

juin 2003
Réf. : 5065318

Conception et réalisation : Gringos Production - 3073

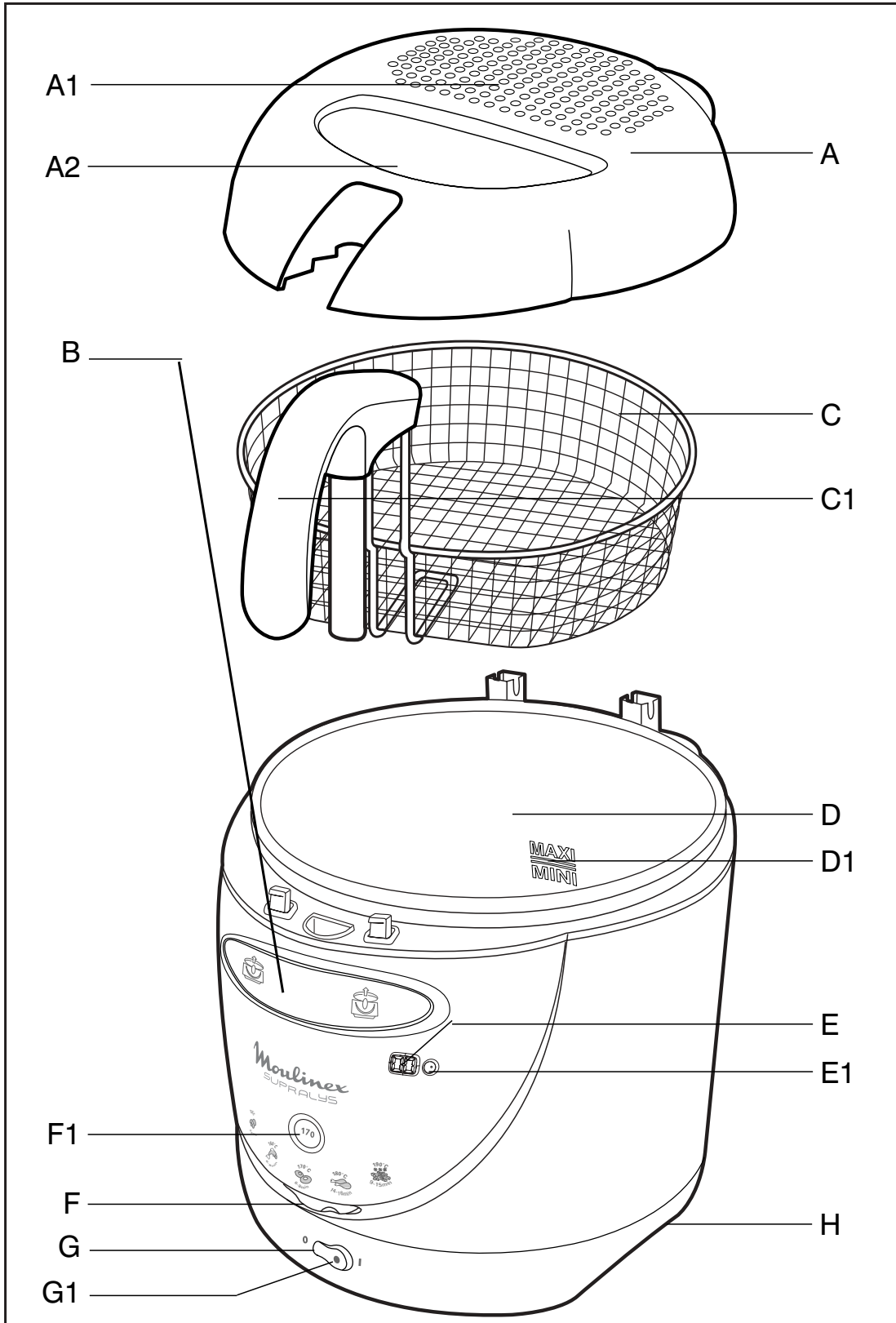


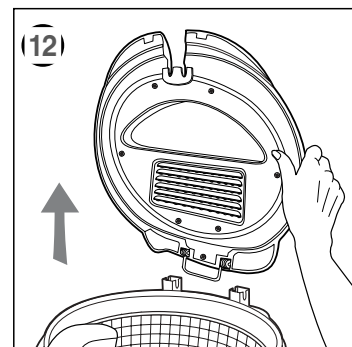
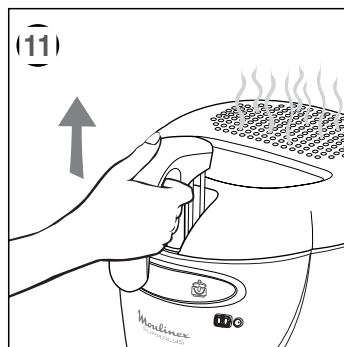
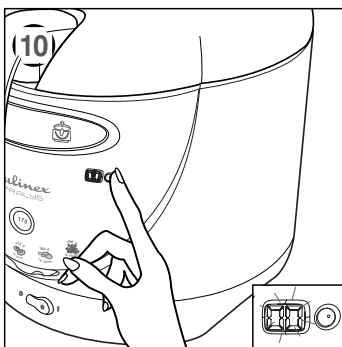
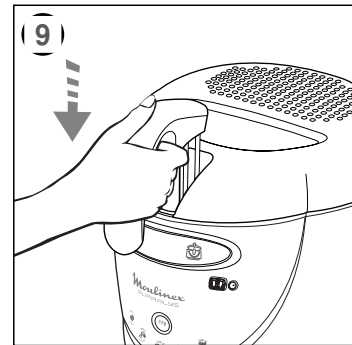
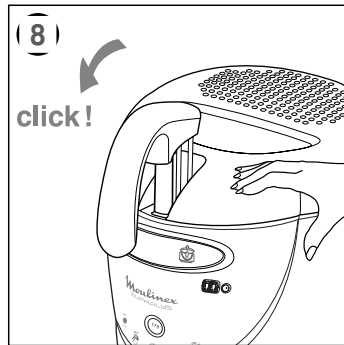
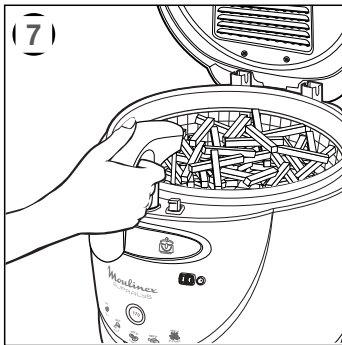
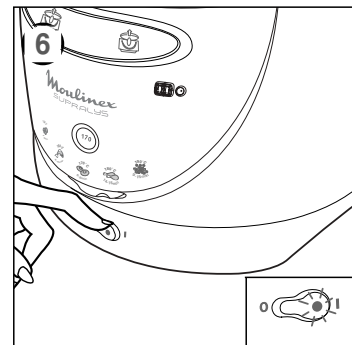
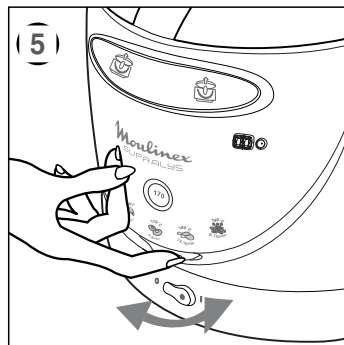
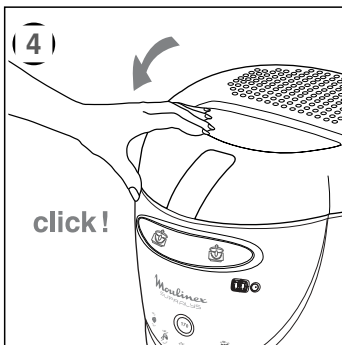
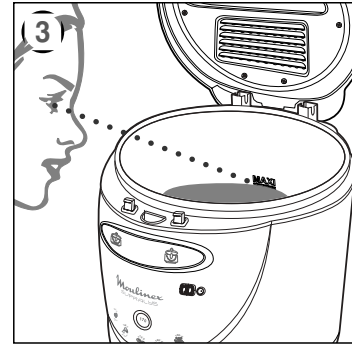
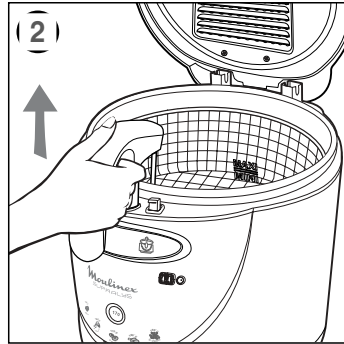
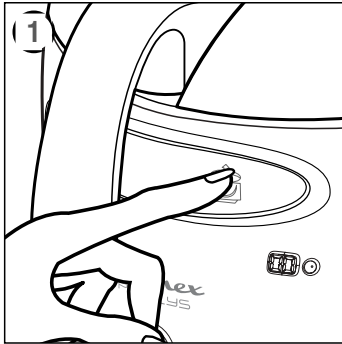
Moulinex



