

Quick Start Guide

COMPANION

AIR FRYER EXTENSION







UN NOUVEAU MONDE S'OUVRE À VOUS

A New World Opens to You / Eine neue Welt öffnet sich für dich / Un nuovo mondo si apre a te / Se te abre un nuevo mundo / Een nieuwe wereld opent zich voor jou




ECRAN DIGITAL

DIGITAL SCREEN / SCHERMO DIGITALE / DIGITALANZEIGE / DIGITAAL DISPLAY / ECRĂ DIGITAL / PANTALLA DIGITAL

 <p>Rôtir Roast Arrostire Rösten Roosteren Assar</p>	 <p>Grill Grill Grill Grillen Grillen Grelhar Grill</p>	 <p>Friture Air fry Frittura Frittieren Frituren Fritar a ar quente Fritura por aire</p>	 <p>Cuisson délicate Delicate cooking Cottura delicata Schonendes Garen Delicate bereiding Cozimento delicado Cocción delicada</p>
--	---	--	--

4 fonctions automatiques + mode manuel
4 automatic functions + manual mode
4 funzioni preimpostate + modalità manuale
4 automatik-Funktionen + manueller Modus
4 automatische functies + handmatige modus
4 funções automáticas + modo manual
4 funciones automáticas + modo manual






1 2 3 4

MENU 170 °C

START STOP

Minuterie
Timer
Timer
Timer
Timer
Temporizador
Temporizador

Température
Temperature
Temperatura
Temperatur
Temperatuur
Temperatura
Temperatura

 <p>Touche de réglage - Adjustment button - Regolazione - Einstelltaste - Instelknop - Botão de ajuste - Botón de ajuste -</p>	 <p>Départ/Arrêt Start/Stop Avvio/Stop Start/Stop Start/Stop Iniciar/parar Iniciar/Detener</p>	 <p>Touche de réglage + Adjustment button + Regolazione + Einstelltaste + Instelknop + Botão de ajuste + Botón de ajuste +</p>
--	--	--

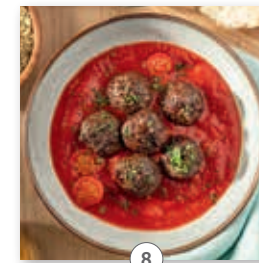


fr - Avant la première utilisation, remplacez définitivement votre entraineur plastique par celui fourni en metal. / **en** - Before first use, permanently replace your plastic driver with the supplied metal one. / **it** - Prima del primo utilizzo, sostituire definitivamente il trascinatore in plastica con quello in metallo fornito. / **de** - Vor der ersten Verwendung den Kunststoff-Mitnehmer dauerhaft durch den mitgelieferten aus Metall ersetzen. / **nl** - Vervang vóór het eerste gebruik de plastic aandrijving permanent door de meegeleverde metalen versie. / **pt** - Antes do primeiro uso, substitua permanentemente o eixo de plástico pelo de metal fornecido. / **es** - Antes del primer uso, reemplace de forma permanente el acoplador de plástico por el de metal suministrado.



PREMIERE RECETTE

FIRST RECIPE / PRIMA RICETTA / ERSTES REZEPT / EERSTE RECEPT / PRIMEIRA RECEITA / PRIMERA RECETA



fr - Attention, votre bol est chaud après fonctionnement, utilisez des éléments de protection.
en - Caution: the bowl is hot after use. Use protective accessories.
it - Attenzione: la ciotola è calda dopo l'uso. Utilizzare protezioni adeguate.
de - Vorsicht: Die Schüssel ist nach dem Gebrauch heiß. Verwenden Sie Schutzmittel.
nl - Let op: de kom is heet na gebruik. Gebruik beschermende hulpmiddelen.
pt - Atenção: a tigela fica quente após o uso. Use proteção adequada.
es - Atención: el bol está caliente después del uso. Utilice protección adecuada.

