

Moulinex®

Turbo Crisp

FR

EN

IT

ES

PT

NL

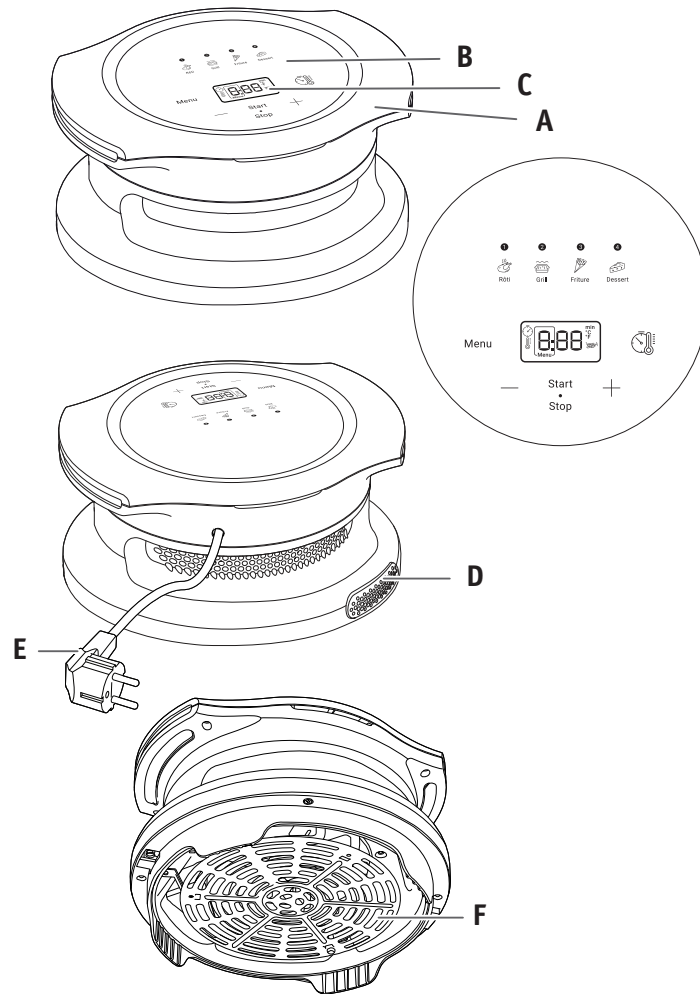
DE

EL


AR



FR	4
EN	13
IT	22
ES	31
PT	40
NL	49
DE	58
EL	68
AR	86



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est destiné à un usage domestique en intérieur uniquement. Il n'est pas conçu pour être utilisé pour les applications suivantes et la garantie ne s'applique pas dans les cas d'utilisation suivants:
 - dans des coins cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance distinct.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou d'autres personnes disposant des qualifications appropriées afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, sauf si elles peuvent bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent ni nettoyer l'appareil ni s'occuper de son entretien sans surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
-  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Nettoyez les pièces amovibles avec une éponge non abrasive et du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle (selon le modèle).

- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide. Veuillez vous reporter à la section « Nettoyage » du mode d'emploi.
- L'appareil peut être utilisé à une altitude maximale de 4000 m.

À faire

- Lisez et suivez les instructions d'utilisation. Conservez-les en lieu sûr.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et tous les autocollants ou étiquettes promotionnels de votre appareil avant de l'utiliser. Veillez également à retirer tout matériau en dessous du bol amovible (selon le modèle).
- Vérifiez que la tension secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui où vous l'avez acheté, faites-le vérifier par un centre d'entretien agréé.
- Utilisez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart de toute projection d'eau.
- Débranchez toujours votre appareil : après utilisation, pour le déplacer ou pour le nettoyer.
- En cas d'incendie, débranchez l'appareil et étouffez les flammes à l'aide d'un torchon humide.
- Pour éviter d'endommager votre appareil, assurez-vous de suivre les recettes données dans les instructions et sur www.moulinex.com; Assurez-vous d'utiliser la quantité appropriée d'ingrédients.

À ne pas faire

- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou si le cordon d'alimentation est endommagé, s'il est tombé et est visiblement endommagé ou s'il semble fonctionner de façon anormale. Dans de tels cas, l'appareil doit être envoyé à un centre d'entretien agréé.
- N'utilisez pas de rallonge électrique. Si vous prenez néanmoins la responsabilité de le faire, utilisez une rallonge en bon état et correspondant à l'alimentation de l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne déplacez jamais l'appareil s'il contient des aliments chauds.
- N'utilisez jamais l'appareil à vide.

- N'allumez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux...) ou à proximité d'une source de chaleur externe (cuisinière à gaz, plaque chauffante, etc.).
- Ne stockez pas de produits inflammables à proximité du meuble ou dans le meuble sur lequel se trouve l'appareil.
- Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage puissants (notamment des décapants à base de sodium), de pailles de fer ou de tampons à récurer.
- Ne stockez pas l'appareil en extérieur. Rangez-le dans un endroit sec et bien ventilé."

Conseils/informations

- Une odeur non toxique peut se dégager de l'appareil lors de la première utilisation. Cela n'a pas d'incidence sur l'utilisation de l'appareil et l'odeur disparaîtra rapidement.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives sur les matériaux en contact avec des aliments, sur l'environnement, etc.).
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique et en intérieur uniquement. En cas d'utilisation professionnelle, inappropriée ou non conforme aux instructions, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

DESCRIPTION

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

MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

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

PRÉCAUTIONS D'USAGE

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez votre Turbo Cuisine sur une surface stable et horizontale.
2. N'utilisez jamais le couvercle Turbo Crisp sur votre Turbo Cuisine sans la cuve de cuisson. Essayez le fond de la cuve de cuisson. Assurez-vous qu'il

n'y a aucun résidu de nourriture ou de liquide sous le bol ni sur le plateau chauffant. Installez ensuite la cuve de l'appareil en positionnant bien les poignées de la cuve dans les encoches.




3. **Positionnez Turbo Crisp sur la cuve du Turbo Cuisine en alignant les poignées des deux appareils. Ne posez rien sur l'appareil. Le couvercle de votre Turbo Cuisine doit rester ouvert lors de l'utilisation.**
4. Vérifiez le positionnement du cordon : il ne doit pas être coincé sous Turbo Crisp, ni entre Turbo Crisp et le couvercle ouvert du Turbo Cuisine. L'appareil ne démarrera pas.

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL



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

1. Insérez la fiche secteur dans une prise murale.
2. Placez les ingrédients dans la cuve.
Remarque : Ne remplissez jamais la cuve au-delà de l'indication MAX et ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau de cuisson (voir la section « Réglages »), car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.
4. Placez Turbo Crisp sur la cuve.
Attention : Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil pendant l'utilisation. Seule l'utilisation de l'écran et la prise par les poignées sont possibles. Tenez toujours l'appareil par les poignées.
5. Pour lancer votre cuisson, vous pouvez sélectionner un mode de cuisson automatique ou bien régler manuellement l'appareil.

a. En choisissant un réglage manuel:

- Réglez la température  en appuyant sur les boutons + et - de l'écran digital. Le thermostat varie de 70 à 200°C.
- Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche  et en réglant avec + et - de l'écran digital. La minuterie va de 0 à 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton démarrage  pour lancer la cuisson. La cuisson se met en route. le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.

b. En choisissant un mode de cuisson automatique:

- Appuyez sur Menu  jusqu'à atteindre le mode de cuisson souhaité, qui clignote (explication des modes dans la **section « Réglages »**).
- Validez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton démarrage . Cela lance votre cuisson.

- La cuisson se met en route. Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- 6. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez l'appareil de la cuve. Pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif de la cuve, n'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique pour remuer les aliments. Ensuite, replacez Turbo Crisp sur la cuve et appuyez sur le bouton de démarrage pour relancer la cuisson.
- 7. **Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et descend en température. Retirez Turbo Crisp de la cuve de votre Turbo Cuisine et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.**
- 8. **Vérifiez que les ingrédients sont cuits.**
Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, replacez simplement Turbo Crisp sur la cuve et réglez le minuteur sur quelques minutes supplémentaires.
- 9. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez Turbo Crisp.

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

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

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

RÉGLAGES

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

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

* Remuez à mi-cuisson.

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

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

Consultez les recettes en ligne du site www.moulinex.com

CONSEILS

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

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

FAIRE DES FRITES MAISON

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

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

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

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

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

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

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

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

RANGEMENT

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

ENVIRONNEMENT

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


GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez besoin d'un service après-vente ou d'informations ou en cas de problème, veuillez consulter le site Web de Moulinex à l'adresse **www.moulinex.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 la cuve (les deux interrupteurs doivent être enclenchés, le câble d'alimentation ne doit pas être coincé entre la cuve et l'Turbo Crisp).
- 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.

SAFETY INSTRUCTION

- This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
- Children shall not play with the appliance
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
 - children shall not play with the appliance
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- Clean removable parts with a nonabrasive sponge and dishwashing liquid or in a dishwasher (depending on model).
- Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.

Do

- Read and follow the instructions for use. Keep them safe.
- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your appliance before use. Be sure to also remove any materials from underneath the removable bowl (depending on model).
- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved Service Centre.
- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.
- In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using a damp tea towel.
- To avoid damaging your appliance, please ensure that you follow recipes in the instructions and at www.moulinex.com make sure that you use the right amount of ingredients.

Do not

- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
- Do not use an extension lead. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
- Do not let the power cord dangle.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never operate your appliance when empty.
- Do not switch on the appliance near to flammable materials (blinds, curtains...), or close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
- Do not store any inflammable products close to or underneath the furniture unit where the appliance is located.
- Never take the appliance apart yourself.

- Do not immerse the product in water.
- Do not use any powerful cleaning products (notably soda-based strippers), nor Brillo pads, nor scourers.
- Do not store your appliance outside. Store it in a dry and well-ventilated area.

Advice/information

- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. This will not affect use and will disappear rapidly.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Materials in contact with food, Environment, etc.).
- This appliance is designed for domestic use only and not outdoor. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- For your safety, only use the accessories and spare parts designed for your appliance.

Environment



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ⇒ Leave it at a local civic waste collection point.

DESCRIPTION

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

CORRESPONDING COOKING MODE

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

PRECAUTIONS FOR USE

1. This appliance is only for use with the Turbo Cuisine range, over a Turbo Cuisine pot and should be positioned in your Turbo Cuisine product.
2. Never use the appliance with other containers (such as plastic or glass).
3. Check the stability of the unit to ensure that the appliance is placed securely on the Turbo Cuisine pot before beginning a cooking cycle.
4. **WARNING:** To avoid getting burnt, keep the appliance flat and move it using the handles.
5. **WARNING:** Your Turbo Cuisine must be switched off when Turbo Crisp is in use.
6. When you have finished a cooking cycle using Turbo Crisp, ensure that you remove the appliance before you cook with Turbo Cuisine again.