www.moulinex.com

| | |
|-------------------|--------------|
| Français | p. 3 |
| English | p. 8 |
| Deutsch | p. 13 |
| Nederlands | p. 18 |
| Español | p. 23 |
| Português | p. 28 |
| Italiano | p. 33 |
| Dansk | p. 38 |
| Norsk | p. 43 |
| Svenska | p. 47 |
| Suomi | p. 51 |
| Türkçe | p. 56 |
| عربي | ٢ |





FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex**.

Description

Familiarisez-vous avec les différents éléments de votre friteuse. Dépliez le volet de la couverture. Les chiffres cerclés correspondent aux numéros des dessins et les lettres aux différents éléments.

A Couvercle à ouverture automatique

A1 Zone de filtration des odeurs avec filtre métallique permanent

A2 Hublot en verre

B Touche d'ouverture du couvercle

C Panier

C1 Poignée du panier

D Cuve

D1 Repères Mini et Maxi du remplissage de cuve

E Minuteur électronique (selon modèle)

E1 Touche de réglage

F Sélecteur de température

F1 Indicateur de température

G Bouton marche/arrêt

G1 Voyant de régulation de température

H Poignées de transport

Conseils de sécurité

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Moulinex de toute responsabilité.**

- **Ne laissez pas l'appareil (en fonctionnement ou à l'arrêt) à la portée des enfants sans surveillance. Ne laissez pas les enfants utiliser seuls la friteuse. L'utilisation de cet appareil par des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.**

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde à celle de votre installation, et que votre compteur électrique supporte au moins 10 ampères.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. **Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif** que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui

mettra en conformité votre installation électrique.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de votre habitation.

- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.

- Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.

- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants. **Tenez toujours les enfants éloignés.**

- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.
 - Installez votre friteuse sur un plan de travail éloigné d'une source de chaleur, de tous risques de projections d'eau et résistant à la chaleur.
 - Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans avoir rempli la cuve (D) de la quantité nécessaire de corps gras.
 - La friteuse est protégée par un dispositif de sécurité thermique qui, en cas de surchauffe accidentelle, coupe automatiquement l'alimentation électrique.
 - Ne déplacez jamais votre friteuse en fonctionnement, lorsque le corps gras est encore chaud. **L'huile peut vous brûler très grièvement.**
 - Utilisez les poignées de transport (H) pour déplacer votre friteuse.
 - Attendez **impérativement** que le corps gras soit refroidi pour vider la friteuse.
 - N'obstruez jamais la zone de filtration des odeurs (A1) située sur le couvercle avec votre main ou un objet quelconque (torchon, plat, assiette, etc.), vous risqueriez de vous brûler.
- ③ **Vérifiez que le niveau du corps gras soit au-dessus du "mini" indiqué dans la cuve (D1).**
- L'huile et la graisse sont des produits inflammables. Si toutefois le corps gras prenait feu, débranchez la prise, couvrez l'appareil avec son couvercle ou un plat pour étouffer la flamme, mais n'utilisez jamais d'eau.

Avant la première utilisation

Déballez votre appareil et conservez votre bon de garantie situé sur l'emballage, puis lisez attentivement la notice d'utilisation.

- ① Ouvrez le couvercle (A) en appuyant sur la touche d'ouverture (B).
- ② Retirez le panier (C) en soulevant la poignée (C1).
Lavez le panier (C) et la cuve (D) avec de l'eau chaude et un produit à vaisselle, rincez et essuyez soigneusement.

Utilisation

MISE EN PLACE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

- ① Ouvrez le couvercle (A) en appuyant sur la touche d'ouverture (B).

- ② Enlevez le panier (C) en soulevant la poignée (C1).
Si vous utilisez de l'huile, versez l'huile dans la cuve (D) jusqu'au niveau Maxi (D1) soit 2,2 litres.
- ③ **Ne dépassez pas le niveau "Maxi" (D1) indiqué dans la cuve (D).**
Si vous utilisez des pains de graisse, coupez 1800 g de graisse en morceaux, faites les fondre dans une casserole puis versez-les dans la cuve (D). **Ne faites jamais fondre les pains de graisse dans le panier (C), ni dans la cuve (D).**
- ④ Fermez le couvercle (A) en appuyant jusqu'au clic de verrouillage.
Branchez l'appareil.

RÉALISATION D'UNE FRITURE

- ⑤ Réglez le sélecteur de température (F) sur la position choisie (F1) (voir tableaux de cuisson).
- ⑥ Appuyez sur le bouton marche/arrêt (G). Le voyant de régulation (G1) s'allume. Lorsque le voyant de régulation s'éteint, ouvrez le couvercle (A) en appuyant sur la touche d'ouverture (B).
- ⑦ Placez les aliments dans le panier (C) et placez-le en position égouttage.
- ⑧ Fermez le couvercle (A).
- ⑨ Abaissez lentement le panier (C) dans le corps gras en le retirant de la position égouttage.

Si votre friteuse est équipée d'un minuteur (E) :

- ⑩ Appuyez sur la touche (E1), l'affichage "00" s'allume.
Continuez à appuyer jusqu'au temps désiré (voir tableaux de cuisson). Après avoir relâché la touche, le décompte commence (clignotement de l'affichage).
En cas d'erreur, remettez le minuteur (E) à "00" en maintenant la touche (E1) enfoncée et recommencez.
Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit. Pour arrêter le signal appuyez sur la touche (E1).
Attention : Le minuteur (E) signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas la friteuse.
L'affichage du minuteur (E) se coupe automatiquement.
- ⑪ En fin de cuisson, remontez le panier (C) et positionnez-le en position égouttage.

Ouvrez le couvercle **(A)** et servez.
N'oubliez pas d'éteindre votre friteuse en appuyant sur le bouton marche/arrêt **(G)**.

Remarques :

Si vous devez faire plusieurs fritures de suite, attendez à chaque fois que le voyant **(F)** soit éteint avant de mettre les aliments dans le corps gras.
Pour éviter tout risque de brûlure ne mettez pas les mains au-dessus de la zone de filtration des odeurs **(A1)**.

CHANGEMENT DU CORPS GRAS

Débranchez votre friteuse.
Attendez que le corps gras soit à température ambiante (environ 4 heures).

Retirez le couvercle **(A)** de la friteuse.
Prenez la friteuse, versez le contenu dans un récipient d'une capacité adaptée et mettez-le aux ordures ménagères.

Conseils pratiques

1. Les corps gras

Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans corps gras.
Employez toujours un corps gras supportant des températures élevées.
Ne mélangez jamais des corps gras de natures différentes.

Changez le corps gras lorsqu'il devient brun (toutes les 8 à 12 fritures suivant les cuissons réalisées).

Important : Avant chaque utilisation, **percez des trous dans le corps gras solide** avec une spatule non métallique jusqu'au fond de la cuve afin de permettre le passage, sous forme de vapeur, de l'eau emprisonnée sous la graisse. Placez le sélecteur de température **(F)** sur la position 150°C pour la faire fondre.

2. Préparation des aliments à frire
Quelle que soit la recette, les aliments doivent être parfaitement secs :

vous éviterez les débordements et prolongerez la durée d'utilisation du corps gras.

Dans le cas de préparation à base de pommes de terre (frites, chips, pommes pailles), après les avoir coupées, lavez-les à l'eau froide pour éliminer l'amidon. Elles ne colleront plus entre elles.