fr - Le bol doit toujours être positionné sur le produit Companion avant d'être utilisé avec l'extension air fryer. / **en** - The bowl must always be placed on the Companion appliance before using the air fryer extension. / **it** - La ciotola deve essere sempre posizionata sull'apparecchio Companion prima di utilizzare l'estensione per friggitrice ad aria. / **de** - Die Schüssel muss immer auf dem Companion-Gerät platziert werden, bevor die Heißluftfritteusen-Erweiterung verwendet wird. / **nl** - De kom moet altijd op het Companion-apparaat geplaatst worden vóór gebruik van de luchtfriteuse-uitbreiding. / **pt** - A tigela deve estar sempre posicionada no aparelho Companion antes de usar a extensão da fritadeira elétrica. / **es** - El bol debe colocarse siempre sobre el aparato Companion antes de usar la extensión de freidora de aire.



TIPS & TRICKS

GRILLE DE CUISSON

COOKING RACK / GRIGLIA DI COTTURA / KÜCHENROST / KOKENDE REK / SUPORTE DE COZEDURA / REJILLA DE COCCIÓN



Découvrez une cuisson à étages avec l'extension airfryer : en bas, vos plats conservent leur chaleur, tandis qu'en haut, ils sont cuits à la perfection. PS: N'oubliez pas d'employer des maniques pour manipuler le panier airfryer après la cuisson !

EN: Experience multi-level cooking with the airfryer extension: at the bottom, your dishes stay warm, while at the top, they are cooked to perfection. PS: Don't forget to use oven mitts to handle the airfryer basket after cooking! / **IT:** Scopri la cottura a più livelli con l'estensione airfryer: nella parte inferiore i tuoi piatti mantengono il calore, mentre nella parte superiore sono cotti alla perfezione. PS: Non dimenticare di usare le presine per maneggiare il cestello dell'airfryer dopo la cottura! / **DE:** Entdecken Sie eine mehrstöckige Zubereitung mit der Airfryer-Erweiterung: Unten bleiben Ihre Gerichte warm, während sie oben perfekt gegart werden. PS: Vergessen Sie nicht, Topflappen zu verwenden, um den Airfryer-Korb nach dem Kochen zu handhaben! / **NL:** Ontdek koken op meerdere niveaus met de airfryer uitbreiding: onderin blijven je gerechten warm, terwijl ze bovenaan perfect worden gegaard. PS: Vergeet niet ovenwanten te gebruiken om de airfryer-mand na het koken vast te pakken! / **PT:** Descubra uma cozedura em vários níveis com a extensão airfryer: na parte inferior, os seus pratos mantêm-se quentes, enquanto na parte superior ficam cozinhados na perfeição. PS: Não se esqueça de usar luvas de cozinha para manusear o cesto da airfryer após a cozedura! / **ES:** Descubre la cocción a varios niveles con la extensión airfryer: en la parte inferior, tus platos mantienen el calor, mientras que en la parte superior se cocinan a la perfección. PS: ¡No olvides usar guantes de cocina para manipular la cesta del airfryer después de cocinar!



SUGGESTION D'UTILISATION

USAGE SUGGESTIONS / SUGGERIMENTI D'USO / NUTZUNGSEMPFEHLUNGEN / GEBRUIKSGESTIES / SUGESTIONES DE USO / SUGERENCIAS DE USO

MOULES DE CUISSON (non inclus)

BAKING MOLDS (NOT INCLUDED) / STAMPI DA FORNO (NON INCLUSI) / BACKFORMEN (NICHT ENTHALTEN) / BAKVORMEN (NIET INBEGREPEN) / FORMAS DE COZINHA (NÃO INCLuíDAS) / MOLDES DE HORNO (NO INCLUIDOS)

Placez vos moules sur votre panier airfryer afin d'obtenir des mini fondants parfaitement réussis!

EN: Place your molds on your airfryer basket to achieve perfectly baked mini fondants! / **IT:** Posizionate gli stampi nel cestello della friggitrice ad aria per ottenere mini fondants perfetti! / **DE:** Stellen Sie Ihre Backformen auf den Airfryer-Korb, um perfekt gelungene MiniKuchen zu erhalten! / **NL:** Plaats uw bakvormen op uw airfryer-mandje om perfect gebakken mini-fondants te verkrijgen! / **PT:** Coloque as suas formas no cesto da airfryer para obter mini fondants perfeitamente bem-sucedidos! / **ES:** Coloca tus moldes en la cesta de tu freidora de aire para conseguir mini pasteles perfectamente logrados!