BEFORE FIRST-TIME USE

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

PREPARATION FOR USE

1. Place your Turbo Cuisine on a flat, stable surface.
2. Never use the Turbo Crisp lid on your Turbo Cuisine without the cooking pot. Wipe the base of the cooking pot. Make sure that there is no food residue or liquid under the bowl or on the heating plate. Then fit the appliance pot by positioning the handles of the pot into the slots.

3. **Position the Turbo Crisp onto the Turbo Cuisine pot by aligning the handles of the two appliances. Do not place anything on top of the appliance. The lid of your Turbo Cuisine needs to remain open during use.**
4. Check the position of the cord: ensure that it is not trapped under the Turbo Crisp or between the Turbo Crisp and the open lid of the Turbo Cuisine. The appliance will not work.

INSTRUCTIONS FOR USING THE APPLIANCE

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

1. Plug the appliance into a wall socket.
2. Place your ingredients into the pot.
Note: Never fill the pot above the MAX line and never exceed the quantities given in the table (see the "Settings" section), as this may affect the quality of the final result.
4. Place the Turbo Crisp on the pot.
Caution: Do not touch the hot parts of the appliance during use. Use only the screen and grip the appliance by the handles. Always hold the appliance by the handles.
5. To begin cooking, you can select the automatic cooking mode or choose the settings yourself.

a. If choosing manual settings:

- Adjust the temperature (°C) by pressing + or – on the screen. The thermostat varies from 70 to 200°C.
- Then set the cooking time by pressing the (M) button and adjust the time using the + and – on-screen keys. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
- Press the Start button (Start) to begin cooking. Cooking will commence. The remaining cooking time will be displayed on the screen.

b. If choosing automatic cooking mode:

- Click the Menu button (Menu) until you reach the cooking mode you need—which will start flashing (you can find an explanation of the modes in the "Settings" section).
- Confirm the cooking mode by pressing the Start button (Start). This will activate the cooking process.
- Cooking will commence. The remaining cooking time will be displayed on the screen.

- Some ingredients need to be stirred halfway through cooking (see the "Settings" section). To stir the ingredients, remove the appliance from the pot. To avoid damaging the non-stick coating in the pot, only use wooden or plastic utensils to stir the contents. Next, put the Turbo Crisp lid back on the pot and press the Start button to resume cooking.
- Once the cooking time is complete, the appliance will make a sound and the temperature will be reduced. Remove the Turbo Crisp from your Turbo Cuisine pot 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 Turbo Crisp back on the pot and set the timer for a few more minutes.

- When your food is ready, remove the Turbo Crisp.

Caution: Do not tip the Turbo Crisp or touch the hot grill tray. Do not tip the pot because of any excess hot oil.

After air frying, the Turbo Crisp, pot and ingredients will be hot.









Depending on the type of ingredients placed in the pot, steam may escape from the pot.

Please note that after three minutes of inactivity, the appliance will switch to Standby, and after 30 minutes will go into Sleep mode.

Pressing any button will turn it back on again.

SETTINGS

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

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

* Stir halfway through cooking.

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

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

Find recipes online at www.moulinex.com

TIPS

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

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

MAKING HOMEMADE CHIPS

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

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

CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

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

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

Note: The appliance is not dishwasher safe.

STORAGE

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

ENVIRONMENT

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


GUARANTEE AND AFTER-SALES SERVICE

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

DIAGNOSIS OF FAULTS

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico. Non è destinato a essere utilizzato nelle seguenti applicazioni, per le quali la garanzia non è valida:
 - cucine riservate al personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - da clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - bed and breakfast e ambienti di tipo analogo.
- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Per evitare eventuali rischi, se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal relativo agente dell'assistenza o da personale qualificato.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i rischi correlati
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio
- La pulizia e manutenzione ordinaria dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
-  La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere elevata durante il funzionamento dell'apparecchio. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.
- Pulire le parti rimovibili con una spugna non abrasiva e detersivo liquido per stoviglie o in lavastoviglie (a seconda del modello).
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno o una spugna umida. Fare riferimento alla sezione "Pulizia" nelle istruzioni per l'uso.
- L'apparecchio può essere utilizzato fino a un'altitudine di 4000 m.

Cosa fare

- Leggere e rispettare le istruzioni d'uso. Conservarle in un luogo sicuro.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio ed eventuali etichette o adesivi promozionali dall'apparecchio prima del primo utilizzo. Rimuovere anche tutti i materiali presenti sotto il recipiente rimovibile (a seconda del modello).
- Controllare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio (corrente alternata).
- A causa dei diversi standard in vigore, se l'apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, è opportuno farlo controllare da un centro di assistenza autorizzato.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore, lontana da spruzzi d'acqua.
- Scollegare sempre l'apparecchio: dopo l'uso, per spostarlo o per pulirlo.
- In caso di incendio, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e spegnere le fiamme con un canovaccio umido.
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, assicurarsi di seguire le ricette nelle istruzioni all'indirizzo www.moulinex.com; assicurarsi di utilizzare la giusta quantità di ingredienti.

Cosa non fare

- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso risultano danneggiati, se è caduto e presenta danni visibili o se funziona in modo anomalo. In tal caso, l'apparecchio deve essere inviato a un centro di assistenza autorizzato.
- Non usare prolunghe elettriche. Se si sceglie comunque di utilizzarne una, sotto la propria responsabilità, utilizzare solo una prolunga in buone condizioni e compatibile con la potenza dell'apparecchio.
- Non lasciare il cavo di alimentazione penzolante.
- Non scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica tirando il cavo di alimentazione.
- Non spostare mai l'apparecchio se contiene alimenti caldi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio se vuoto.
- Non accendere l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, tendine...), o vicino a una fonte di calore esterna (fornelli a gas, piastre riscaldanti, ecc.).

- Non conservare prodotti infiammabili vicino o sotto al mobile in cui si trova l'apparecchio.
- Non smontare mai l'apparecchio autonomamente.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Non usare prodotti per la pulizia aggressivi (in particolare svernicianti a base di soda), né spugne Brillo o pagliette.
- Non conservare l'apparecchio all'aperto. Riporlo in un ambiente asciutto e ben ventilato.

Consigli/informazioni

- Quando si utilizza il prodotto per la prima volta, potrebbe rilasciare un odore non tossico. Ciò non influisce sull'utilizzo dell'apparecchio e scomparirà rapidamente.
- Per la propria sicurezza personale, questo apparecchio è conforme agli standard e alle normative in vigore (direttive relative a materiali a contatto con alimenti, tutela ambientale, ecc.).
- Questo apparecchio è progettato unicamente per uso domestico e non per l'esterno. Il produttore declina ogni responsabilità e la garanzia non verrà applicata per qualsiasi uso professionale, uso inappropriato o mancato rispetto delle istruzioni.
- Per la propria sicurezza personale, utilizzare solo gli accessori e i ricambi progettati specificamente per l'apparecchio.

Ambiente



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

DESCRIZIONE

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

MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

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

PRECAUZIONI D'USO

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

OPERAZIONI PRELIMINARI

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

PREPARAZIONE ALL'USO





1. Appoggiare Turbo Cuisine su una superficie stabile e orizzontale.
2. Non usare mai il coperchio Turbo Crisp su Turbo Cuisine senza il recipiente di cottura. Asciugare il fondo del recipiente di cottura. Assicurarsi che


non vi siano residui di cibo o di liquido sotto il recipiente o sul piatto riscaldante. Inserire quindi il recipiente dell'apparecchio posizionando correttamente le maniglie nelle scanalature.

3. **Posizionare il coperchio Turbo Crisp sul recipiente di Turbo Cuisine allineando le maniglie dei due apparecchi. Non appoggiare nulla sull'apparecchio. Il coperchio di Turbo Cuisine deve rimanere aperto durante l'uso.**
4. Controllare la posizione del cavo: non deve essere bloccato sotto l'Turbo Crisp, né tra quest'ultimo e il coperchio aperto di Turbo Cuisine. L'apparecchio non si avvierà.

ISTRUZIONI PER L'USO DELL'APPARECCHIO

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

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

- Confermare la modalità di cottura premendo il pulsante di avvio . In questo modo la cottura si avvierà.
- La cottura ha inizio. Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.
6. Alcuni ingredienti devono essere mescolati a metà cottura (vedere la sezione "Impostazioni"). Per mescolare gli ingredienti, togliere l'apparecchio dal contenitore. Per evitare danni al rivestimento antiaderente del recipiente, usare solo utensili in legno o in plastica per mescolare gli alimenti. Quindi, riposizionare nuovamente il coperchio Turbo Crisp sul recipiente e premere il pulsante di avvio per far ripartire la cottura.
7. **Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio suona e la temperatura si abbassa. Togliere il coperchio Turbo Crisp dal recipiente del Turbo Cuisine e poggiarlo su una superficie resistente al calore.**
8. **Verificare che gli ingredienti siano cotti.**
Se gli ingredienti non sono ancora cotti, riposizionare semplicemente l'Turbo Crisp sul recipiente e impostare il timer per qualche minuto in più.
9. Quando gli ingredienti sono pronti, togliere il coperchio Turbo Crisp.
Attenzione: non capovolgere il coperchio Turbo Crisp, non toccare la griglia calda. Non capovolgere il recipiente a causa dell'olio caldo in eccesso.
Dopo la cottura ad aria calda il coperchio Turbo Crisp, il recipiente e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti contenuti nel recipiente, da quest'ultimo potrebbe fuoriuscire del vapore.
Nota: dopo 3 minuti di inattività, il prodotto passa in modalità stand-by e dopo 30 minuti passa in modalità sospensione. Per riaccendere il prodotto, premere un pulsante qualunque.

IMPOSTAZIONI

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

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

* Mescolare a metà cottura.

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

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

Consultare le ricette online sul sito www.moulinex.com

SUGGERIMENTI

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

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

PREPARARE LE PATATE FRITTE

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

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

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

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

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

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

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

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

Nota: l'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.

