

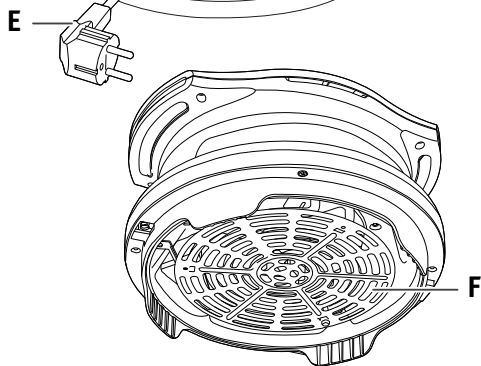
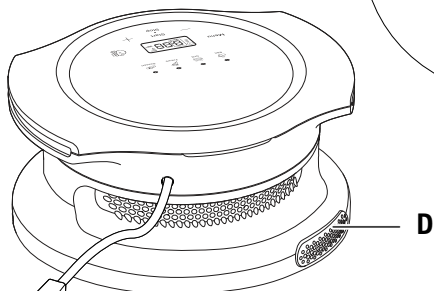
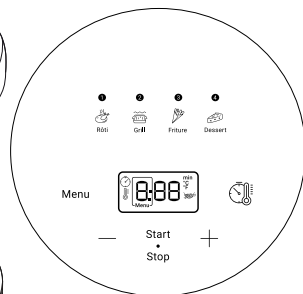
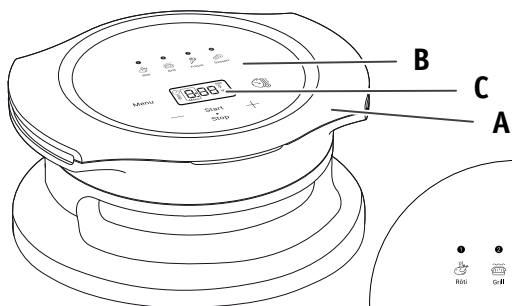
Moulinex®

FR

Extra Crisp



www.moulinex.fr



DESCRIPTION

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

MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

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

PRÉCAUTIONS D'USAGE

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

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

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

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

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

1. Insérez la fiche secteur dans une prise murale.
2. Placez les ingrédients dans la cuve.




Remarque : Ne remplissez jamais la cuve au-delà de l'indication MAX et ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau de cuisson (voir la section « Réglages »), car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.

4. Placez l'Extra Crisp sur la cuve.



Attention : Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil pendant l'utilisation. Seule l'utilisation de l'écran et la prise par les poignées sont possibles. Tenez toujours l'appareil par les poignées.

5. Pour lancer votre cuisson, vous pouvez sélectionner un mode de cuisson automatique ou bien régler manuellement l'appareil.

a. En choisissant un réglage manuel:

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

b. En choisissant un mode de cuisson automatique:

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

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











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

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

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

RÉGLAGES

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

	Quantité min/max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuez*	Informations supplémentaires
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						
Steaks congelés	100-400 g	9-17 min	200°C			
Boulettes de viande congelées	400 g	8-12 min	200°C			
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 Cookeo	700-900 g	50 min	160°C			Utilisez le moule à gâteau Cookeo

* Remuez à mi-cuisson.

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

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

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

- 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.fr** ou contacter le service d'assistance à la clientèle Moulinex de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'y a pas de service clients dans votre pays, veuillez vous rendre chez votre distributeur Moulinex local.

DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

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