RECETTES

RECIPES / RICETTE / REZEPTE / RECEPTEN / RECEITAS / RECETAS



POIVRONS FARCIS

Stuffed peppers /
Peperoni ripieni /
Gefüllte Paprika /
Gevulde paprika's /
Pimientos recheados /
Pimientos rellenos



GRATIN DE LEGUMES D' HIVER

Winter vegetable gratin / Gratin di verdure invernali / Winter-Gemüsegratin / Wintergroentegratin / Gratin de légumes de inverno / Gratinado de verduras de invierno



FONDANTS AU CHOCOLAT

Chocolate fondants / Fondenti al cioccolato / Schokoladenfondants / Chocoladefondants / Fondant de chocolate / Fondants de chocolate



CRUMBLE AUX POMMES

Apple Crumble / Crumble di Mele / Apfel-Crumble / Appelcrumble / Crumble de Maçã / Crumble de Manzana



POULET AU CITRON & MIEL

Lemon & Honey Chicken / Pollo al Limone e Miele / Zitronen- & Honighähnchen / Kip met Citroen & Honing / Frango com Limão e Mel / Pollo al Limón y Miel



BEIGNETS AU SUCRE

Sugar donuts / Ciambelle allo zucchero / Zuckerkringel / Suikerbeignets / Donuts de açúcar / Donas azucaradas

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

ENERGY EFFICIENCY / EFFICIENZA ENERGETICA / ENERGIEEFFIZIENZ / ENERGIE-EFFICIËNTIE / EFICIÊNCIA ENERGÉTICA / EFICIENCIA ENERGÉTICA

À 170 °C, préparez des plats savoureux tout en économisant 50 % d'énergie par rapport à un four classique. Profitez d'un appareil performant et durable.

EN: At 170°C, prepare delicious dishes while saving 50% energy compared to a traditional oven. Enjoy a high-performance and durable appliance. / **IT:** A 170°C, prepara piatti deliziosi risparmiando il 50% di energia rispetto a un forno tradizionale. Goditi un apparecchio performante e duraturo. / **DE:** Bei 170 °C können Sie köstliche Gerichte zubereiten und dabei 50 % Energie im Vergleich zu einem herkömmlichen Ofen sparen. Genießen Sie ein leistungsstarkes und langlebiges Gerät. / **NL:** Op 170°C bereid je heerlijke gerechten terwijl je 50% energie bespaart vergeleken met een traditionele oven. Geniet van een krachtig en duurzaam apparaat. / **PT:** A 170°C, prepare pratos deliciosos enquanto poupa 50% de energia em comparação com um forno tradicional. Desfrute de um aparelho eficiente e durável. / **ES:** A 170°C, prepara platos deliciosos mientras ahorras un 50% de energía en comparación con un horno clásico. Disfruta de un aparato eficiente y duradero.



MANIPULATION SÉCURISÉE DU BOL

SAFE HANDLING OF THE BOWL / MANIPOLAZIONE SICURA DELLA CIOTOLA / SICHERE HANDHABUNG DER SCHÜSSEL / VEILIGE HANtering VAN DE KOM / MANUSEIO SEGURO DA TIGELA / MANIPULACIÓN SEGURA DEL BOL

Après utilisation, le bol de votre appareil peut être chaud. Pensez à le manipuler avec des protections adaptées pour éviter les brûlures.