CONSERVAZIONE

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

AMBIENTE

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


GARANZIA E CENTRO DI ASSISTENZA

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

DIAGNOSTICA DEI GUASTI

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato está diseñado solo para uso doméstico. No está diseñado para utilizarse en las siguientes aplicaciones y la garantía no se aplicará en dichos casos:
 - Zonas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Granjas.
 - Uso por parte de los clientes de hoteles, hostales y otros entornos de carácter residencial.
 - Entornos como habitaciones de huéspedes.
- Este aparato no está diseñado para utilizarse junto con un temporizador externo ni un sistema independiente de control a distancia.
- Si el cable de alimentación está dañado, lo debe sustituir el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona con una cualificación similar con el fin de evitar peligros.
- Este aparato no debe ser usado por personas (esto incluye niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia o conocimientos, salvo que estén bajo supervisión o reciban instrucciones relacionadas con el uso del aparato por otra persona responsable de su seguridad.
- Este aparato puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de conocimientos y experiencia en el manejo de este tipo de aparatos, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben llevar a cabo la limpieza del producto ni ocuparse de su mantenimiento sin vigilancia.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Deberá vigilarse a los niños para garantizar que no juegan con el aparato.
-  La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento. No se deben tocar las superficies calientes del aparato.
- Limpia las piezas desmontables con una esponja no abrasiva y líquido lavavajillas o en un lavavajillas (según el modelo).

- Usa un paño húmedo o una esponja para limpiar el interior y el exterior del aparato. Consulta la sección «Limpieza» de las instrucciones de uso.
- El aparato puede usarse hasta una altitud de 4000 m.

Lo que se debe hacer

- Lee y sigue las instrucciones de uso. Guárdalas en un lugar seguro.
- Antes de utilizar el aparato, retira todo el material de embalaje y las etiquetas o las pegatinas promocionales. Asegúrate también de retirar cualquier material de la parte inferior de la cubeta extraíble (según el modelo).
- Comprueba si la tensión de la red eléctrica se corresponde con la tensión indicada en la placa de características del aparato (corriente alterna).
- Teniendo en cuenta las diversas normas vigentes, si el aparato se utiliza en un país distinto al país en el que se ha adquirido, deberá ser revisado por un servicio técnico oficial.
- Utiliza el aparato sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor lejos de posibles salpicaduras de agua.
- Desenchufa siempre el aparato: después de usarlo, de moverlo o de limpiarlo.
- En caso de incendio, desenchufa el aparato y sofoca las llamas con un paño húmedo.
- Para evitar daños en el aparato, asegúrate de seguir las recetas de las instrucciones y de www.moulinex.com Usa la cantidad correcta de ingredientes.

Lo que no se debe hacer

- No utilices el aparato si este o el cable de alimentación presentan daños, y si el aparato se ha caído y presenta daños visibles o si no funciona correctamente. En tal caso, el aparato debe enviarse a un servicio técnico oficial.
- No utilices cables alargadores. Si los usas, bajo tu propia responsabilidad, utiliza un cable alargador que esté en buen estado y que se corresponda con la potencia del aparato.
- No dejes el cable de alimentación colgando.
- No desenchufes el aparato tirando del cable eléctrico.
- No muevas jamás el aparato si aún contiene alimentos calientes.

- No utilices nunca el aparato si está vacío.
- No enciendas el aparato cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas, etc.), ni cerca de una fuente de calor externa (cocina de gas, placa caliente, etc.).
- No almacenes productos inflamables cerca o debajo del mueble en el que se encuentra el aparato.
- No desmontes el aparato por tu cuenta.
- No sumerjas nunca el producto en agua.
- No utilices productos de limpieza potentes (especialmente, limpiadores de sosa), esponjas Brillo ni estropajos.
- No guardes el aparato en el exterior. Guárdalo en un lugar seco y bien ventilado.

Consejos/información

- Es posible que el producto desprenda un olor no tóxico cuando se utilice por primera vez. Este olor no afectará al uso y desaparecerá rápidamente.
- Por tu seguridad, este aparato cumple con las normas y las normativas aplicables (directivas sobre materiales en contacto con alimentos, medio ambiente, etc.).
- Este aparato está diseñado para uso doméstico y no en exteriores. Si se realiza un uso profesional, un uso inapropiado o un uso contrario a las instrucciones, el fabricante declinará cualquier responsabilidad y la garantía no será válida.
- Por tu seguridad, utiliza únicamente los accesorios y las piezas de repuesto diseñados para tu aparato.

Medio ambiente



¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

DESCRIPCIÓN

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

MODOS DE COCCIÓN AUTOMÁTICOS

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

PRECAUCIONES DE USO

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

INSTRUCCIONES PREVIAS A LA PRIMERA UTILIZACIÓN DEL APARATO




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

PREPARACIÓN



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

MODO DE EMPLEO

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

1. Conecta el cable de alimentación a una toma de corriente.
2. Coloca los ingredientes en la cubeta.
Nota: Nunca llenes la cubeta más allá del indicador MAX ni superes la cantidad especificada en la tabla de cocción (consulta la sección «Ajustes»), ya que podría afectar a la calidad del resultado final.
4. Coloca el Turbo Crisp sobre la cubeta.
Atención: No toques las partes calientes del aparato mientras esté en marcha. Evita cualquier otro tipo de contacto que no sea utilizar la pantalla o agarrar los tiradores. Coge siempre el aparato por los tiradores.
5. Para iniciar la cocción puedes seleccionar un modo de cocción automática o configurar el aparato manualmente.
 - a. Si optas por una configuración manual:
 - Configura la temperatura  mediante los botones + y - de la pantalla digital. El termostato admite temperaturas entre los 70 y los 200°C.
 - Luego selecciona el tiempo de cocción deseado mediante el control táctil  y los botones + y - de la pantalla digital. El temporizador admite periodos de entre 0 y 60 minutos.
 - Pulsa el botón de puesta en marcha  para iniciar la cocción. Una vez hecho esto, la cocción dará comienzo. El tiempo de cocción restante se mostrará en la pantalla.

b. Si optas por el modo de cocción automático:

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

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

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

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









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

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

Para volver a activarlo, pulsa cualquier botón.

AJUSTES

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

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

* Remover a media cocción.

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

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

Para consultar las recetas, visita el sitio web www.moulinex.com

CONSEJOS

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

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

PATATAS FRITAS AL ESTILO CASERO

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

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

LIMPIEZA

Limpia el aparato después de cada uso.

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

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

ALMACENAMIENTO

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

CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE

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


GARANTÍA Y SERVICIO POSTVENTA

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

DETECCIÓN DE ANOMALÍAS

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Não se destina a ser utilizado nos seguintes casos e a garantia não se aplica a:
 - Zonas de cozinha reservadas aos funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - Quintas;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outras instalações de caráter residencial;
 - Ambientes do tipo alojamento com pequeno-almoço.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento com um temporizador exterior ou através de um sistema de comando à distância separado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, por um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar situações de perigo para o utilizador.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontrem reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho
- A limpeza e a manutenção do aparelho não podem ser realizadas por crianças sem vigilância
- As crianças não devem brincar com o aparelho
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
-  A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar. Não toque nas superfícies quentes do aparelho.

- Lave as peças amovíveis com uma esponja não abrasiva e detergente da loiça ou na máquina de lavar loiça (consoante o modelo).
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com uma esponja ou um pano húmido. Consulte a secção «Limpeza» das instruções de utilização.
- O aparelho pode ser utilizado até uma altitude de 4000 m.

O que fazer

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações.
- Remova todos os materiais de embalagem e quaisquer etiquetas ou autocolantes promocionais do seu aparelho antes de o utilizar. Certifique-se de que também remove quaisquer materiais por baixo da cuba amovível (consoante o modelo).
- Verifique se a tensão da sua rede elétrica corresponde à tensão indicada na placa de especificações do aparelho (corrente alternada).
- Tendo em conta a diversidade de normas em vigor, se o aparelho for utilizado num país diferente daquele onde foi adquirido, solicite a verificação junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Utilize o aparelho numa superfície de trabalho plana, estável e resistente ao calor, afastada de quaisquer salpicos de água.
- Desligue sempre o aparelho da corrente: após a respetiva utilização, para o deslocar ou limpar.
- Em caso de incêndio, desligue o aparelho da corrente e apague as chamas com um pano húmido.
- Para evitar danificar o aparelho, certifique-se de que segue as receitas nas instruções e em www.moulinex.com; certifique-se de que utiliza a quantidade certa de ingredientes.

O que não fazer

- Não utilize o aparelho se este ou o cabo de alimentação estiverem danificados, se o aparelho tiver caído e apresentar danos visíveis ou se parecer que está a funcionar de forma anómala. Se isto acontecer, o aparelho tem de ser enviado para um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Não utilize uma extensão elétrica. No entanto, se decidir fazê-lo, sob sua própria responsabilidade, utilize uma extensão elétrica que esteja em boas condições e seja compatível com a potência do aparelho.
- Não deixe o cabo de alimentação suspenso.

- Nunca desligue o aparelho da corrente puxando pelo cabo de alimentação.
- Nunca desloque o aparelho enquanto este ainda contiver alimentos quentes.
- Nunca utilize o seu aparelho vazio.
- Não ligue o aparelho perto de materiais inflamáveis (persianas, cortinados...) nem perto de uma fonte de calor externa (fogão a gás, placa elétrica, etc.).
- Não guarde produtos inflamáveis perto ou por baixo do móvel onde se encontra o aparelho.
- Nunca desmonte o aparelho pelos seus próprios meios.
- Não mergulhe o produto em água.
- Não utilize produtos de limpeza potentes (especialmente decapantes à base de soda), esponjas de arame nem esfregões.
- Não guarde o aparelho no exterior. Guarde-o numa área seca e bem ventilada.

Conselhos/informações

- Ao utilizar o produto pela primeira vez, este pode libertar um odor não tóxico. Este odor não afetará a utilização e irá desaparecer rapidamente.
- Para sua segurança, este aparelho cumpre as normas e regulamentos aplicáveis (diretivas relativas a materiais em contacto com os alimentos, ambiente, etc.).
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não no exterior. No caso de utilização profissional, utilização inadequada ou incumprimento das instruções, o fabricante rejeita qualquer responsabilidade e a garantia não é aplicável.
- Para sua segurança, utilize apenas os acessórios e as peças sobresselentes concebidos para o seu aparelho.

Ambiente



Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

DESCRIÇÃO

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

MODOS DE COZEDURA AUTOMÁTICOS

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

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

1. Coloque a Turbo Cuisine sobre uma superfície estável e horizontal.
2. Nunca utilize a tampa do Turbo Crisp na Turbo Cuisine sem a cuba de cozedura. Limpe o fundo da cuba de cozedura. Certifique-se de que

não há resíduos alimentares ou líquidos debaixo da cuba ou na placa de aquecimento. Em seguida, coloque a cuba do aparelho, posicionando corretamente as pegas da cuba nos entalhes.