Essayez-les soigneusement.

Dans le cas de préparation à base d'aliments surgelés, avant la cuisson, **éliminez les cristaux de glace qui les recouvrent en secouant le panier au-dessus de l'évier.**

3. La cuisson

Évitez de surcharger le panier, vous provoqueriez une baisse de température trop importante du bain de friture qui rendrait la préparation trop grasse.

La capacité de votre friteuse est limitée à :

- jusqu'à 1,2 kg de frites fraîches en 2 bains

- 900 g de frites surgelées

Pour un résultat optimum, nous vous conseillons d'utiliser :

- 600 g de frites fraîches

- 450 g de frites surgelées

Évitez de laisser votre bain de friture en chauffe inutilement : votre huile durera plus longtemps.

Ne laissez pas vos préparations cuites dans le panier en position égouttage trop longtemps, les vapeurs pourraient les ramollir et éliminer leur aspect croustillant.

Nettoyage

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide. N'utilisez ni tampon abrasif ni alcool.

Ne trempez jamais l'appareil dans l'eau et ne le lavez jamais à l'eau courante.

⑫ Retirez le couvercle et lavez-le à l'eau chaude additionnée d'un produit à vaisselle, rincez et essuyez.

Le couvercle ne doit jamais passer au lave-vaisselle.

Lavez le panier au lave-vaisselle ou à l'eau chaude additionnée d'un produit à vaisselle, rincez et essuyez.

Profitez du changement de matière grasse pour nettoyer votre cuve à l'eau chaude additionnée d'un produit à vaisselle. Rincez puis essuyez.

Protection de l'environnement

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagerez

de remplacer votre friteuse, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.

Avant mise au rebut de votre friteuse, la pile du minuteur doit être retirée par un centre service agréé Moulinex.

Tableaux de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Vous les ajusterez en fonction de vos goûts.

Températures et temps de cuisson : Produits frais

| Préparation | Quantité | Température Maxi | Temps |
|--|------------|--------------------|-----------------------------|
| Frites (capacité limite de sécurité) | 1200 g | ① 170°C ② 190°C | 11 - 13 min. 8 - 10 min. |
| Frites (capacité recommandée pour un résultat optimum) | 600 g | 170°C | 11 - 16 min. |
| Filets de poisson | 1-2 pièces | 190°C | 6 - 8 min. |
| Poulet frit en quartier | 1-2 pièces | 180°C | 14 - 16 min. |
| Oignons frits | 6-8 pièces | 170°C | 3 - 4 min. |
| Champignons frits | 8 pièces | 150°C | 5 - 7 min. |
| Beignets | 4 pièces | 170°C | 6 - 8 min. |
| Beignets de pommes | 4 pièces | 170°C | 5 - 6 min. |
| Camembert frit | 6 pièces | 190°C | 2 - 3 min. |

Pour les surgelés réglez le sélecteur (F) à 190°C. Vous ajusterez également les temps de cuisson en fonction des quantités et de vos goûts.

Poids et temps de cuisson : Produits surgelés

| Préparation | Quantité | Temps |
|--|------------|--------------|
| Frites (capacité limite de sécurité) | 900 g | 12 - 14 min. |
| Frites (quantité recommandée pour un résultat optimum) | 450 g | 5 - 8 min. |
| Poissons panés | 8 pièces | 5 - 7 min. |
| Nuggets de poulet | 12 pièces | 4 - 5 min. |
| Oignons frits | 6-8 pièces | 3 - 4 min. |
| Beignets aux crevettes | 12 pièces | 4 - 5 min. |

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

Vérifiez tout d'abord le branchement.

Ensuite vérifiez si un des cas décrits dans le tableau suivant peut en être la cause.

Conseils pratiques

| Problèmes | Causes | Remèdes |
|---|---|--|
| Trop d'odeur. | Le corps gras est détérioré. | Changez l'huile ou le corps gras. |
| | Le corps gras n'est pas approprié à la cuisson. | Utilisez de l'huile ou de la graisse de bonne qualité. Ne mélangez pas des huiles ou des graisses de qualités différentes. |
| La vapeur s'échappe au-dessous du couvercle. | Le couvercle n'est pas bien fermé. | Assurez vous que le couvercle est verrouillé correctement. |
| | Le filtre anti-odeur est saturé. | Remplacez le filtre (voir traitement des odeurs). |
| Débordement d'huile. | La friteuse est remplie au-dessus de la limite maxi. | Vérifiez le niveau d'huile à l'intérieur de la cuve. |
| | Des aliments surchargés d'eau sont plongés dans l'huile chaude. | Séchez complètement les aliments. |
| | Les quantités recommandées. sont dépassées. | 1,2 kg maxi de frites fraîches en 2 bains ou 900 g de frites surgelées. |
| | Mélange d'huile ou de corps gras | Ne mélangez pas des huiles ou des graisses de qualités différentes. |
| | Le panier est déformé. | Changez-le. Consultez votre détaillant ou un centre agréé Moulinex. |
| | L'huile est trop chaude. | Le thermostat est défectueux. Consultez votre détaillant ou un centre agréé Moulinex. |
| Les aliments ne dorent pas. | La température de cuisson est trop basse | Réglez le sélecteur sur la température de cuisson correcte. |
| | Le panier est surchargé. | Ne faites pas frire des quantités au dessus du poids indiqué. |
| | L'huile n'est pas assez chaude. | Le thermostat est défectueux. Consultez votre détaillant ou un centre agréé Moulinex. |
| Les frites, pommes paille, chips collent entre elles. | Des aliments non lavés sont plongés dans l'huile chaude. | Lavez bien les pommes de terre, séchez les soigneusement. |
| Le bain d'huile ne chauffe pas. | Première mise en chauffe sans corps gras dans la cuve : la sécurité thermique a fonctionné. | Consultez votre détaillant ou un centre agréé Moulinex. |
| Votre minuteur ne fonctionne plus. | Pile usagée | Consultez votre détaillant ou un centre agréé Moulinex. |

Si le problème persiste, consultez votre détaillant ou un centre agréé Moulinex.

ENGLISH

Thank you for choosing an appliance from the **Moulinex** range.

Description

Firstly, you should familiarise yourself with the various parts of your fryer. Unfold the cover of the leaflet. The circled figures correspond to the numbers of the drawings and the letters to the various parts.

A Lid with automatic opening

A1 Odour filtration zone with permanent metallic filter

A2 Glass window

B Lid opening button

C Basket

C1 Basket handle

D Bowl

D1 Min. and Max. oil level markers

E Timer (depending on model)

E1 Setting button

F Temperature selector

F1 Temperature indicator

G On/Off switch with light indicator

G1 Temperature regulation indicator

H Carrying handles

Safety recommendations

- **Please read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: any use which does not conform to these instructions will absolve Moulinex from all liability.**
- **Never leave the appliance (whether or not it is in use) within reach of children without supervision. Never allow children to use the fryer on their own. Severely disabled persons must only use this appliance under surveillance of a responsible adult.**
- Check that the voltage rating of your appliance corresponds to that of your household electrical supply.
This appliance is manufactured to conform with current safety regulations and requirements as well as directives:
 - 72/23/CEE modified by 93/68/CC,
 - 89/336/CEE modified by 93/68/CEE.**Any connection error will render the guarantee null and void.**
- It is essential that your appliance is connected by means of an earthed plug. Non-compliance with this obligation can cause an electric shock and may lead to serious injury. **It is vital for your own safety that the earth socket corresponds to the electrical installation standards in force in your country.** If your system does not include an earthed socket, it is **vital** that you call in an approved body before plugging in the appliance, in order to bring your electrical system up to standard.
- This product has been designed for

domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

- Never use your appliance if it is not working correctly, or if it has been damaged. If this happens, contact an approved Moulinex service centre (see list in service booklet).
- Any intervention other than cleaning and normal maintenance must be carried out by an approved Moulinex service centre.
- Unplug your appliance as soon as you have stopped using it and when you are cleaning it.
- Never put the appliance, the power cord or the plug into water or any other liquid.
- Never allow the power cord to hang down within reach of children. **Always keep it well away from children.**
- The power cord must never be in close proximity to or in contact with the hot parts of your appliance, close to a source of heat or rest on sharp edges.
- If the power cord or the plug are damaged, do not use your appliance. To avoid any risk, they must be replaced by an approved Moulinex service centre (see list in service booklet).
- For your own safety, use only accessories and spare parts which are suitable for your appliance.
- Place your fryer on a worktop which is well away from any source of heat and from any risk of water splashes and

which is heat-resistant.