EN: After use, the bowl of your appliance may be hot. Remember to handle it with suitable protection to avoid burns. / **IT:** Dopo l'uso, la ciotola del tuo apparecchio potrebbe essere calda. Ricorda di maneggiarla con protezioni adatte per evitare ustioni. / **DE:** Nach dem Gebrauch kann die Schüssel Ihres Geräts heiß sein. Denken Sie daran, sie mit geeigneten Schutzmaßnahmen zu handhaben, um Verbrennungen zu vermeiden. / **NL:** Na gebruik kan de kom van je apparaat warm zijn. Denk eraan deze met geschikte bescherming te hanteren om brandwonden te voorkomen. / **PT:** Depois de usar, a tigela do seu aparelho pode estar quente. Lembre-se de manuseá-la com proteção adequada para evitar queimaduras. / **ES:** Después de su uso, el bol de tu dispositivo puede estar caliente. Recuerda manipularlo con protecciones adecuadas para evitar quemaduras.



PRÉHENSION ET RANGEMENT FACILE

EASY GRIP AND STORAGE / PRESA E RIPONIMENTO FACILE / LEICHTES GREIFEN UND VERSTAUEN / GEMAKKELIJKE GRIP EN OPSLAG / APARATO DE FÁCIL SUJECIÓN Y ALMACENAMIENTO

Votre appareil est conçu pour être saisi facilement par le haut. Pendant et après usage, il peut être posé en toute sécurité sur votre plan de travail.

EN: Your appliance is designed to be easily grasped from above. During and after use, it can be safely placed on your work surface. / **IT:** Il tuo apparecchio è progettato per essere afferrato facilmente dall'alto. Durante e dopo l'uso, può essere posato in sicurezza sul piano di lavoro. / **DE:** Ihr Gerät ist so konzipiert, dass es leicht von oben gegriffen werden kann. Während und nach der Verwendung kann es sicher auf Ihrer Arbeitsfläche abgestellt werden. / **NL:** Je apparaat is ontworpen om gemakkelijk van bovenaf te worden gepakt. Tijdens en na gebruik kan het veilig op je werkblad worden geplaatst. / **PT:** O seu aparelho foi projetado para ser facilmente segurado por cima. Durante e após o uso, pode ser colocado com segurança na sua bancada. / **ES:** Tu aparato está diseñado para ser agarrado fácilmente desde arriba. Durante y después de su uso, puede colocarse de manera segura sobre la superficie de trabajo.



CONSEILS DE CUISSON

COOKING TIPS / CONSIGLI DI COTTURA / KOCHHINWEISE OU TIPPS ZUM KOCHEN / KOOKTIPS / CONSEJOS DE COCINA / DICAS DE COZINHA

ALIMENT - FOOD - ALIMENTO - GERICHT - VOEDSEL - PRATO - ALIMENTO	Kg					
	300-750g	22-38min	170°C			x2 mélanger / shake**
	100-600g	10-14min	170°C			x1 retourner/flip***
	400g	15min	170°C			x1 retourner/flip***
	300-600g	20-30min	170°C			x1 retourner/flip***
	300-600g	16-22min	160°C + 120°C		✓	
	4x50g	10min	170°C		✓	
	MAX	15min	170°C			

Agitare / Schütteln / Schud / Agitar / Sacudir *Girare / Wenden / Kip / Virar / Dar la vuelta



fr - Téléchargez l'application Moulinex gratuitement pour accéder aux services Moulinex où que vous soyez

en - Download the application for free to access Moulinex services at a distance

it - Scarica gratuitamente l'applicazione per accedere ai servizi a distanza di Moulinex

de - Laden Sie die App kostenlos herunter, um auf die Funktionen von Moulinex von überall zugreifen zu können

nl - Download de app om overal toegang te krijgen tot de Moulinex diensten

pt - Descarregue a aplicação gratuitamente para aceder aos serviços da Moulinex em qualquer lado

es - Descarga la aplicación de forma gratuita para acceder a los servicios de Moulinex en cualquier lugar



fr - Retrouvez toutes les recettes combinées sur l'app Moulinex

en - Find all the combined recipes on the Moulinex app

it - Ritrova tutte le ricette combinate sull'App Moulinex

de - Finden Sie alle kombinierten Rezepte in der App Moulinex

nl - Vind alle gecombineerde Recepten in de Moulinex-app

pt - Encontre todas as combinações de receitas a na aplicação Moulinex

es - Descubre todas las recetas con dorado extra y alta presión en la aplicación de Moulinex