3. **Posicione o Turbo Crisp na cuba da Turbo Cuisine alinhando as pegas dos dois aparelhos. Não coloque nada sobre o aparelho. A tampa da Turbo Cuisine deve permanecer aberta durante a utilização.**
4. Verifique a posição do cabo: não deve ficar preso debaixo do Turbo Crisp ou entre o Turbo Crisp e a tampa aberta da Turbo Cuisine. O aparelho não liga.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO APARELHO




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

1. Insira a ficha elétrica numa tomada de parede.
2. Coloque os ingredientes na cuba.



Observação: Nunca encha a cuba para além da indicação MÁX e nunca exceda a quantidade indicada na tabela de cozedura (consulte a secção "Configurações"), uma vez que isto pode afetar a qualidade do resultado final.

4. Coloque o Turbo Crisp na cuba.
Atenção: Não toque nas partes quentes do aparelho durante a utilização. Apenas é possível utilizar o ecrã e segurar o aparelho pelas pegas. Segure sempre o aparelho pelas pegas.
5. Para iniciar a cozedura, pode seleccionar um modo de cozedura automática ou configurar manualmente o aparelho.

a. Ao seleccionar uma configuração manual:

- Configure a temperatura  premindo os botões + e - no ecrã digital. O termóstato varia entre 70 e 200 °C.
- Em seguida, configure os tempos de cozedura pretendidos premindo o botão  e ajustando com os botões + e - no ecrã digital. O temporizador vai de 0 a 60 minutos.
- Prima o botão iniciar  para dar início à cozedura. A cozedura é iniciada. O tempo de cozedura restante é apresentado no ecrã.

b. Ao seleccionar um modo de cozedura automática:

- Prima o Menu  até alcançar o modo de cozedura pretendido, que poderá ver a piscar (explicação dos modos na **secção "Configurações"**).
- Confirme o modo de cozedura premindo o botão iniciar . Esta ação inicia a cozedura.

- A cozedura é iniciada. O tempo de cozedura restante é apresentado no ecrã.
- 6. É necessário mexer alguns ingredientes a meio da cozedura (consulte a secção "Configurações"). Para mexer os ingredientes, retire o aparelho da cuba. Para evitar danificar o revestimento antiaderente da cuba, utilize apenas utensílios de madeira ou plástico para mexer os alimentos. Em seguida, coloque o Turbo Crisp na cuba e prima o botão iniciar para reiniciar a cozedura.
- 7. **Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emite um aviso sonoro e a temperatura diminui. Retire o Turbo Crisp da cuba da Turbo Cuisine e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.**
- 8. **Verifique se os ingredientes estão cozidos.**
Se os ingredientes ainda não estiverem cozidos, basta colocar novamente o Turbo Crisp na cuba e configurar o temporizador para mais alguns minutos.
- 9. Quando os ingredientes estiverem prontos, retire o Turbo Crisp.
Atenção: Não vire o Turbo Crisp e não toque na grelha quente. Não vire a cuba devido ao excesso de óleo quente.
Após a cozedura com ar quente, o Turbo Crisp, a cuba e os ingredientes estão quentes. Consoante o tipo de ingredientes colocados na cuba, o vapor pode sair da cuba.
Observação: após 3 minutos de inatividade, o produto entra em modo de espera e após 30 minutos entra em modo de espera prolongada. O aparelho pode ser ligado novamente ao premir um botão.

CONFIGURAÇÕES

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

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

*Mexer a meio da cozedura.

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

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

Consulte as receitas online em www.moulinex.com

CONSELHOS

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

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

PREPARAR BATATAS FRITAS CASEIRAS

Para fazer batatas fritas caseiras, siga os seguintes passos.

1. Descasque as batatas e corte-as na forma de batatas fritas.
2. Coloque as batatas fritas numa taça com água durante pelo menos 30 minutos, retire-as e seque-as com papel de cozinha absorvente.
3. Deite uma colher de sopa de óleo numa taça, coloque as batatas fritas por cima e misture até que estas estejam cobertas com o óleo.
4. Retire as batatas fritas da taça com um utensílio de cozinha para que o óleo em excesso permaneça na taça. Coloque as batatas fritas na cuba.
Observação: Não vire a taça ao contrário ao colocar todas as batatas em palitos na cuba de uma só vez, de forma a evitar que o excesso de óleo fique no fundo da cuba.
5. Cozinhe as batatas em palitos de acordo com as instruções da secção "Configurações".

LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

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

1. Retire a ficha elétrica da tomada de parede e deixe o aparelho arrefecer.
2. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
3. Limpe a grelha por baixo do aparelho com uma esponja húmida não abrasiva e detergente para a loiça.
Pode utilizar um líquido desengordurante para remover qualquer resíduo de sujidade.
Observação: O aparelho não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

ARRUMAÇÃO DO APARELHO

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

MEIO AMBIENTE

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


GARANTIA E SERVIÇO PÓS-VENDA

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

DIAGNÓSTICO DE ANOMALIAS

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet geschikt om in de volgende toepassingen gebruikt te worden, en de garantie geldt niet voor:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - Boerderijen;
 - Gebruik door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
 - Bed & breakfast- en soortgelijke omgevingen.
- Gebruik geen externe timer of afzonderlijke afstandsbediening om dit apparaat te bedienen.
- Indien het snoer beschadigd is, kunt u gevaarlijke situaties voorkomen door het te laten vervangen door de fabrikant, een medewerker van de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties.
- Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (onder wie kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij er toezicht op hen wordt gehouden of zij instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke conditie, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij begeleid worden of instructie hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en de gevaren van het gebruik begrijpen
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder begeleiding reinigen of gebruikersonderhoud eraan plegen
- Kinderen mogen het apparaat alleen onder begeleiding gebruiken, zodat ze niet ermee gaan spelen.
-  Toegankelijke oppervlakken kunnen heet zijn wanneer het apparaat wordt gebruikt. Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.
- Maak verwijderbare onderdelen schoon met een niet-schurende spons en afwasmiddel of in een vaatwasmachine (afhankelijk van het model).

- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige spons of doek. Raadpleeg het gedeelte 'Reiniging' van de gebruiksaanwijzing.
- Het apparaat kan tot op 4000 m hoogte worden gebruikt.

Wel doen

- Lees en volg de instructies. Bewaar hem veilig.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele promotielabels of stickers van uw apparaat voordat u het gebruikt. Verwijder ook alle materialen van onder de verwijderbare kom (afhankelijk van het model).
- Controleer of de spanning van uw elektriciteitsnet overeenkomt met de spanning op het typeplaatje op het apparaat (wisselstroom).
- Als het apparaat wordt gebruikt in een ander land dan het land waarin het is gekocht, moet het worden gecontroleerd door een erkend servicecentrum, gezien de uiteenlopende geldende normen.
- Gebruik het apparaat op een droog, vlak, stabiel en hittebestendig werkoppervlak.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en als u het apparaat verplaatst of reinigt.
- Haal in geval van brand de stekker uit het stopcontact en doof de vlammen met een vochtige theedoek.
- Beperk schade aan uw apparaat door de recepten in de instructies en op www.moulinex.com; te controleren. Houd u altijd aan de juiste hoeveelheid ingrediënten.

Niet doen

- Gebruik het apparaat niet als het apparaat of het snoer beschadigd is, als het apparaat is gevallen en zichtbaar beschadigd is of als het apparaat abnormaal lijkt te werken. In dat geval moet het apparaat naar een erkend servicecentrum worden gestuurd.
- Gebruik geen verlengsnoer. Indien u deze instructie niet opvolgt, is dat op uw eigen risico. Gebruik een verlengsnoer dat in goede staat is en past bij het stroomverbruik van het apparaat.
- Laat het snoer niet hangen.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.

- Beweeg het apparaat nooit als er nog warm eten in zit.
- Gebruik het apparaat nooit wanneer het leeg is.
- Zet het apparaat niet aan in de buurt van brandbare materialen (zoals jaloezieën of gordijnen) of in de buurt van een externe warmtebron (gasfornuis, kookplaat etc.).
- Bewaar geen ontvlambare producten in de buurt van of onder de locatie van het apparaat.
- Haal het apparaat niet zelf uit elkaar.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik geen krachtige reinigingsproducten (met name producten op sodabasis) of (metalen) schuursponsjes.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Bewaar het apparaat in een droge en goed geventileerde ruimte.

Advies/informatie

- Wanneer u het product voor de eerste keer gebruikt, kan er een niet-giftige geur vrijkomen. Dit heeft geen invloed op het gebruik. De geur trekt snel weg.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de geldende normen en voorschriften (richtlijnen met betrekking tot materialen die in aanraking komen met voedingsmiddelen, het milieu, enz.).
- Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk, binnenshuis gebruik. In het geval van bedrijfsmatig of oneigenlijk gebruik of de niet-naleving van de instructies, wijst de fabrikant alle verantwoordelijkheid af en geldt de garantie niet.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid alleen de accessoires en reserveonderdelen die voor uw apparaat zijn ontworpen.

Milieu



Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

BESCHRIJVING

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

AUTOMATISCHE BEREIDINGSMODI

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

VOORZORGSMAATREGELEN

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

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

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

VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

1. Plaats uw Turbo Cuisine op een stabiel en horizontaal oppervlak.

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

HET APPARAAT GEBRUIKEN



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

1. Stop de stekker in een stopcontact.
2. Doe de ingrediënten in de kom.
Opmerking : Vul de kom nooit boven de aanduiding MAX en gebruik nooit meer dan de in de bereidingstabel vermelde hoeveelheid (zie het gedeelte "instellingen"), omdat dit de kwaliteit van het eindresultaat zou kunnen beïnvloeden.
4. Plaats de Turbo Crisp op de kom.
Let op: Raak de hete delen van het apparaat niet aan tijdens het gebruik. Alleen het scherm en de handvatten kunnen worden aangeraakt. Houd het apparaat altijd vast bij de handgrepen.
5. Om het bereidingsproces te starten, kunt u een automatische bereidingsmodus kiezen of het apparaat handmatig instellen.

b. Het apparaat handmatig instellen:

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

b. Een automatische bereidingsmodus kiezen:

- Druk op het menu  tot de gewenste bereidingsmodus, die knippert (uitleg van de modi in het gedeelte “Instellingen”).
 - Druk op de startknop om de bereidingsmodus te bevestigen . Hiermee wordt uw bereiding gestart.
 - De bereiding begint. De resterende bereidingstijd wordt op het scherm weergegeven.
6. Bepaalde ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden doorgeroerd (zie het gedeelte “Instellingen”). Verwijder het apparaat van de kom om de ingrediënten door te roeren. Om beschadiging van de antiaanbaklaag van de kom te voorkomen, mag alleen houten of kunststof keukengerei worden gebruikt om het eten om te scheppen. Plaats vervolgens de Turbo Crisp op de kom en druk op de startknop om de bereiding weer te starten.
7. **Na het verstrijken van de bereidingstijd hoort u een geluidssignaal en koelt het apparaat af. Haal de Turbo Crisp van de kom van uw Turbo Cuisine en plaats het op een hittebestendig oppervlak.**

8. Controleer of de ingrediënten gaar zijn.

Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, plaatst u de Turbo Crisp weer terug op de kom en stelt u de timer nog een aantal minuten extra in.