- Never operate your fryer without filling the bowl **(D)** with the necessary amount of oil or fat.
 - The fryer is protected by a thermostatic safety device which automatically cuts off the electrical power in the event of accidental over-heating.
 - Never move your fryer while it is in use or the oil is still hot. **Hot oil can cause very serious burns.**
 - Use the carrying handles **(H)** to move the fryer.
 - It is essential that you wait until the oil has cooled down before emptying the oil from the fryer.
 - Never obstruct the odour filtration zone **(A1)** located on the lid with your hand or any other object whatsoever (cloth, dish, plate, etc.), as you run the risk of being burnt.
- ③ **Check that the level of the oil is above the "min" level indicated in the bowl (D1) but does not exceed the "max" level.**
- Oil and fat are flammable products. If the oil or fat catches fire, unplug the appliance, cover it with its own lid or a damp cloth to stifle the flame, but never use water.

Before first use

Unpack your fryer and keep your proof of purchase, then read the instructions for use carefully.

- ① Open the lid **(A)** by pressing on the release button **(B)**.
- ② Remove the basket **(C)** by lifting the handle **(C1)**.
Wash the basket **(C)** and the bowl **(D)** with hot water and washing up liquid, rinse and dry carefully.

Using the appliance

ADDING OIL OR FAT

- ③ Open the lid **(A)** by pushing on the lid release button **(B)**.
- ④ Remove the basket **(C)** by raising the handle **(C1)**.
If you are using oil, pour the oil into the bowl **(D)** up to the Maxi level, which is about 2.2 litres.
- ③ **Never exceed the "maxi" level indicated in the bowl (D).**

If you use solid vegetable fat, take 1800 g of fat, cut into pieces and melt it in a separate pan then pour it into the bowl **(D)**. **Never melt the blocks of fat in the basket (C), nor in the bowl (D).**

- ④ Close the lid **(A)** until you hear a "click". Plug in the fryer.

FRYING FOOD

- ⑤ Set the temperature selector **(F)** to the required setting **(F1)** (see cooking charts).
- ⑥ Press the On/Off switch **(G)**.
When the temperature regulator light **(G1)** goes off. Open the lid **(A)** by pushing on the opening button **(B)**.
- ⑦ Place the food in the basket **(C)** and put the basket in the draining position.
- ⑧ Close the lid **(A)**.
- ⑨ Slowly lower the basket **(C)** into the oil from the draining position.

If your fryer is fitted with a timer(E):

- ⑩ Press the button **(E1)** and the display "00" will light up.
Continue to press the button until the required time appears (see cooking charts).
Once you let go of the button the count down will commence (the display will flash).

If you make an error, reset the timer **(E)** to "00" by holding down the button **(E1)** for a few seconds, and start again.

When the cooking time is up, the timer will beep. To stop it, press the button **(E1)**.

Note: The timer signals the end of the cooking time but does not turn off the fryer.

The timer **(E)** display switches off automatically.

- ⑪ When the cooking is finished, raise the basket **(C)** and place it in the draining position.
Open the lid **(A)** and serve the food.
Don't forget to switch off your fryer by pressing the On/Off switch **(G)**.

Note:

If you need to fry several batches of food in succession, wait until the temperature regulator light **(G1)** has gone out before putting the next batch of food into the oil. To avoid any risk of burns, never put your hands above the odour filtration zone **(A1)**.

Changing the oil

Unplug the fryer. Wait until the oil is lukewarm. Remove the lid **(A)**. Empty the oil or fat into a large container and put it in the waste disposal.

Filtering the oil

Remove small pieces of food with a non-metallic skimmer. You may store the oil or fat in the fryer, or in a separate airtight container.

Filter the oil after each use with a filter paper (available from approved service centres). Crumbs that break away from food tend to burn and alter the quality of the oil more quickly. Over time this increases the risk of the fryer catching fire. For this reason, filter the oil regularly.

Practical tips**1. Oil or fat**

Never operate your fryer without oil. Always use an oil which can withstand high temperatures.

Do not mix different types of oils. Change the oil when it becomes brown (every 8 to 12 uses, depending on the amount of cooking done). If using sunflower oil ensure the oil is changed after every 5 uses.

Important: Before each use, **make holes in the solid fat** with a non-metallic spatula in the bottom of the bowl, in order to allow any water trapped under the fat to escape in the form of steam. Set the temperature selector **(F)** to position 150°C to melt the fat.

2. Preparing foods for frying

No matter what the recipe, **food must be perfectly dry**: this will prevent overflowing and extend the life of the oil. When dishes include raw potatoes (chips, crisps and potato straws), wash them in cold water to get rid of the starch. This will stop them from sticking together. **Dry them carefully** and thoroughly with paper kitchen towel. When preparing frozen foods, before cooking, **remove any ice crystals on the food by placing the frozen food in the basket and gently shaking the basket over the sink.**

3. Cooking

Do not overfill the basket, or you will cause the temperature of the hot oil to drop too much, and this will make the food greasy and soggy.

The capacity of your fryer is limited to:

- 1,2 kg of fresh chips in 2 fryings.
- 900 g of frozen chips

For best results, we advise that you use:

- 700 g of fresh chips
- 450 g of frozen chips

Do not leave your fryer heating unnecessarily: your oil will last longer this way.

Do not leave your cooked food in the basket in the draining position for too long, as the steam may soften them and make them soggy.

Cleaning

Unplug your appliance and allow it to cool down before handling it.

Clean the exterior of the fryer with a damp cloth. Do not use an abrasive pad or any abrasive or alcohol based cleaning products.

Never immerse the appliance in water and never wash it under running water.

- ⑫ Remove the lid. Wash the lid with hot water with washing up liquid, rinse and dry.

Never wash the lid in the dishwasher.

Wash the basket in the dishwasher or in hot water with washing up liquid, rinse and dry.

When you change the oil, take the opportunity to clean your bowl with hot water and washing up liquid. Rinse and dry.

HELPLINE

If you have any problems or queries, please call our Customer Relations team first for expert help and advice on:

0845 602 1454 (UK - calls charged at local rate)

(01) 4751947 (Ireland)

Any repairs must be carried out only by an approved Service Centre using original spare parts.

Protection of the environment

Your appliance has been designed to work for many years. However, when finally you decide to replace your deep fryer, do not forget to think of what you can do to help to protect the

environment by disposing of it at your local waste disposal centre.

Cooking charts

Cooking times are given by way of indication. You can adjust them according to your own taste.

Temperatures and cooking times: Fresh products

| Fresh foods | Quantity | Max temperature | Time |
|---|------------|-----------------|--------------|
| Chips maximum quantity | 1200 g | ① 170°C | 11 - 13 min. |
| | | ② 190°C | 8 - 10 min. |
| Chips quantity recommended for best results | 600 g | 170°C | 11 - 16 min. |
| Battered cod fillet | 1-2 pieces | 190°C | 6 - 8 min. |
| Breaded camembert wedges | 6 pieces | 190°C | 2 - 3 min. |
| Fried chicken (leg portion) | 1-2 pieces | 180°C | 14 - 16 min. |
| Fried whole mushrooms | 8 pieces | 150°C | 5 - 7 min. |
| Fried onion rings | 6-8 pieces | 170°C | 3 - 4 min. |
| Ring doughnuts | 4 pieces | 170°C | 6 - 8 min. |
| Apple fritters | 4 pieces | 170°C | 5 - 6 min. |

For frozen foods, set the temperature selector (**F**) to 190°C. You will also need to adjust the cooking time as a function of the quantities and of your own tastes.

