kip omdraaien |
|  | 300-600g  | 16-22min  | 160°C + 120°C   |         | ✓   |   |
|  | 4x50g   | 10min   | 170°C   |  | ✓   |   |
|  | <b>MAX</b>  | 15min   | 170°C   |         |   |   |

**BELANGRIJK:** Om schade aan uw apparaat te vermijden, mag u nooit de maximum hoeveelheid ingrediënten of vloeistoffen overschrijden die in de gebruiksaanwijzing en recepten worden vermeld. **Gebruik het apparaat nooit om een vloeistof in uw Companion-kom te verwarmen.**

**Bekijk de recepten online op [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com) of via de gratis app.**

nl

## TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Schud de ingrediënten tijdens het bereiden voor het beste eindresultaat en zodat de ingrediënten gelijkmatig gaar worden.
- Voor verse aardappelen voegt u olie toe voor een knapperige afwerking. Na het toevoegen van de olie, frituurt u de ingrediënten binnen enkele minuten.
- Bewaar uw verse aardappelen in een ruimte van meer dan 8 °C. Laat de aardappelen 15-20 minuten weken om de hoeveelheid zetmeel te verminderen. Schraap de kom, indien dit volgens het recept is vereist, voor bereiding uit om te voorkomen dat het voedsel aan de zijkanten van de kom gaat branden.
- Controleer of het gerecht gaar is. Eet geen aangebrand voedsel. Wij raden u aan de aardappelen te bakken tot ze licht goudbruin zijn in plaats van bruin.

## DE MAND GEBRUIKEN

- Plaats de mand (G) in de kom van de Companion.
- **Na gebruik is de mand heet. Gebruik hittebestendige beschermende middelen.**

## REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddel om het apparaat schoon te maken, omdat dit het beschermrooster en het hoofdonderdeel van het product kan beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Maak de buitenkant van het apparaat voorzichtig schoon met een vochtige doek.
3. Maak het beschermrooster onder het apparaat schoon met een vochtige, niet-schurende spons en afwasmiddel.

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

Opmerking: Het apparaat is niet vaatwasmachinebestendig.

4. **Wacht tot de kom volledig is afgekoeld (ten minste tien minuten) voordat u de spindel uit elkaar haalt en schoonmaakt.**

Giet warm water in de kom om deze gemakkelijker te kunnen schoonmaken.

Zodra de onderdelen zijn afgekoeld:

- Verwijder de metalen spindel (H) via de vergrendelring onder de kom.
- Maak de kom van de Companion, de metalen spindel (H), de mand (G) en de tang (I) schoon met een spons en warm water met wat afwasmiddel. Spoel ze vervolgens af onder stromend water.

De kom van de Companion, de mand (G) en de tang (I) zijn vaatwasmachinebestendig; alleen de metalen spindel (H) en de vergrendelring kunnen niet in de vaatwasmachine.

## OPSLAG

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
3. Bewaar het apparaat vlak, zonder het af te dekken. Bewaar het apparaat niet ondersteboven en plaats er niets bovenop.

## GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Als u contact wilt opnemen met onze klantenservice voor meer informatie of als er een probleem optreedt, raadpleegt u de website van Moulinex op **www.moulinex.com** of neemt u contact op met de klantenservice van Moulinex voor uw land. U vindt het telefoonnummer in de wereldwijde-garantiegids. Als er geen klantenservice in uw land is, neemt u contact op met uw lokale Moulinex-handelaar.

## FOUTOPSPORING

- Als het apparaat niet start, controleer dan of het goed op de kom is geplaatst (de twee schakelaars moeten zijn ingeschakeld en het netsnoer mag niet vastzitten tussen de kom en het heteluchtfriteuse-accessoire).
- Als er een probleem met uw apparaat optreedt, gaat u naar **www.moulinex.com** om de sectie Veelgestelde vragen te raadplegen of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.

**HINWEIS:** Ein Heft mit Sicherheitsinformationen ist im Lieferumfang dieses Geräts enthalten. Lesen Sie dieses Heft vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie es für die künftige Nutzung an einem sicheren Ort auf.