9. Als de ingrediënten gereed zijn, haalt u de Turbo Crisp eraf.









Let op: De Turbo Crisp niet omdraaien, het warme rooster niet aanraken. De kom niet omdraaien vanwege overtollige hete olie.

Na bereiding met hete lucht zijn de Turbo Crisp, de kom en de ingrediënten warm. Afhankelijk van het soort ingrediënten die zich in de kom bevinden kan er stoom uit de kom ontsnappen.

Opmerking: na 3 minuten inactiviteit gaat het apparaat na 30 minuten in de sluimerstand en na 30 minuten gaat deze op stand-by. Met een druk op de knop wordt het apparaat opnieuw ingeschakeld.

INSTELLINGEN

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

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

* Schud even halverwege de bereidingstijd

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

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

Raadpleeg de online recepten op www.moulinex.com

TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een iets kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.

- Roer de ingrediënten halverwege de bereidingstijd door voor het beste eindresultaat en een gelijkmatige garing van de bereide ingrediënten.
- Voeg olie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat. Na het toevoegen van de olie worden uw ingrediënten in de resterende minuten gebakken.

ZELFGEMAAKTE FRIET BEREIDEN

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

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

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

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

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

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

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

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

Opmerking : Het apparaat kan niet in de vaatwasser.

OPBERGEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

3. Berg het apparaat horizontaal op zonder het te bedekken. U kunt het apparaat niet omdraaien en er andere voorwerpen op plaatsen.

MILIEU

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


GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Als u contact wilt opnemen met onze klantenservice voor meer informatie of bij een probleem, raadpleeg de website van Moulinex op www.moulinex.com of neem contact op met de klantenservice van uw land. Het telefoonnummer is te raadplegen in het wereldwijde garantieboekje. Als er geen klantenservice in uw land is, neem contact op met uw lokale Moulinex-verkooppunt.

STORINGSDIAGNOSE

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

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist nur für den Privatgebrauch vorgesehen. Es ist nicht für folgende Anwendungen vorgesehen und die Garantie gilt in diesen Fällen nicht:
 - Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Landwirtschaftliche Betriebe;
 - Benutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
 - Pensionsähnliche Umgebungen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr (Timer) oder mithilfe eines separaten Fernsteuerungssystems verwendet zu werden.
- Wenn das Ladekabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ersetzt werden. Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt; es sei denn, sie wurden in der Benutzung des Gerätes unterwiesen und werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
-  Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts.
- Reinigen Sie abnehmbare Teile mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel oder in einem Geschirrspülautomaten (je nach Modell).
- Reinigen Sie die Innen- und die Außenseite des Geräts mit einem

feuchten Schwamm oder Tuch. Eine Gebrauchsanweisung hierzu finden Sie im Abschnitt „Reinigung“.

- Das Gerät kann bis zu einer Höhe von 4000 m benutzt werden.

Was Sie tun sollten

- Die Gebrauchsanweisung lesen und befolgen. Sicher aufbewahren.
- Vor dem Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und Werbeetiketten oder -aufkleber vom Gerät entfernen. Stellen Sie sicher, dass Sie auch sämtliches Material von der Unterseite der entnehmbaren Schüssel entfernt haben (je nach Modell).
- Prüfen, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt (Wechselstrom).
- Wenn das Gerät in einem anderen Land als dem, in dem es erworben wurde, verwendet wird, lassen Sie es in Anbetracht der unterschiedlichen geltenden Normen von einer autorisierten Kundendienstzentrale überprüfen.
- Das Gerät auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Arbeitsfläche verwenden, die keinem Spritzwasser ausgesetzt ist.
- Immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen: Nach dem Gebrauch, zum Bewegen oder zum Reinigen.
- Im Brandfall den Netzstecker des Geräts ziehen und die Flammen mit einem feuchten Geschirrtuch ersticken.
- Um Schäden an Ihrem Gerät zu vermeiden, beachten Sie bitte die Rezepte in den Anweisungen und unter www.moulinex.com; Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Menge an Zutaten verwenden.

Was Sie nicht tun sollten

- Das Gerät nicht verwenden, wenn es selbst oder das Netzkabel beschädigt wurde oder wenn es heruntergefallen ist und sichtbare Schäden aufweist bzw. die normale Funktion nicht gewährleistet ist. In diesem Fall muss das Gerät an eine autorisierte Kundendienstzentrale gesendet werden.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Wenn Sie sich dennoch dazu entscheiden, verwenden Sie auf eigene Verantwortung ein Verlängerungskabel, das sich in gutem Zustand befindet und der Leistung des Geräts entspricht.
- Das Netzkabel nicht baumeln lassen.

- Den Stecker des Geräts nicht aus der Steckdose ziehen, indem Sie am Kabel ziehen.
- Das Gerät niemals bewegen, wenn es noch heiße Lebensmittel enthält.
- Das Gerät niemals bedienen, wenn es leer ist.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (Jalousien, Vorhänge...) oder in der Nähe einer externen Wärmequelle (Gasherd, Kochplatte usw.) einschalten.
- Lagern Sie keine entzündlichen Produkte in der Nähe oder unter den Möbeln, auf denen sich das Gerät befindet.
- Das Gerät niemals selbst auseinandernehmen.
- Das Produkt nicht in Wasser tauchen.
- Keine starken Reinigungsmittel (insbesondere Natron-basierte Beizmittel), Stahlwolle oder Scheuerschwämme verwenden.
- Das Gerät nicht im Freien lagern. Lagern Sie es an einem trockenen und gut belüfteten Ort.

Hinweis/Information

- Bei der ersten Verwendung des Produkts kann es einen ungiftigen Geruch freisetzen. Dieser hat keine Auswirkungen auf die Verwendung und verschwindet schnell.
- Zu Ihrer Sicherheit entspricht dieses Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Richtlinien zu Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, Umwelt usw.).
- Dieses Gerät ist nur für den Privatgebrauch und nicht für den Außenbereich bestimmt. Bei jeglicher professioneller Nutzung, unangemessener Verwendung oder Nichteinhaltung der Anweisungen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung und die Garantie gilt nicht.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für Ihr Gerät vorgesehen sind.

Umwelt

BEDEUTUNG DES SYMBOLS „DURCHGESTRICHENE MÜLLTonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

BESCHREIBUNG

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

AUTOMATISCHE GARMODI

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

VORSICHTSMASSNAHMEN

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie Ihren Turbo Cuisine auf eine stabile, ebene Oberfläche.



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

BEDIENUNGSANLEITUNG DES GERÄTS

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

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

b. Auswahl eines automatischen Garmodus:

- Drücken Sie auf die Taste Menu , bis der gewünschte Garmodus erreicht ist und blinkt (zur Erläuterung der Modi siehe den **Abschnitt „Einstellungen“**).
- Bestätigen Sie den Garmodus durch Drücken der Start-Taste . Damit wird Ihr Garvorgang gestartet.
- Der Garvorgang wird gestartet. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt.

6. Bei bestimmten Zutaten muss nach der Hälfte der Garzeit umgerührt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Zum Umrühren der Zutaten nehmen Sie das Gerät vom Garbehälter ab. Verwenden Sie zum Umrühren ausschließlich Plastik- oder Holzlöffel, um die Antihafbeschichtung des Garbehälters nicht zu beschädigen. Stellen Sie dann den Turbo Crisp wieder auf den Garbehälter und drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs auf die Start-Taste.

7. **Nach Ablauf der Garzeit gibt das Gerät einen Signalton ab und senkt die Temperatur. Nehmen Sie den Turbo Crisp vom Garbehälter Ihres Turbo Cuisine ab und legen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.**

8. **Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind.**

Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, stellen Sie den Turbo Crisp einfach wieder auf den Garbehälter und stellen die Zeit auf einige Zusatzminuten ein.

9. Wenn die Zutaten fertig sind, nehmen Sie den Turbo Crisp ab.









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

Nach dem Heißluftgaren sind neben den Zutaten auch der Turbo Crisp und der Garbehälter heiß. Je nach Beschaffenheit der Zutaten im Garbehälter kann Dampf aus dem Behälter entweichen.

Hinweis: Nach 3 Minuten ohne Betätigung schaltet das Gerät in den Standby-Modus und nach 30 Minuten in den Ruhemodus. Durch Betätigung einer Taste wird das Gerät wieder eingeschaltet.

EINSTELLUNGEN

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

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

* Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.

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

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

Rezepte finden Sie online unter www.moulinex.com

TIPPS

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

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

SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES ZUBEREITEN

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

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

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

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

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

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

Zum Entfernen restlicher Verschmutzungen kann ein fettlösendes Spülmittel verwendet werden.

Hinweis: Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.

AUFBEWAHRUNG

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

UMWELT

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


GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

FEHLERBEHEBUNG

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
 - σε κουζίνα προσωπικού καταστημάτων, γραφείων ή άλλων χώρων εργασίας
 - σε αγροκτήματα
 - από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ ή άλλων καταλυμάτων
 - σε καταλύματα τύπου «bed and breakfast».
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου τροφοδοσίας και για την αποφυγή κινδύνου, η αντικατάστασή του θα πρέπει να γίνει από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις του ή από εξειδικευμένους επαγγελματίες.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ούτε από άτομα που δεν έχουν την αναγκαία εμπειρία ή τις απαραίτητες γνώσεις, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, καθώς και από άτομα που δεν έχουν εμπειρία ή γνώσεις, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης που πραγματοποιούνται από τον χρήστη δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
-  Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, στις προσβάσιμες επιφάνειές της μπορεί να αναπτυχθούν υψηλές θερμοκρασίες. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής.
- Καθαρίστε τα αποσιπώμενα μέρη με ένα μαλακό σφουγγάρι και απορρυπαντικό πιάτων ή στο πλυντήριο πιάτων (ανάλογα με το μοντέλο).

- Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο σφουγγάρι ή πανί. Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθαρισμός» των οδηγιών χρήσης.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε υψόμετρο έως 4000 μέτρα.