Weight and cooking time : Frozen products

| | Max. weight | Time |
|---|--------------|--------------|
| Chips maximum quantity | 900 g | 12 - 14 min. |
| Chips quantity recommended for best results | 450 g | 5 - 8 min. |
| Chicken nuggets | 12 pieces | 4 - 5 min. |
| Battered cod fillets | 2 pieces | 5 - 7 min. |
| Fried onion rings | 6 - 8 pieces | 3 - 4 min. |
| Breaded Scampi | 12 pieces | 4 - 5 min. |

What to do if your appliance does not work?

First, check the connection.

Then check whether one of the causes listed in the following table might be the reason.

Practical advice

| Problems | Causes | Solutions |
|---|---|--|
| Excessive odour. | The oil has deteriorated. | Change the oil or fat. |
| | The fat is not appropriate for this type of cooking. | Use good quality oil or fat. Do not mix oils or fats of different qualities. |
| Steam is escaping from under the lid. | The lid is not closed properly. | Ensure the lid is correctly locked. |
| | The gasket is faulty. | Wipe it, or replace if it is damaged. |
| | The fryer has been filled beyond the max level. | Check oil level inside the bowl. |
| Oil overflows. | Food overloaded with ice/water plunged into hot oil. | Dry the food completely. |
| | Recommended quantities have been exceeded. | Do not exceed the maximum recommended quantities. |
| | Basket misshapen | Change the basket |
| | Mixture of different oils/fats | Empty and clean the bowl. Fill with one type of oil. |
| | Not changing the oil often enough. Using the wrong oil. | Change the oil regularly (at least every 10-20 uses, more if using sunflower oil). Use a good quality blended vegetable oil/fat. |
| | The oil is too hot. | Consult an approved Moulinex service centre. |
| Food does not become golden and remains soft. | Cooking temperature too low. | Set the selector to the correct cooking temperature. |
| | Basket overloaded with too much food. | Do not fry quantities greater than the weights indicated. |
| | The oil is not hot enough. | Consult an approved Moulinex service centre. |
| | The food is too thick and contains a lot of water. | As a test, try a longer cooking time. Cut food into smaller pieces. |
| Chips, potato straws, crisps stick together. | Unwashed food immersed in the oil. | Wash the potatoes well and dry them carefully. |
| The oil does not heat up. | First heating made without oil in bowl. | Consult an approved Moulinex service centre. |
| Vision through the window is not clear. | Cleaning the window not often enough or using an inappropriate cloth. | To ensure good visibility, clean the window by wiping it with a sponge and a little lemon juice. |
| The timer no longer works (depending on model). | Battery is spent. | Consult an approved Moulinex service centre. |

If the problem persist, consult an approved Moulinex service centre.

DEUTSCH

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf eines Moulinex-Gerätes entschieden haben.

Beschreibung

Machen Sie sich zunächst mit den verschiedenen Teilen Ihrer Fritteuse vertraut. Falten Sie das Deckblatt der Gebrauchsanleitung auseinander. Die eingekreisten Ziffern entsprechen den Nummern auf den Zeichnungen, und die Buchstaben kennzeichnen die verschiedenen Elemente.

| | |
|--|--|
| A Fritteusendeckel mit automatischer Deckelöffnung | D1 Min. und Max. Ölfüllstandsanzeige |
| A1 Dunstfilterbereich mit permanent metallisch Filter | E Timer (abhängig vom Modell) |
| A2 Sichtfenster | E1 Einstellknopf |
| B Taste zum automatischen Öffnen des Deckels auf Knopfdruck | F Temperaturregler |
| C Korb | F1 Anzeige der Temperaturveränderung |
| C1 Frittierkorbgriff | F Temperaturregler |
| D Frittierbehälter | G Ein/Ausschalter mit Kontrollleuchte |
| | G1 Kontrollleuchte |
| | H Transportgrif |

Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Verwendung entbindet Moulinex von jeglicher Haftung.**
- **Überlassen Sie Kindern niemals (weder bei Betrieb, noch in abgeschaltetem Zustand) unbeaufsichtigt das Gerät. Lassen Sie Kinder niemals ohne Aufsicht die Fritteuse benutzen.**
- Überprüfen Sie, ob der Anschlusswert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt. Die Absicherung Ihres Stromkreises muss mindestens 10 Ampère betragen.
Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Schließen Sie Ihr Gerät unbedingt an eine geerdete Steckdose an. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Elektroschocks hervorrufen und unter Umständen zu schweren Verletzungen führen! **Für Ihre Sicherheit ist es unerlässlich, dass die Erdung den gültigen Elektronormen Ihres Landes entspricht.**
Falls Ihre elektrischen Anlagen keine geerdeten Steckdosen umfassen, müssen Sie vor dem Anschluss des Gerätes unbedingt einen zugelassenen Elektriker beauftragen, Ihre elektrischen Anlagen in einen entsprechenden Zustand zu versetzen.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen zugelassen.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert oder wenn es sichtbare Schäden aufweist. In diesem Fall wenden Sie sich an den Moulinex-Kundendienst (siehe Adressenliste im Moulinex-Service-Heft).
- Jeder andere Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung, muss durch den Moulinex-Kundendienst erfolgen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit tauchen.
- Halten Sie das Kabel außer Reichweite von Kindern. **Halten Sie Kinder immer fern von Ihrem Gerät.**
- Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen Ihres Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile unbedingt vom Moulinex-Kundendienst austauschen (siehe Liste im Serviceheft).
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur Zubehör und Ersatzteile von Moulinex verwenden, die für Ihr Gerät geeignet sind.

- Stellen Sie Ihre Fritteuse auf eine ebene Arbeitsfläche und achten Sie darauf, dass sich keine Wärmequellen in der Nähe befinden und keine Gefahr durch Wasserspritzer entsteht.
- Nehmen Sie Ihre Fritteuse niemals in Betrieb, ohne vorher den Fettbehälter **(D)** mit der notwendigen Öl- oder Fettmenge zu füllen.
- Die Fritteuse ist mit einem Thermostat und einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der im Falle einer unbeabsichtigten Überhitzung das Gerät automatisch abschaltet.
- Bewegen Sie niemals die Fritteuse während sie im Gebrauch und wenn das Wasser oder das Öl noch heiß ist.
Heißes Öl kann ernsthafte Verbrennungen verursachen.
- Benutzen Sie die Transportgriffe **(H)**, wenn Sie Ihre Fritteuse transportieren wollen.
- Zum Entleeren der Fritteuse **unbedingt** warten, bis das Fett völlig abgekühlt ist.
- Decken Sie niemals den Dunstfilterbereich **(A1)** auf dem Deckel mit Ihrer Hand oder sonstigen Gegenständen ab (Schwamm, Teller, Handtuch usw.); Sie riskieren, sich zu verbrennen.
- ③ **Vergewissern Sie sich, dass die Füllhöhe über dem im Behälter angegebenen Mindestfüllstand liegt (D1).**
- Öl und Fett sind brennbare Stoffe. Sollte das Fett einmal Feuer fangen, ziehen Sie den Netzstecker, legen Sie den Deckel oder einen Teller auf das Gerät, um die Flammen zu ersticken. Verwenden Sie jedoch niemals Wasser.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder falsche Bedienung verursacht werden.

Vor dem ersten Gebrauch

Packen Sie Ihr Gerät aus und bewahren Sie Ihren Garantieschein, der sich auf der Verpackung befindet, sicher auf; dann lesen Sie bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung.

- ① Öffnen Sie den Deckel **(A)** durch Drücken der Öffnungstaste **(B)**.
- ② Entnehmen Sie den Frittierkorb **(C)** mit Hilfe des Korbgriffs **(C1)**.
Spülen Sie den Frittierkorb **(C)** und den Frittierbehälter **(D)** mit heißem Wasser unter Zusatz eines milden Spülmittels; mit klarem Wasser abspülen und gut trocknen lassen.