## BESCHREIBUNG

- A. Griffe
- B. Digitaler Touchscreen
- C. Anzeige von Garzeit/Temperatur
- D. Entlüftungsventil
- E. Netzkabel
- F. Schutzgitter
- G. Korb
- H. Metallspindel
- I. Zange

## AUTOMATISCHE GARMODI

- 1. Braten
- 2. Grillen
- 3. Heißluftfrittieren
- 4. Schonendes Kochen

## VORSICHTSMAßNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH

Gemäß den geltenden CE-Kennzeichnungsvorschriften sind Informationen über den Energieverbrauch im ausgeschalteten Modus, Standby-Modus (\*) und im vernetzten Standby-Modus (\*) unter [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)(\*) abrufbar. Diese Daten zeigen den Energieverbrauch Ihres Geräts an, wenn es an das Stromnetz angeschlossen, aber nicht eingeschaltet ist. Um Energie zu sparen, wechselt es nach der Verwendung (\*) automatisch in diese Modi. Informationen zum Anpassen dieser Einstellungen finden Sie im Benutzerhandbuch (\*). Beachten Sie, dass das den Energieverbrauch erhöht.

- 1. Dieses Gerät und diese Zubehörteile (je nach Modell) sind nur zur Verwendung mit der Companion-Serie an der im Companion montierten Companion-Schüssel vorgesehen.
- 2. Verwenden Sie das Gerät niemals mit anderen Behältern (z. B. aus Kunststoff oder Glas).
- 3. Überprüfen Sie die Stabilität des Geräts, um sicherzustellen, dass es sicher auf der Companion-Schüssel positioniert ist, bevor Sie mit dem Garvorgang beginnen.

(\*): abhängig vom Modell.

- 4. **WARNUNG:** Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie das Gerät in einer flachen Position und bewegen Sie es mithilfe der Griffe (A). Die Unterseite des Frittierzubehörs, einschließlich des Schutzgitters (F) und des Korbs (G), wird während der Verwendung des Geräts sehr heiß.
- 5. **WARNUNG:** Der Companion sollte bei Verwendung des Frittierzubehörs nicht eingeschaltet sein.
- 6. Wenn Sie einen Garvorgang mit dem Frittierzubehör beendet haben, achten Sie darauf, das Gerät zu entfernen, bevor Sie erneut mit dem Companion kochen.
- 7. **WARNUNG:** Die Metallteile der Companion-Schüssel, die Griffe der Schüssel, die Spindel der Schüssel und der Sicherungsring unter der Schüssel werden während der Verwendung des Frittierzubehörs heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder andere Schutzausrüstung, um Verbrennungen beim Berühren der Companion-Schüssel zu vermeiden. Informationen zum Demontieren und Reinigen der Schüssel finden Sie im Handbuch des Companion.
- 8. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Korb (G) berühren (je nach Modell).
- 9. Je nach Modell. Wenn der Korb (G) beschädigt ist, darf er nicht verwendet werden.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2. Entfernen Sie sämtliche Werbeaufkleber.
- 3. Reinigen Sie das Gitter (F) mit heißem Wasser, Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- 4. Wischen Sie die Außenseite des Geräts vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.
- 5. Reinigen Sie die Metallspindel (H) mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel.
- 6. Je nach Modell. Reinigen Sie den Korb (G) und die Zange (I) mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel.

## VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

- 1. Stellen Sie den Companion auf einer ebenen, stabilen Fläche ab.
- 2. Entfernen Sie den Deckel der Schüssel, und ziehen Sie den Netzstecker des Companion aus der Steckdose.
- 3. Verwenden Sie das Frittierzubehör immer nur, wenn die Companion-Schüssel an Ihrem Companion montiert ist.
- 4. Entfernen Sie alles Zubehör von der Schüssel.

**5. Befestigen Sie die Metallspindel (H) aus 100 % Metall am Boden der Schüssel. Vorsicht: Wenn Ihre Spindel ein schwarzes Kunststoffteil aufweist, ist sie nicht für die Verwendung mit dem Frittierzubehör geeignet. Sie können die Spindel aus 100 % Metall (H) mit oder ohne das Frittierzubehör für alle Companion-Rezepte verwenden.**



6. Positionieren Sie das Frittierzubehör auf der Companion-Schüssel, indem Sie die Griffe beider Geräte miteinander ausrichten. Legen Sie keine Gegenstände auf dem Frittierzubehör ab.
7. Überprüfen Sie die Position des Netzkabels. Es darf nicht unter dem Frittierzubehör eingeklemmt oder um das Gerät gewickelt werden.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht zu nah an anderen Geräten oder in der Nähe des Fliesenspiegels. Lassen Sie während der Verwendung etwas Platz rund um das Gerät.

## BEDIENUNGSANLEITUNG DES GERÄTS

Mit den Rezepten aus der Moulinex App können Sie herausfinden, was Ihr Gerät kann. Garzeiten für die gängigsten Zutaten sind im Abschnitt „Einstellungen“ angegeben.




1. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
2. Geben Sie die Zutaten in die Companion-Schüssel.  
**Bemerkung: Befüllen Sie die Companion-Schüssel niemals über die Markierung MAX hinaus und überschreiten Sie nicht die in der Tabelle angegebenen Mengen (siehe Abschnitt „Einstellungen“), da dies die Qualität der Endergebnisse beeinträchtigen kann. Verwenden Sie das Gerät niemals, um eine Flüssigkeit in Ihrer Companion-Schüssel zu erhitzen.**
3. Setzen Sie das Frittierzubehör auf die Companion-Schüssel.  
**WARNUNG: Berühren Sie während des Gebrauchs nicht die heißen Teile des Geräts und die Schüssel. Verwenden Sie nur den Bildschirm, und berühren Sie das Gerät nur an den Griffen. Halten Sie das Gerät nur am Griff fest.**
4. Um mit dem Garen zu beginnen, können Sie den automatischen Garmodus oder individuelle Einstellungen wählen.

a. Wenn Sie manuelle Einstellungen auswählen:


- Passen Sie die Temperatur  an, indem Sie auf dem Bildschirm + oder – drücken. Der Thermostat variiert zwischen 70 und 170 °C.
- Stellen Sie dann die Garzeit ein, indem Sie die Taste  drücken und die Zeit mit den Tasten + und – einstellen. Die Zeitschaltuhr kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.

- Drücken Sie die Start-Taste , um den Garvorgang zu beginnen. Der Garvorgang beginnt. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

b. Wenn Sie den automatischen Garmodus auswählen:

- Klicken Sie auf die Menütaste , bis Sie den gewünschten Garmodus erreicht haben. Dieser beginnt zu blinken (eine Erläuterung zu den Modi finden Sie im **Abschnitt „Einstellungen“**).
- Eine Standard-Garzeit wird eingestellt. Ändern Sie bei Bedarf die Garzeit durch Drücken der Taste , und stellen Sie die Zeit mit den Tasten + und – auf dem Bildschirm ein.
- Bestätigen Sie den Garmodus mit der Start-Taste . Dadurch wird der Garvorgang gestartet.
- Der Garvorgang beginnt. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

c. Einstellungen zurücksetzen




























- Halten Sie die Start-Taste  zwei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät zurückzusetzen. Das Gerät gibt einen Signalton aus.
- 5. Einige Zutaten müssen während des Garens umgerührt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Zum Umrühren müssen Sie das Gerät von der Companion-Schüssel entfernen. Setzen Sie dann das Frittierzubehör wieder auf die Companion-Schüssel, und drücken Sie die Start-Taste, um den Garvorgang erneut zu starten.
- 6. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus, und die Temperatur wird verringert. Entfernen Sie das Frittierzubehör von der Schüssel und stellen Sie es auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- 7. Stellen Sie sicher, dass der Inhalt gar ist. Wenn Ihre Zutaten noch nicht gar sind, setzen Sie das Frittierzubehör einfach wieder auf die Schüssel, und stellen Sie den Timer auf einige weitere Minuten ein.
- 8. Wenn die Zutaten fertig sind, nehmen Sie das Frittierzubehör ab.  
**Vorsicht: Drehen Sie das Frittierzubehör nicht auf den Kopf und berühren Sie nicht das Schutzgitter (F), da es heiß wird. Drehen Sie die Schüssel nicht um, da überschüssiges heißes Öl vorhanden sein kann. Zubehör, Schüssel und Zutaten sind nach dem Frittieren heiß. Je nach Art der Zutaten in der Schüssel kann Dampf aus der Schüssel austreten. Bitte beachten Sie, dass das Gerät nach 3 Minuten Inaktivität in den Standby-Modus und nach 15 Minuten in einen verlängerten Standby-Modus wechselt. Durch das Drücken einer beliebigen Taste schalten Sie es wieder ein.**

## EINSTELLUNGEN

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, auszuwählen.

**Bemerkung: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur zur Orientierung dienen. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, welche Einstellungen sich für die verwendeten Zutaten am besten eignen.**

Vorsicht: Für empfindliche Menschen wie Schwangere, Kleinkinder, ältere Menschen und immungeschwächte Personen muss berücksichtigt werden, dass abhängig von den gewählten Einstellungen die Zutaten eventuell nicht genügend gegart werden, um Bakterien abzutöten, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen könnten.