Πρέπει

- Διαβάστε και ακολουθήστε τις οδηγίες χρήσης. Φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τυχόν διαφημιστικές ετικέτες ή τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή σας πριν από τη χρήση. Φροντίστε επίσης να αφαιρέσετε τυχόν υλικά από το κάτω μέρος του αφαιρούμενου κάδου (ανάλογα με το μοντέλο).
- Ελέγξτε ότι η τάση του δικτύου διανομής σας αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα προδιαγραφών της συσκευής (εναλλασσόμενο ρεύμα).
- Επειδή οι ισχύοντες κανονισμοί ενδέχεται να διαφέρουν από χώρα σε χώρα, αν η συσκευή πρόκειται να χρησιμοποιηθεί σε χώρα διαφορετική από τη χώρα στην οποία αγοράστηκε, φροντίστε να ελεγχθεί από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή και πυρίμαχη επιφάνεια, μακριά από μέρη όπου μπορεί να πεταχτεί νερό.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση, για να τη μετακινήσετε ή για να την καθαρίσετε.
- Σε περίπτωση πυρκαγιάς, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και τοποθετήστε μια γυρή πετσέτα κουζίνας πάνω στις φλόγες για να τις σβήσετε.
- Για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή, διασφαλίστε ότι ακολουθείτε τις συνταγές στις οδηγίες στο www.moulinex.com Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τη σωστή ποσότητα υλικών.

Δεν πρέπει

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν η συσκευή ή το ηλεκτρικό καλώδιο έχει υποστεί βλάβη ή εάν έχει πέσει και έχει υποστεί ορατή βλάβη ή φαίνεται να μη λειτουργεί κανονικά. Σε αυτήν την περίπτωση, η συσκευή πρέπει να σταλεί σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης. Αν, ωστόσο, αποφασίσετε να το κάνετε, με δική σας ευθύνη, χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο επέκτασης που βρίσκεται σε καλή κατάσταση και συμμορφώνεται με την ισχύ της συσκευής.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να ταλαντεύεται.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο.

- Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή όταν περιέχει ακόμα ζεστά τρόφιμα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας όταν είναι άδεια.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά (περσίδες, κουρτίνες κ.λπ.) ή κοντά σε εξωτερική πηγή θερμότητας (κουζίνα αερίου, ηλεκτρικό μάτι κ.λπ.).
- Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα προϊόντα κοντά ή κάτω από το έπιπλο όπου βρίσκεται η συσκευή.
- Μην αποσυναρμολογείτε ποτέ τη συσκευή.
- Μην βυθίζετε το προϊόν σε νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά προϊόντα καθαρισμού (κυρίως διαβρωτικά με σόδα), ούτε συρμάτινα σφουγγάρια, ούτε σύρματα τριψίματος.
- Μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο. Αποθηκεύστε τη σε στεγνό και καλά αεριζόμενο χώρο.

Συμβουλές/Πληροφορίες

- Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν για πρώτη φορά, μπορεί να απελευθερώσει μη τοξική οσμή. Αυτό το φαινόμενο δεν επηρεάζει τη χρήση και θα εξαφανιστεί γρήγορα.
- Για τη δική σας ασφάλεια αυτή η συσκευή πληροί τα προβλεπόμενα πρότυπα και τους κανονισμούς (οδηγίες για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, το περιβάλλον, κ.λπ.).
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και όχι για εξωτερικούς χώρους. Σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης, ακατάλληλης χρήσης ή μη συμμόρφωσης με τις οδηγίες, ο κατασκευαστής δεν αποδέχεται καμία ευθύνη και δεν ισχύει η εγγύηση.
- Για τη δική σας ασφάλεια, χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα και ανταλλακτικά, τα οποία έχουν σχεδιαστεί για τη συσκευή σας.

Περιβάλλον

Προτεραιότητα στην προστασία του περιβάλλοντος!

- ① Η συσκευή σας περιέχει πολύτιμα υλικά, τα οποία μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν.
- ➔ Αφήστε τη σε κάποιο δημοτικό σημείο συλλογής αποβλήτων της περιοχής σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Λαβές
- B Ψηφιακή οθόνη αφής
- Γ Χρόνος μαγειρέματος/ένδειξη θερμοκρασίας
- Δ Αεραγωγός
- E Ηλεκτρικό καλώδιο
- ΣΤ Δίσκος σχάρας

ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- | | |
|-----------|--------------|
| 1. Ψήσιμο | 3. Τηγάνισμα |
| 2. Γκριλ | 4. Επιδόρπια |

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση μόνο με τη σειρά Turbo Cuisine, πάνω από ένα σκεύος Turbo Cuisine και πρέπει να τοποθετείται στο προϊόν Turbo Cuisine.
2. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με άλλα δοχεία (όπως από πλαστικό ή γυαλί).
3. Ελέγξτε τη σταθερότητα της μονάδας για να διασφαλίσετε ότι η συσκευή έχει τοποθετηθεί σωστά στο σκεύος Turbo Cuisine πριν ξεκινήσετε έναν κύκλο μαγειρέματος.
4. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για την αποφυγή εγκαυμάτων, κρατήστε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια και μετακινήστε τη χρησιμοποιώντας τις λαβές.
5. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το Turbo Cuisine σας πρέπει να είναι απενεργοποιημένο όταν χρησιμοποιείται το Turbo Crisp.
6. Όταν ολοκληρωθεί ένας κύκλος μαγειρέματος με το Turbo Crisp, βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει τη συσκευή προτού μαγειρέψετε ξανά με το Turbo Cuisine.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Βγάλτε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
2. Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα και τις ετικέτες από τη συσκευή.
3. Καθαρίστε τον δίσκο σχάρας με ζεστό νερό, υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
4. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ



1. Τοποθετήστε το Turbo Cuisine σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια.
2. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το καπάκι Turbo Crisp στο Turbo Cuisine χωρίς το μαγειρικό σκεύος. Σκουπίστε τη βάση του μαγειρικού σκεύους. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων ή υγρά κάτω από τον κάδο ή στη θερμαινόμενη πλάκα. Κατόπιν, τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος της συσκευής τοποθετώντας τις λαβές του μαγειρικού σκεύους στις υποδοχές.
3. **Τοποθετήστε το Turbo Crisp στο μαγειρικό σκεύος Turbo Cuisine ευθυγραμμίζοντας τις λαβές των δύο συσκευών. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή. Το καπάκι του Turbo Cuisine πρέπει να είναι ανοιχτό κατά τη χρήση.**
4. Ελέγξτε τη θέση του καλωδίου: Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει πιαστεί κάτω από το Turbo Crisp ή μεταξύ του Turbo Crisp και του ανοιχτού καπακιού του Turbo Cuisine. Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Στην εφαρμογή Turbo Cuisine υπάρχουν συνταγές που θα σας βοηθήσουν να ανακαλύψετε τις δυνατότητες της συσκευής σας. Ο χρόνος μαγειρέματος για τα κύρια συστατικά βρίσκεται στην ενότητα “Ρυθμίσεις”.

1. Συνδέστε τη συσκευή σε πρίζα.
2. Τοποθετήστε τα συστατικά στο σκεύος.
Σημείωση: Μην γεμίζετε ποτέ το σκεύος πάνω από το επίπεδο μέγιστης πλήρωσης με την επισήμανση MAX και να μην υπερβαίνετε την ποσότητα που αναγράφεται στον πίνακα (ανατρέξτε στην ενότητα “Ρυθμίσεις”), καθώς ενδέχεται να επηρεαστεί το τελικό αποτέλεσμα.
4. Τοποθετήστε το Turbo Crisp στο σκεύος.
Προσοχή: Μην αγγίζετε τα καυτά εξαρτήματα της συσκευής κατά τη χρήση.
Χρησιμοποιείτε μόνο την οθόνη και πιάνετε το σκεύος από τις λαβές. Να κρατάτε το σκεύος μόνο από τις λαβές.
5. Μπορείτε να επιλέξετε την λειτουργία αυτόματου μαγειρέματος ή να επιλέξετε τις ρυθμίσεις μόνοι σας για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

α. Εάν επιλέξετε μη αυτόματες ρυθμίσεις:

- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία πατώντας + ή - στην οθόνη. Ο θερμοστάτης κυμαίνεται μεταξύ 70 και 200°C.
- Κατόπιν, ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας το κουμπί  και ρυθμίστε τον χρόνο χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα στην οθόνη + και -. Υπάρχει δυνατότητα ρύθμισης του χρονοδιακόπτη για 0 έως 60 λεπτά.
- Πατήστε το κουμπί έναρξης  για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Ξεκινάει το μαγείρεμα. Ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανιστεί στην οθόνη.

β. Εάν επιλέξετε τη λειτουργία αυτόματου μαγειρέματος:

- Κάντε κλικ στο κουμπί Μενού  μέχρι να βρείτε τη λειτουργία μαγειρέματος που χρειάζεστε—η οποία θα αρχίσει να αναβοσβήνει (μπορείτε να βρείτε περιγραφές των λειτουργιών στην ενότητα “Ρυθμίσεις”).
 - Επιβεβαιώστε τη λειτουργία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί έναρξης . Με αυτόν τον τρόπο θα ενεργοποιηθεί η διαδικασία μαγειρέματος.
 - Ξεκινάει το μαγείρεμα. Ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανιστεί στην οθόνη.
6. Ορισμένα συστατικά χρειάζονται ανακάτεμα στα μισά της διάρκειας μαγειρέματος (ανατρέξτε στην ενότητα “Ρυθμίσεις”). Για να ανακατέψετε τα συστατικά, αφαιρέστε τη συσκευή από το σκεύος. Προκειμένου να αποφευχθεί ζημιά στην αντικολλητική επικάλυψη του σκεύους, χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά σκεύη για το ανακάτεμα των συστατικών. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το καπάκι Turbo Crisp στο σκεύος και πατήστε το κουμπί έναρξης για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
 7. Όταν παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος, θα ακουστεί ένας ήχος από τη συσκευή και η θερμοκρασία θα μειωθεί. Αφαιρέστε το Turbo Crisp από το σκεύος Turbo Cuisine και τοποθετήστε το σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
 8. Βεβαιωθείτε ότι τα περιεχόμενα έχουν πλήρως μαγειρευτεί. Εάν τα συστατικά δεν έχουν μαγειρευτεί, απλώς τοποθετήστε το Turbo Crisp πίσω στο σκεύος και ορίστε τον χρονοδιακόπτη για μερικά ακόμα λεπτά.

9. Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, αφαιρέστε το Turbo Crisp.
Προσοχή: Μην γείρετε το Turbo Crisp και μην αγγίζετε τον καυτό δίσκο σχάρας. Μην γείρετε το σκεύος λόγω περιττού καυτού λαδιού.