Gebrauchsanleitung

EINFÜLLEN VON ÖL ODER FETT

- ① Öffnen Sie den Deckel **(A)** durch Drücken der Öffnungstaste **(B)**.
- ② Entnehmen Sie den Frittierkorb **(C)** mit Hilfe des Korbgriffs **(C1)**.
Wenn Sie Öl verwenden, füllen Sie den Frittierbehälter **(D)** bis zum Maximalstand **(D1)** auf (entspricht ca. 2,2 l).
- ③ **Überschreiten Sie diesen Maximalstand (D) nie.**
Wenn Sie festes Pflanzenfett verwenden, schneiden sie 1800 g Fett in Stücke. **Lassen Sie das Fett niemals im Frittierkorb (C) oder im Frittierbehälter (D) schmelzen.**
- ④ Schließen Sie den Deckel **(A)** bis Sie ein "Klick" hören.
Schließen Sie die Fritteuse an eine Steckdose an.

FRITTIEREN

- ⑤ Stellen Sie den Temperaturregler **(F)** auf die gewünschte Stufe **(F1)** (siehe Tabelle der Garzeiten).
- ⑥ Drücken Sie den Ein/Ausschalter **(G)**. Die Temperaturkontrollleuchte **(G1)** leuchtet auf.
Wenn die Temperaturveränderungsanzeige **(F)** erlischt, den Deckel **(A)** durch.
- ⑦ Drücken der Öffnungstaste **(B)** öffnen. Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb **(C)**. Bringen Sie den Frittierkorb wieder in die Abtropfposition.
- ⑧ Schließen Sie den Deckel **(A)**.
- ⑨ Senken Sie den Frittierkorb **(C)** langsam in das Fett, indem Sie ihn aus der Abtropfposition lösen.
- ⑩ **Wenn Ihre Fritteuse mit einer Zeitschaltuhr (E) ausgestattet ist:**
Drücken Sie die Taste **(E1)**, die Anzeige "00" leuchtet auf.

Drücken Sie so lange, bis die gewünschte Zeit eingestellt ist (siehe Garzeiten).

Nach Loslassen der Taste läuft die Zeit rückwärts ab (blinkende Anzeige).

Im Falle eines Irrtums stellen Sie den Zeitmesser **(E)** auf "00" zurück, indem Sie die Taste **(E1)** gedrückt halten. Dann beginnen Sie von vorn. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Um das Signal abzuschalten, drücken Sie die Taste **(E1)**.
Achtung: Der Zeitmesser (E) gibt durch das Signal das Ende der Garzeit bekannt, schaltet die Fritteuse aber nicht ab.

Die Anzeige des Zeitmessers **(E)** schaltet sich automatisch aus.

- ⑪ Nach dem Frittieren heben Sie den Frittierkorb **(C)** wieder und bringen ihn erneut in die Abtropfposition. Öffnen Sie den Deckel und servieren Sie Ihr Gericht. Vergessen Sie nicht, die Fritteuse durch Drücken des Ein-/Ausschalters **(G)** auszuschalten.

Hinweise:

Wenn Sie mehrere Frittiervorgänge nacheinander ausführen wollen, warten Sie immer, bis die Temperaturkontrolleuchte **(G1)** erloschen ist, bevor Sie das Frittiergut in das Fett geben. Um die Gefahr von Verbrennungen auszuschließen, dürfen Sie niemals die Hände über den Dunstfilterbereich **(A1)** halten.

Wechseln des Öls.

Ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse. Warten Sie, bis das Öl lauwarm ist. Entfernen Sie den Deckel **(A)** der Fritteuse. Kippen Sie den Frittierbehälter und schütten Sie das Öl in eine Aufbewahrungsbox.

Praktische Hinweise

1. Das Fett

Nehmen Sie Ihre Fritteuse niemals ohne Fett/Öl in Betrieb.

Verwenden Sie stets Fett/Öl, das für hohe Temperaturen geeignet ist. Mischen Sie nie verschiedene Ölsorten. Wechseln Sie das Fett/Öl aus, wenn es braun wird (je nach Frittiergut alle 8 bis 12 Frittiervorgänge).

Wichtig: Vor jeder Benutzung stechen Sie bitte mit einem nicht-metallischen Spatel **Löcher in die feste Fettmasse** bis auf den Behälterboden. Dadurch kann der im Fett enthaltene

Wasserdampf entweichen.

Stellen Sie den Temperaturschalter **(F)** auf 150°C ein, um das Fett zu schmelzen.

2. Vorbereitung des Frittiergutes
Ungeachtet des Rezeptes müssen die Nahrungsmittel vollkommen trocken sein; dadurch verhindern Sie ein Überschäumen des Fetts und verlängern seine Nutzungsdauer. Bei Gerichten mit frischen Kartoffeln (Pommes frites oder Chips) waschen Sie die Kartoffeln mit kaltem Wasser ab, um die beim Schneiden ausgetretene Stärke zu entfernen. Dadurch kleben sie nicht mehr aneinander. **Trocknen Sie sie sorgfältig ab.**

Bei der Zubereitung von Tiefkühlprodukten entfernen Sie vor dem Frittieren **die anhaftenden Eiskristalle durch Schütteln des Frittierkorbes über Ihrem Spülbecken.**

3. Das Frittieren

Vermeiden Sie, den Frittierkorb zu überladen. Sonst sinkt die Temperatur des Frittierbades, wodurch das Frittiergut zuviel Fett aufnimmt. Die Aufnahmefähigkeit Ihrer Fritteuse ist beschränkt auf

- 1,2 kg frisches Frittiergut in 2 fryings.
- 900 g tiefgekühltes Frittiergut.

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir

- 600 g frisches Frittiergut
- 450 g tiefgekühltes Frittiergut.

Vermeiden Sie, dass Ihr Frittierbad unnötig aufgeheizt wird: Ihr Öl wird länger halten.

Lassen Sie Ihre frittierten Gerichte im Frittierkorb in der Abtropfposition nicht zu lange stehen; die Dämpfe könnten das Frittiergut erweichen und es würde seine Knusprigkeit verlieren.

Reinigung

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Fritteuse abkühlen.

Reinigen Sie die Außenflächen der Fritteuse mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie weder Scheuerschwämme noch Alkohol.

Tauchen Sie die Fritteuse niemals unter Wasser und spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

- ⑫ Entfernen Sie den Deckel und spülen Sie sie in heißem Wasser unter Zusatz eines milden Spülmittels und gut trocknen lassen.

Tauchen Sie die Deckel niemals in die Spülmaschine.

Geben Sie den Frittierkorb in die Spülmaschine oder spülen Sie sie in heißem Wasser unter Zusatz eines milden Spülmittels; mit klarem Wasser sorgfältig abspülen und gut trocknen lassen. Bevor Sie Ihr Frittieröl erneuern, reinigen Sie den Frittierbehälter mit heißem Wasser unter Zusatz eines milden Spülmittels; mit klarem Wasser sorgfältig abspülen und gut trocknen lassen.

Umweltschutz

Ihr Gerät wird Sie über Jahre hinweg zufrieden stellen. Sollten Sie sich jedoch für einen Neukauf entscheiden, denken Sie bitte an Ihren Beitrag zum Umweltschutz. Geben Sie Ihr Gerät an eine öffentliche Entsorgungsstelle.

Tabelle der Frittierzeiten

Bei den angegebenen Frittierzeiten handelt es sich um Richtwerte. Sie können sie Ihrem Geschmack entsprechend ändern.

Frittiertemperaturen und Frittierzeiten: Frische Produkte

| FrISCHE Nahrungsmittel | Menge | Temperatur | Zeit |
|--|-----------|------------|--------------|
| Pommes Frites / Maximale Kapazität | 1200 g | ① 170°C | 11 - 13 min. |
| | | ② 190°C | 8 - 10 min. |
| Pommes Frites / Kapazität für ein optimales Ergebnis | 600 g | 170°C | 11 - 16 min. |
| Paniertes Kabeljaufilet | 1-2 Stück | 190°C | 6 - 8 min. |
| Panierter Camembert | 6 Stück | 190°C | 2 - 3 min. |
| Panierte Hähnchenschenkel | 1-2 Stück | 180°C | 14 - 16 min. |
| Panierte Champignons | 8 Stück | 150°C | 5 - 7 min. |
| Panierte Zwiebelringe | 6-8 Stück | 170°C | 3 - 4 min. |
| Doughnuts | 4 Stück | 170°C | 6 - 8 min. |
| Frittierte Äpfel | 4 Stück | 170°C | 5 - 6 min. |

Bei Tiefkühlgerichten stellen Sie den Temperaturregler (F) auf die Position 190°C Stellen Sie die Garzeit je nach Menge und Geschmack ein.