| LEBENSMITTEL  |  |  |  |  |  |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | 300-750g  | 22-38min  | 170°C   |  |  |   x2<br>Schütteln |
|  | 100-600g  | 10-14min  | 170°C   |  |   |   x1<br>Wenden    |
|  | 400g  | 15min   | 170°C   |  |   |   x1<br>Wenden    |
|  | 300-600g  | 20-30min  | 170°C   |  |   |   x1<br>Wenden    |
|  | 300-600g  | 16-22min  | 160°C<br>+<br>120°C   |  | ✓   |   |
|  | 4x50g   | 10min   | 170°C   |   | ✓   |   |
|  | <b>MAX</b>  | 15min   | 170°C   |  |   |   |

**WICHTIG:** Um Schäden am Gerät zu vermeiden, überschreiten Sie niemals die in der Bedienungsanleitung und in den Rezepten angegebenen Höchstmengen an Zutaten oder Flüssigkeiten. **Verwenden Sie das Gerät niemals, um eine Flüssigkeit in Ihrer Companion-Schüssel zu erhitzen.**

Finden Sie Rezepte online unter [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com) oder in der kostenlosen App.

## TIPPS

- Kleinere Lebensmittel benötigen im Allgemeinen eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Rühren Sie die Zutaten während des Garens um, um optimale Ergebnisse zu erzielen und sicherzustellen, dass alles gleichmäßig gegart wird.
- Fügen Sie bei frischen Kartoffeln Öl hinzu, um eine knusprige Außenfläche zu erhalten. Garen Sie die Zutaten nach dem Hinzufügen des Öls für einige Minuten.
- Lagern Sie Ihre frischen Kartoffeln in einem Raum mit über 8 °C. Lassen Sie die Kartoffeln 15-20 Minuten einweichen, um den Stärkegehalt zu reduzieren. Falls es das Rezept erfordert, entfernen Sie die Zutaten von den Rändern der Schüssel, um Anbrennen zu verhindern.
- Prüfen Sie, ob alles gar ist. Essen Sie keine angebrannten Lebensmittel. Wir empfehlen, die Kartoffeln zu frittieren, bis sie leicht goldbraun sind.

de

## VERWENDEN DES KORBS

- Setzen Sie den Korb (G) in die Companion-Schüssel.
- **Während der Verwendung ist der Korb heiß. Verwenden Sie hitzebeständige Schutzausrüstung.**

## REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Metallutensilien oder Scheuermittel, da diese das Schutzgitter und den Hauptteil 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 vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie das Schutzgitter unter dem Gerät mit einem feuchten, nicht scheuernden Schwamm und Geschirrspülmittel. Zum Entfernen restlicher Verschmutzungen kann ein fettlösendes Spülmittel verwendet werden.

Bemerkung: Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.

#### **4. Warten Sie, bis die Schüssel vollständig abgekühlt ist (mindestens zehn Minuten), bevor Sie die Spindel demontieren und alles reinigen.**

Gießen Sie warmes Wasser in die Schüssel, um die Reinigung zu erleichtern.

Nach dem Abkühlen der Teile:

- Entfernen Sie die Metallspindel (H) über den Sicherungsring der Spindel unter der Schüssel.
- Reinigen Sie die Schüssel der Companion, die Metallspindel (H), den Korb (G) und die Zange (I) mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie dann unter laufendem Wasser ab.

Beachten Sie, dass die Companion-Schüssel, der Korb (G) und die Zange (I) spülmaschinenfest sind. Nur die Metallspindel (H) und der Sicherungsring können nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

### **AUFBEWAHRUNG**

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.
3. Lagern Sie das Gerät in einer flachen Position, ohne es abzudecken.  
Bewahren Sie es nicht kopfüber auf und stellen Sie nichts darauf.

### **GARANTIE UND KUNDENDIENST**

Wenn Sie den Kundendienst für weitere Informationen benötigen, oder ein Problem auftritt, besuchen Sie die Moulinex-Website unter **[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)** oder wenden Sie sich an die Moulinex-Kundendienstabteilung für Ihr Land. Die Telefonnummer finden Sie in der weltweiten Garantieschrift. Falls für Ihr Land kein Kundendienst besteht, wenden Sie sich an Ihren Moulinex-Händler vor Ort.

### **FEHLERBEHEBUNG**

- Wenn Ihr Gerät nicht startet, vergewissern Sie sich, dass es korrekt auf der Schüssel positioniert ist (die beiden Schalter müssen eingeschaltet sein, und das Netzkabel darf nicht zwischen der Schüssel und dem Frittierzubehör eingeklemmt sein).
- Wenn Sie Probleme mit Ihrem Gerät haben, besuchen Sie den Bereich „Häufig gestellte Fragen“ auf **[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)**, oder wenden Sie sich an den Kundendienst für Ihr Land.