Μετά το τηγάνισμα σε αέρα, το σκεύος και τα συστατικά θα καίνε. Ανάλογα με το είδος των συστατικών στο σκεύος, ενδέχεται να διαφύγει ατμός από το σκεύος. Λάβετε υπόψη ότι μετά από τρία λεπτά αδράνειας, η συσκευή θα μεταβεί σε λειτουργία αναμονής και μετά από 30 λεπτά σε αναστολή λειτουργίας. Θα ενεργοποιηθεί ξανά με το πάτημα οποιουδήποτε κουμπιού.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα συστατικά που θέλετε να μαγειρέψετε. **Σημείωση:** Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις λειτουργούν μόνο συμβουλευτικά. Εφόσον τα συστατικά διαφέρουν ανάλογα με την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και την επωνυμία, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε τις καλύτερες δυνατές ρυθμίσεις για τα συστατικά που χρησιμοποιείτε.

	Ελάχισ./Μέγ. ποσότητα (γρ.)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακάτεμα*	Πρόσθετες πληροφορίες
Πατάτες και τηγανητές πατάτες						
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	300–750 γρ.	22–33 λεπτά	200°C		Ναι	
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (8 x 8 χιλιοστά)	300–750 γρ.	22–33 λεπτά	200°C		Ναι	Προσθέστε 1 κ.σ. λάδι
Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες	300–750 γρ.	22–33 λεπτά	200°C		Ναι	Προσθέστε 1 κ.σ. λάδι
Κρέας και πουλερικά						
Κοτολέτες κοτόπουλου	100–500 γρ.	12–19 λεπτά	200°C			
Κατόπουλο (ολόκληρο)	1200 γρ.	45–50 λεπτά	200°C			
Ορεκτικά						
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100–600 γρ.	7–12 λεπτά	200°C			
Επιδόρπια						
Ατομικά κέικ/μάφιν	4 x 100 γρ.	18–22 λεπτά	160°C			Χρησιμοποιήστε ταψί που ενδείκνυται για χρήση σε φούρνο**
κέικ						
Φόρμα για κέικ Turbo Cuisine	700–900 γρ.	50 λεπτά	160°C			Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ Turbo Cuisine

* Ανακατέψτε στα μισά του μαγειρέματος.

** Τοποθετήστε μια φόρμα για κέικ ή ένα ταξί στον κάδο (είτε από σιλικόνη, ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο ή τερακότα).
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να αποφύγετε την πρόκληση φθοράς στη συσκευή σας, ποτέ να μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες συστατικών ή υγρών που παρέχονται στο εγχειρίδιο οδηγιών και στις συνταγές.
Βρείτε συνταγές online στη διεύθυνση www.moulinex.com

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Τα μικρότερα συστατικά απαιτούν κάπως λιγότερο χρόνο μαγειρέματος, συγκριτικά με τα μεγαλύτερα συστατικά.
- Ανακατεύετε τα συστατικά σας στα μισά του μαγειρέματος για τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα και για να διασφαλίσετε πώς τα πάντα έχουν μαγειρευτεί ομοιόμορφα.
- Για φρέσκες πατάτες, προσθέστε λάδι για ένα τραγανό τελείωμα. Αφού προσθέσετε το λάδι, τηγανίστε τα συστατικά για λίγα λεπτά.

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

Εάν θέλετε να φτιάξετε σπιτικές τηγανητές πατάτες, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα.

1. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε φέτες.
2. Μουλιάστε τις κομμένες πατάτες σε ένα μπολ για τουλάχιστον 30 λεπτά, μετά αφαιρέστε τις από το μπολ και στεγνώστε τις με ρολό κουζίνας.
3. Ρίξτε 1 κουταλιά της σούπας λάδι σε ένα μπολ, προσθέστε τις κομμένες πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθούν με το λάδι.
4. Βγάλτε τις κομμένες πατάτες από το μπολ με ένα κουζινικό σκεύος, έτσι ώστε το περιττό λάδι να παραμείνει στο μπολ. Τοποθετήστε τις κομμένες πατάτες στο σκεύος.
Σημείωση: Μην αναποδογυρίσετε το μπολ για να βάλετε όλες τις πατάτες για να μην πέσει περιττό λάδι στο σκεύος.
5. Μαγειρέψτε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα “Ρυθμίσεις”.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού για να καθαρίσετε τη συσκευή, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στον δίσκο σχάρας και στο βασικό εξάρτημα του προϊόντος.

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
2. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.
3. Καθαρίστε τον δίσκο σχάρας κάτω από τη συσκευή με ένα νωπό, μαλακό σφουγγάρι και υγρό σαπούνι.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε υγρά απολίπανσης για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα βρομιάς.

Σημείωση: Η συσκευή δεν πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και στεγνά.
3. Αποθηκεύστε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια δίχως κάλυμμα. Μην την αποθηκεύετε ανάποδα και μην τοποθετείτε τίποτα πάνω της.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Μην απορρίπτετε τη συσκευή μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, εάν δυσλειτουργεί. Αντ’ αυτού, παραδώστε την σε ένα σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΚΕΝΤΡΟ ΣΕΡΒΙΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ

Εάν χρειαστείτε το κέντρο σέρβις μετά την πώληση για πληροφορίες ή στην περίπτωση προβλήματος, επισκεφτείτε τον ιστότοπο της Moulinex στη διεύθυνση www.moulinex.com ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Moulinex για τη χώρα σας. Ο αριθμός τηλεφώνου βρίσκεται στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης. Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, επισκεφτείτε τον τοπικό αντιπρόσωπο της Moulinex.

ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ

- Εάν η συσκευή σας δεν εκκινείται, ελέγξτε ότι είναι τοποθετημένη σωστά στο σκεύος (οι δύο διακόπτες πρέπει να είναι ενεργοποιημένοι και το καλώδιο τροφοδοσίας να μην πιέζεται ανάμεσα στο σκεύος και το Turbo Crisp).
- Εάν αντιμετωπίσετε προβλήματα σχετικά με τη συσκευή σας, επισκεφτείτε τη διεύθυνση www.moulinex.com για να δείτε τις Συχνές ερωτήσεις ή για να επικοινωνήσετε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της χώρας σας.

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

تحضير رقائق البطاطس المنزلية

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

1. قشّر البطاطس وقطعها إلى رقائق.
2. انقع رقائق البطاطس في وعاء لمدة 30 دقيقة على الأقل، ثم أخرجها من الوعاء وجففها بمناديل المطبخ الورقية.
3. اسكب ملعقة كبيرة من الزيت في وعاء، وضع الرقائق فوقه وقلّبها حتى يغطيها الزيت بالكامل.
4. أخرج الرقائق من الوعاء باستخدام أدوات المطبخ حتى يبقى أي زيت زائد في الوعاء. ضع رقائق البطاطس في وعاء القلي.
5. ملحوظة: لا تقلب الوعاء مرة واحدة لإخراج الرقائق من وعاء القلي حتى تتجنب وصول أي زيت زائد إلى قاع وعاء القلي.

اطه رقائق البطاطس كما هو موضح في قسم "الإعدادات".

التنظيف

نظف الجهاز بعد كل استخدام.

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

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

التخزين

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

البيئة

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

الضمان وخدمة ما بعد البيع

إذا كنت بحاجة إلى خدمة ما بعد البيع للحصول على معلومات أو في حالة حدوث مشكلة، فيُرجى زيارة موقع Moulinex الإلكتروني على www.moulinex.com أو الاتصال بقسم خدمة عملاء Moulinex في بلدك. ستجد رقم الهاتف في كتيب الضمان الشامل. إذا لم يكن هناك قسم لخدمة العملاء في بلدك، فيُرجى الذهاب إلى موزع Moulinex المحلي.

تشخيص الأعطال

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

ذلك، ضع غطاء Turbo Crisp مرة أخرى على الوعاء واضغط على زر بدء التشغيل لاستئناف الطهي.

7 بمجرد اكتمال وقت الطهي، سيصدر الجهاز صوتاً وستنخفض درجة الحرارة. أزل Turbo Crisp من وعاء Turbo Cuisine وضعه على سطح مقاوم للحرارة.

8 تأكد من طهي المحتويات.

إذا لم تكن المكونات مطهية، فما عليك سوى وضع Turbo Crisp مرة أخرى فوق الوعاء وضبط المؤقت لبضع دقائق إضافية.

9 عندما يصبح الطعام جاهزاً، أزل Turbo Crisp.

تنبيه: لا تحرك Turbo Crisp أو تلمس صينية الشوي الساخنة. لا تحرك الوعاء لتجنب أي قطرات زائدة من الزيت الساخن. بعد القلي بالخار، سيصبح Turbo Crisp والوعاء والمكونات كلها ساخنة.

حسب نوع المكونات الموضوعة في الوعاء، قد يخرج البخار من الوعاء. يُرجى ملاحظة أنه بعد ثلاث دقائق من عدم النشاط، سيتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد، وبعد 30 دقيقة سينتقل إلى وضع السكون. سيؤدي الضغط على أي زر إلى إعادة تشغيله مرة أخرى.

AR

الإعدادات

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

معلومات إضافية	إمكانية التقلب*	وضع الطهي	درجة الحرارة (بالدرجة مئوية)	الوقت (بالدقيقة)	الحد الأدنى/الحد الأقصى للكمية (بالجرام)	معلومات إضافية
البطاطس العادية ورقائق البطاطس						
	نعم		200 درجة مئوية	22-33 دقيقة	300-750 غ	رقائق بطاطس رقيقة مجمدة
	نعم		200 درجة مئوية	22-33 دقيقة	300-750 غ	رقائق البطاطس المنزلية (8 x 8 مم)
	نعم		200 درجة مئوية	22-33 دقيقة	300-750 غ	بطاطس ودج مجمدة
اللحوم والدواجن						
			200 درجة مئوية	12-19 دقيقة	100-500 غ	شرايح الدجاج
			200 درجة مئوية	45-50 دقيقة	1200 غ	دجاجة (كاملة)
الوجبات الخفيفة						
			200 درجة مئوية	7-12 دقيقة	100-600 غ	ناجس دجاج مجمدة
الحلويات						
	استخدم طبق يمكن وضعه في الفرن**		200 درجة مئوية	18-22 دقيقة	100 4 x غ	فطائر المافن
كعك						
	قالب كعك Turbo Cuisine		160 درجة مئوية	50 دقيقة	700-900 غ	استخدم قالب كعك Turbo Cuisine

* قلب في منتصف عملية الطهي.

** ضع قالب كيك أو طبق فرن في الوعاء (يمكن أن يكون مصنوعاً من السيليكون أو الفولاذ

المقاوم للصدأ أو الألومنيوم أو التيراكوتا).

مهم: لتجنب تلف الجهاز، لا تتجاوز أبداً

الكميات القصوى

من المكونات أو السوائل الواردة

في دليل المستخدم وفي

الوصفات.