Gewicht und Frittierdauer: bei Tiefkühlgerichten

| Tiefkühlgerichten | Menge | Zeit |
|--|-------------|--------------|
| Pommes Frites / Maximale Kapazität | 900 g | 12 - 14 min. |
| Pommes Frites / Kapazität für ein optimales Ergebnis | 450 g | 5 - 8 min. |
| Hähnchenschenkel | 12 Stück | 4 - 5 min. |
| Fischstäbchen | 8 Stück | 5 - 7 min. |
| Frittierter Fisch | 2 Stück | 5 - 6 min. |
| Frittierte Zwiebelringe | 6 - 8 Stück | 3 - 4 min. |
| Frittierte Garnelen | 12 Stück | 4 - 5 min. |

Was tun im Falle eines Defekts?

Überprüfen Sie zunächst, dass Ihr Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Dann prüfen Sie, ob einer der in der nachfolgenden Tabelle aufgeführten Fälle Ursache sein kann.

Praktische Hinweise

| Probleme | Ursachen | Maßnahmen |
|---|---|---|
| Starke Geruchsentwicklung. | Das Fett/Öl ist verbraucht. | Wechseln Sie das Fett oder Öl aus. |
| | Das Fett/Öl ist nicht zum Frittieren geeignet. | Verwenden Sie qualitativ gutes Öl oder Fett. Mischen Sie keine Öle oder Fette unterschiedlicher Qualität. |
| Dampf entweicht aus dem Deckel. | Der Deckel ist nicht richtig geschlossen. | Vergewissern Sie sich, dass der Deckel korrekt verschlossen wird. |
| | Die Dichtungen sind defekt. | Reinigen Sie die Dichtungen oder tauschen Sie sie aus, wenn sie beschädigt sind. |
| Öl schäumt über. | Die Fritteuse ist über die max. Füllhöhe gefüllt. | Prüfen Sie den Füllstand des Öls im Frittierbehälter. |
| | Das in das heiße Öl getauchte Nahrungsmittel enthält zuviel Wasser. | Trocknen Sie die Nahrungsmittel vollständig. |
| | Überschreitung der empfohlenen Mengen. | Max. 1.200 g bei frischem oder 900 g bei tiefgekühltem Frittiertgut. |
| | Frittierkorb verformt | Erneuern Sie den Frittierkorb |
| | Mischung verschiedener Öl- oder Fettsorten | Leeren und reinigen Sie den Frittierbehälter. Mit einer einzigen Sorte Öl füllen. |
| | Das Öl wurde nicht oft genug erneuert. Es wurde ein falsches Öl verwendet. | Das Öl regelmäßig erneuern (mindestens bei jeder 10. bis 20. Benutzung; öfters wenn Sie Sonnenblumenöl verwenden). Verwenden Sie Pflanzenöl/-fett von guter Qualität. |
| | Das Öl ist zu heiß | Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Moulinex-Kundendienst. |
| Die Nahrungsmittel werden nicht braun. | Die Frittieretemperatur ist zu niedrig. | Stellen Sie den Temperaturregler auf die korrekte Temperatur ein. |
| | Überladung des Frittierkorbes mit zuviel Frittiertgut. | Frittieren Sie keine Mengen über die angegebenen Gewichte hinaus. |
| | Das Öl wird nicht heiß genug. | Der Thermostat ist defekt. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder den Moulinex-Kundendienst. |
| | Die Speisen sind zu dick und enthalten viel Wasser. | Versuchen Sie die Garzeit etwas zu verlängern. Schneiden Sie die Speisen in kleinere Stücke. |
| Die Pommes Frites, Chips kleben aneinander. | Das Frittiertgut wurde ungewaschen in das heiße Öl getaucht. | Waschen Sie Kartoffeln gut ab und trocknen Sie sie sorgfältig. |
| Das Öl wird nicht heiß. | Das erste Aufheizen wurde mit leerem Frittierbehälter (ohne Öl) ausgeführt. | Wenden Sie sich an Ihren Händler oder den Moulinex-Kundendienst. |
| Der Timer funktioniert nicht mehr (abhängig vom Modell) | Die Batterie ist leer. | Wenden Sie sich an Ihren Händler oder den Moulinex-Kundendienst. |

Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Moulinex-Kundendienst.

NEDERLANDS

Wij danken u voor de aanschaf van een apparaat uit het **Moulinex** assortiment

Beschrijving

Maak uzelf vertrouwd met de verschillende onderdelen van uw friteuse. Vouw de omslag open. De omcirkelde cijfers komen overeen met de nummers van de tekeningen, de letters komen overeen met de verschillende onderdelen van het apparaat.

A Automatisch openend deksel

A1 Geurfilteringszone met permanente metalen filter

A2 Draaibaar

B Toets voor opening van het deksel

C Frituurmandje

C1 Handgreep van het frituurmandje

D Binnenpan

D1 Minimum en Maximum niveau-aanduiding

E Timer (afhankelijk van het model)

E1 Timertoets

F Thermostaatknop

F1 Temperatuur indicator

G Aan/uit-schakelaar met controlelampje

G1 Temperatuur regulatie indicator

H Transporthandgrepen

Veiligheidsvoorschriften

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: als het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van Moulinex.
- Houd het apparaat (zowel in- als buiten werking) buiten bereik van kinderen. Het gebruik van het apparaat door kinderen dient uitsluitend onder toezicht plaats te vinden.
- Controleer of de netspanning, aangegeven op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis. Controleer of de elektriciteitsmeter een spanning van minimaal 10 ampère verdraagt.
- **Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.**
- U dient het apparaat aan te sluiten op een stopcontact met randaarde. Doet u dit niet, dan riskeert u een elektrische schok die ernstig letsel kan veroorzaken. **Voor uw eigen veiligheid is het noodzakelijk dat het stopcontact met randaarde overeenkomstig de geldende elektriciteitsnormen is geïnstalleerd. Als u niet beschikt over een stroomvoorziening met randaarde, dan dient u ervoor te zorgen dat uw huidige stroomvoorziening, voordat u het apparaat aansluit, door een erkend installateur hiervoor wordt aangepast.**
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor

huishoudelijk gebruik en mag alleen binnenshuis gebruikt worden.

- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert, als het beschadigd of gevallen is. Neem in zo'n geval contact op met de Moulinex reparatie-service (zie adres in het "Moulinex Service" boekje).
- Met uitzondering van reiniging en gebruikelijk onderhoud dienen reparaties aan het apparaat te worden uitgevoerd door de Moulinex reparatie-service.
- Haal na gebruik en als u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
- Dompel nooit het apparaat, noch het aansluitsnoer of de stekker in water of in een andere vloeistof.
- Laat het aansluitsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen. **Houd kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.**
- Laat het aansluitsnoer nooit in aanraking komen met of in de buurt hangen van warme onderdelen van het apparaat of van andere warmtebronnen.
- Laat het aansluitsnoer niet over scherpe hoeken en randen hangen.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het aansluitsnoer of de stekker beschadigd is. Om elk risico te vermijden, bent u verplicht ze te laten vervangen door de Moulinex reparatie-service (zie adres in het "Moulinex Service" boekje).
- Voor uw eigen veiligheid, dient u

uitsluitend gebruik te maken van Moulinex accessoires en onderdelen, afgestemd op het apparaat.