ستجد الوصفات عبر الإنترنت على

www.moulinex.com

أوضاع الطهي المتوافقة

احتياطات الاستخدام

1. هذا الجهاز مخصص للاستخدام فقط مع مجموعة Turbo Cuisine فوق وعاء Turbo Cuisine ويجب وضعه في أحد منتجات Turbo Cuisine.
2. لا تستخدم الجهاز أبداً مع أوعية أخرى (مثل البلاستيك أو الزجاج).
3. تحقق من ثبات الوحدة للتأكد من أن الجهاز موضوع بشكل آمن على وعاء Turbo Cuisine قبل بدء دورة الطهي.
4. تحذير: لتجنب التعرض للحرق، اجعل الجهاز مسطحاً وحركه باستخدام المقابض.
5. تحذير: يجب إيقاف تشغيل جهاز Turbo Cuisine عندما يكون Turbo Crisp قيد الاستخدام.
6. عند الانتهاء من دورة الطهي باستخدام Turbo Crisp، تأكد من إزالة الجهاز قبل الطهي باستخدام Turbo Cuisine مرة أخرى.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

1. بقايا طعام أو سوائل تحت الوعاء أو على لوحة التسخين. ثم ركب وعاء الجهاز عن طريق وضع مقابض الوعاء في الفتحات.
2. ضع Turbo Crisp فوق وعاء Turbo Cuisine عن طريق محاذاة مقابض الجهازين. لا تضع أي جسم فوق الجهاز. يجب أن يظل غطاء Turbo Cuisine مفتوحاً في أثناء الاستخدام.
3. تحقق من موضع السلك: تأكد من أنه ليس عالماً تحت Turbo Crisp أو بين Turbo Crisp وغطاء Turbo Cuisine المفتوح. الجهاز لن يعمل.

تعليمات استخدام الجهاز

- هناك وصفات على تطبيق Turbo Cuisine ستساعدك على اكتشاف ما يمكن أن يفعله جهازك. يتم تحديد أوقات طهي المكونات الرئيسية في قسم "الإعدادات".
1. صل الجهاز بمقبس الحائط.
 2. ضع المكونات داخل الوعاء.
- ملحوظة: لا تملأ أبداً الوعاء فوق خط الحد الأقصى ولا تتجاوز أبداً الكميات الواردة في الجدول (راجع قسم "الإعدادات")، حيث قد يؤثر ذلك في جودة النتيجة النهائية.
3. ضع Turbo Crisp على الوعاء.
- تنبيه: لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز في أثناء الاستخدام. استخدم فقط الشاشة وأمسك الجهاز من المقابض. أمسك الجهاز دائماً من المقابض.
4. لبدء الطهي، يمكنك تحديد وضع الطهي التلقائي أو اختيار الإعدادات بنفسك.
- أ- في حال اختيار الإعدادات اليدوية:
- اضبط درجة الحرارة بالضغط على + أو - على الشاشة. يتراوح نطاق
 - منظم الحرارة بين 70 و200 درجة مئوية.
 - اضبط درجة الحرارة بالضغط على + أو - على الشاشة. يتراوح نطاق
 - منظم الحرارة بين 70 و200 درجة مئوية.
 - ثم اضبط وقت الطهي بالضغط على الزر  واضبط الوقت باستخدام + و- على الشاشة. يمكن ضبط المؤقت على ما بين 0 و60 دقيقة.
 - اضغط على زر بدء التشغيل  لبدء الطهي. سيبدأ الطهي. سيتم عرض الوقت المتبقي من الطهي على الشاشة.
- ب- إذا تم اختيار وضع الطهي التلقائي:
- وسيبدأ في الوميض (يمكنك العثور على شرح للأوضاع في قسم "الإعدادات") انقر على زر القائمة  حتى تصل إلى وضع الطهي الذي تريده—).
 - أكد على وضع الطهي بالضغط على زر بدء التشغيل . سيؤدي ذلك إلى تنشيط عملية الطهي.
 - سيبدأ الطهي. سيتم عرض الوقت المتبقي من الطهي على الشاشة.
- 6 تحتاج بعض المكونات إلى التقليب في منتصف عملية الطهي (راجع قسم "الإعدادات"). لتقليب المكونات، أزل الجهاز من الوعاء. لتجنب إتلاف الطلاء المضاد للاتصاق في الوعاء، استخدم فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لتقليب المحتويات. بعد

تجهيزات الاستخدام

1. ضع جهاز Turbo Cuisine على سطح مستو وثابت.
2. لا تستخدم غطاء Turbo Crisp أبداً فوق Turbo Cuisine من دون وعاء الطهي. امسح قاعدة وعاء الطهي. تأكد من عدم وجود



تأتي حماية البيئة أولاً!

① يحتوي الجهاز على مواد ذات قيمة عالية يمكن استردادها أو إعادة تدويرها.

② اترك الجهاز في أقرب نقطة تجميع نفايات مدنية محلية.

- استخدم الجهاز على سطح عمل مستو وثابتًا ومقاومًا للحرارة بحيث يكون بعيدًا عن رذاذ الماء.
- أفضل جهازك دائمًا عن التيار الكهربائي: بعد الاستخدام أو عند نقله أو تنظيفه.
- في حال نشوب حريق، أفضل الجهاز عن التيار الكهربائي وحاول إخماد النيران باستخدام منشفة أطباق مبللة.
- لتجنب إتلاف جهازك، يُرجى التأكد من اتباع الوصفات الواردة في التعليمات وعلى الموقع www.moulinex.com؛ وتأكد من استخدام القدر المناسب من المكونات.

الإجراءات غير المسموح بها

- لا تستخدم الجهاز إذا كان سلك التوصيل بالكهرباء تالفًا أو إذا سقط وكان به عطل واضح أو إذا كان يبدو أنه لا يعمل بشكل صحيح. في هذه الحالة، ينبغي إرسال الجهاز إلى مركز خدمة معتمد.
- لا تستخدم سلك تمديد. مع ذلك، إذا اخترت استخدامه، على مسؤوليتك الخاصة، فاستخدم سلك تمديد في حالة جيدة ومتوافقًا مع قدرة الجهاز.
- لا تدع سلك التوصيل بالكهرباء يتدلى.
- لا تفصل الجهاز عن التيار عن طريق سحب سلك التيار الكهربائي.
- لا تحرك الجهاز أبدًا عندما يكون لا يزال يحتوي على طعام ساخن.
- لا تعتمد على تشغيل جهازك مطلقًا عندما يكون فارغًا.
- لا تعتمد على تشغيل الجهاز بالقرب من مواد قابلة للاشتعال (الستاير، ...) أو بالقرب من مصدر حرارة خارجي (فرن غاز أو طبق ساخن، إلخ).
- لا تخزن أي منتجات قابلة للاشتعال بالقرب من وحدة الأثاث حيث تم وضع الجهاز أو تحتها.
- لا تعتمد على تفكيك أجزاء الجهاز بنفسك.
- لا تغمر الجهاز بالماء.
- لا تستخدم أي منتجات تنظيف قوية (بخاصة الأنايبب المستندة إلى الصودا) أو مكعبات Brillo أو الإسفنجات الخادشة.
- لا تخزن جهازك في الخارج، بل اعمد إلى تخزينه في منطقة جافة وجيدة التهوية.»

نصيحة/معلومة

- عند استخدام الجهاز للمرة الأولى، قد تبتعث رائحة غير ضارة منه. ولن يؤثر هذا الأمر في استخدام الجهاز وسرعان ما ستختفي الرائحة.
- يتوافق هذا الجهاز مع المعايير واللوائح المتبعة (التوجيهات الخاصة بالمواد التي تلامس الأطعمة والمتعلقة بالبيئة، إلخ.)، وذلك من أجل الحفاظ على سلامتك.
- هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط وليس في الخارج. لا تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية أي استخدام مهني أو سوء استخدام أو عدم التقيد بالتعليمات، وبالتالي يُبطل ضمان المنتج.
- لسلامتك، استخدم الملحقات وقطع الغيار المصممة للجهاز فقط.

تعليمات السلامة

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط. الجهاز غير مصمم للاستخدام في الأمور التالية، ولن يغطي الضمان ما يلي:
 - مطابخ العاملين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - منازل المزارعين؛
 - من قبل نزلاء الفنادق والأنزال وبيئات الإقامة المؤقتة الأخرى؛
 - أماكن الإقامة بباقات النوم والإفطار فقط.

- هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- إذا كان سلك الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل الشركة المُصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو الأشخاص المؤهلين على المستوى نفسه، وذلك لتجنب تعرضك للخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قِبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا قام شخص مسؤول بالإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز حرصاً على سلامتهم.

- يمكن للأطفال الذين يبلغون من العمر 8 أعوام وما فوق استخدام هذا الجهاز، بالإضافة إلى الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، وذلك في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا يفهمون المخاطر المرتبطة به

• يجب ألا يلعب الأطفال بهذا الجهاز

• يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته من دون الإشراف عليهم

- يجب ألا يلعب الأطفال بهذا الجهاز

• يجب مراقبة الأطفال جيداً؛ وذلك لمنعهم من اللعب بالجهاز.

•  تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء تشغيل الجهاز. لا تلمس أسطح الجهاز الساخنة.

• نظّف الأجزاء القابلة للإزالة باستخدام إسفنجة ناعمة وسائل غسيل الأطباق أو من خلال وضعها في غسالة الأطباق (حسب الطراز).

• نظّف السطح الداخلي والخارجي للجهاز باستخدام قطعة قماش أو إسفنجة رطبة. يُرجى الرجوع إلى قسم «التنظيف» في تعليمات الاستخدام.

• يمكن استخدام الجهاز على ارتفاع يصل إلى 4000 متر.

الإجراءات المسموح بها

• اقرأ تعليمات الاستخدام واتبعها. واحتفظ بها في مكان آمن.

• أزل كل مواد التغليف وأي ملصقات أو علامات ترويجية عن جهازك قبل الاستخدام. بالإضافة إلى ذلك، تأكد من إزالة أي مواد من تحت الوعاء القابل للإزالة (حسب الطراز).

• تحقق مما إذا كان الجهد الكهربائي لشبكتك الرئيسية متوافقاً مع الجهد المشار إليه على لوحة التصنيف الواردة على الجهاز (تيار متردد).

• نظراً إلى اختلاف المعايير الكهربائية السارية، في حال استخدام الجهاز في بلد آخر غير بلد الشراء، يجب فحصه لدى مركز خدمة معتمد.

Moulinex®

www.moulinex.com

Type: SERIE O100

Model: CE778

Voltage: 220V-240V

Frequency: 50-60Hz

Power: 1220-1450W

3206000630/03