- Plaats het apparaat op een stabiel, hittebestendig werkblad uit de buurt van een warmtebron. Zorg dat er geen waterspatten op het apparaat terecht kunnen komen.
 - Gebruik de frituurpan nooit zonder de nodige hoeveelheid frituurvet of frituurolie in de frituurpan (D) te doen.
 - Het apparaat is voorzien van een thermische beveiliging: in geval van oververhitting wordt de elektriciteitsvoorziening automatisch verbroken.
 - Verplaats nooit uw friteuse als deze in gebruik is of wanneer deze hete olie of heet water bevat. **Hete olie/water kan ernstige brandwonden veroorzaken.**
 - Gebruik de transporthandgrepen (H) om het apparaat te verplaatsen.
 - Laat de olie of het frituurvet ten allen tijde eerst afkoelen vooraleer het uit de frituurpan te gieten.
 - Dek de geurfilteringszone (A1) op het deksel nooit af met uw hand of met een ander voorwerp (doek, schaal, bord en dergelijke), want u kunt zich hieraan branden.
- ③ **Controleer of het niveau van olie of vet boven het teken "mini", aangegeven in de binnenpan, ligt (D1).**
- Olie en vet zijn ontvlambare producten. Mocht de olie of het vet onverhoopt vlam vatten, trek dan direct de stekker uit het stopcontact en sluit het apparaat af met het deksel of met een bord om het vuur te doven. Gebruik nooit water om het vuur te doven.

Voor het eerste gebruik

Verwijder het verpakkingsmateriaal; bewaar het garantiebewijs dat zich op de kartonnen doos bevindt. Lees vervolgens deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.

- ① Plaats het geheel in het deksel (A) van de friteuse.
- ② Open het deksel door op toets (B) te drukken.
Haal het frituurmandje (C) uit de friteuse met behulp van de handgreep (C1).
Was het frituurmandje (C) en de frituurpan (D) met heet water en

afwasmiddel, spoel en droog het goed af.

Gebruik

PLAATSEN VAN OLIE OF VET

- ① Open het deksel (A) door op toets (B) te drukken.
- ② Haal het frituurmandje (C) uit de friteuse met behulp van de handgreep (C1).
Bij gebruik van frituurolie, giet de olie in de frituurpan (D) tot aan het maximum niveau. Dit komt overeen met ongeveer 2.2 liter.
- ③ **Overschrijd nooit het maximum-niveau aangeduid in de frituurpan (D).**
Bij gebruik van vetblokken: neem 1800 g vet en laat deze smelten in een afzonderlijke pan en giet ze vervolgens in de frituurpan (D). **Smelt de blokken frituurvet nooit in het mandje (C) noch in de frituurpan (D).**
- ④ Sluit het deksel (A) tot u een vergrendelingsklik hoort. Steek de stekker in het stopcontact.

FRITUREN

- ⑤ Stel de thermostaatknop (F) in op de gewenste temperatuur (zie bereidingstabellen).
- ⑥ Druk op de aan/uit-schakelaar (F). Het controlelampje (F1) gaat branden. Wanneer het lampje van de temperatuurregeling (F) uitgaat, open dan het deksel (A) door op de knop (B) te duwen.
- ⑦ Leg de te frituren producten in het frituurmandje (C). Zet het terug in de positie voor het afvoeren van de olie/vet.
- ⑧ Sluit het deksel (A).
- ⑨ Laat het frituurmandje (C) vanuit de uittekstand langzaam in het vet of de olie zakken.

Als uw friteuse voorzien is van een timer (E):

- ⑩ Druk op de timertoets (E1), het cijfer "00" verschijnt.
Blijf drukken totdat de gewenste bereidingstijd verschijnt (zie bereidingstabellen).
Zodra u de toets loslaat, begint de timer (E) met het aftellen van de bereidingstijd (de cijfers knipperen).
Indien u zich vergist, zet de timer dan weer op "00" door de toets (E1) ingedrukt te houden en stel opnieuw de gewenste bereidingstijd in.
Zodra de bereidingstijd verstreken is, klinkt een geluidssignaal. Druk op de

timertoets (E1) om het geluidssignaal uit te schakelen.

Let op: de timer (E) geeft het einde van de bereidingstijd aan maar schakelt de friteuse niet uit!

De weergave van de bereidingstijd (E) stopt automatisch.

- ⑪ Aan het einde van de bereiding haalt u het frituurmandje (C) weer omhoog; in de uitlekstand.

Zet daarna de aan/uit-schakelaar (G) op uit.

Open het deksel en haal de gefrituurde producten uit de friteuse.

Opmerkingen:

Als u meerdere malen achter elkaar wilt frituren, wacht dan iedere keer tot het controlelampje (F) uitgaat voordat u de producten in het vet dompelt.

Voorkom brandwonden, houd uw handen daarom niet boven de geurfilteringszone (A1).

De olie vervangen.

Haal de stekker uit het stopcontact.

Wacht totdat de olie/vet lauw is. Haal het deksel van de friteuse.

Maak de frituurpan (A) leeg in een grote opvangbak. Bezorg deze nadien aan de gepaste afval-ophaaldienst.

Praktische tips

1. Olie en vet

Zet het apparaat nooit aan zonder olie of vet. Gebruik altijd een soort vet of olie die bestand is tegen hoge temperaturen. Meng nooit verschillende soorten olie of vet door elkaar.

Vervang olie of vet als het bruin wordt (na ongeveer 8 à 12 keer frituren).

Belangrijk: prik voor ieder gebruik met een niet-metalen spatel **een paar gaatjes** in het gestolde vet tot aan de bodem van de binnenpan, zodat het water dat zich onder het vet bevindt, in de vorm van stoom een weg naar boven kan vinden. Stel de thermostaat (F) in op 150°C om voor te verwarmen.

2. Voorbereiding van de te frituren producten

De te frituren producten dienen altijd volkomen droog te zijn: zo voorkomt u overkoken en u kunt hierdoor langer gebruikmaken van olie of vet. Als u een aardappeligerecht gaat

bereiden (frites, aardappelkroketjes, chips, e.d.), dient u dit na het snijden af te spoelen met koud water om het vrijgekomen zetmeel te verwijderen; zo voorkomt u dat de stukjes aan elkaar gaan plakken. **Daarna weer goed droogmaken.**

Voordat u diepvriesproducten gaat frituren, **dient u de ijskristallen zoveel mogelijk te verwijderen:** doe het diepvriesproduct in het frituurmandje en schud het uit boven de gootsteen.

3. De bereiding

Doe het frituurmandje nooit te vol; de temperatuur van olie of vet zal dan namelijk teveel dalen, waardoor het te frituren product te vet wordt.

De volgende hoeveelheden mogen nooit overschreden worden:

- 1,2 kg verse frites in 2 bakbeurten.
- 900 g diepvries frites

Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende hoeveelheden te gebruiken:

- 600 g verse frites
 - 450 g voorgebakken diepvries frites
- Verhit de olie of het vet niet onnodig lang; dit tast de kwaliteit van de olie of het vet aan.

Laat het frituurmandje met het gefrituurde product niet te lang in de uitlekstand hangen; door de damp uit de friteuse wordt het product zacht en minder knapperig.

Schoonmaken

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Nooit met een schuurspons of met alcohol.

Dompel het apparaat nooit onder in water en was het nooit af onder de kraan.

- ⑫ Verwijder het deksel. Was het deksel in heet water met afwasmiddel, vervolgens goed afspoelen en afdrogen.

Dompel het deksel nooit in de vaatwasser.

Was het mandje in de vaatwasser of in heet water met afwasmiddel, vervolgens goed afspoelen en afdrogen.

Wanneer u de olie of het vet vervangt, was dan ook de frituurpan met heet water en afwasmiddel. Spoel en droog deze af.

Bescherming van het milieu

Uw apparaat is ontworpen om gedurende verschillende jaren gebruikt te kunnen worden. Wanneer u uiteindelijk toch besluit een nieuwe friteuse aan te kopen, doe dan het nodige om het oude apparaat in het

juiste afvalcircuit te laten terecht komen om aldus het milieu te beschermen.

Bereidingstabellen

Onderstaande bereidingstijden zijn slechts richtlijnen. U kunt ze altijd aanpassen aan de door u gewenste smaak en hoeveelheid.

Temperaturen en bereidingstijden: Verse producten

| Verse producten | Menge | Max temperatuur | Aantal |
|-------------------------------|--------|--------------------|-----------------------------|
| Frites max. hoeveelheid | 1200 g | ① 170°C ② 190°C | 11 - 13 min. 8 - 10 min. |
| Frites aanbevolen hoeveelheid | 600 g | 170°C | 11 - 16 min. |
| Gepaneerde kabeljauwfilet | 1-2 | 190°C | 6 - 8 min. |
| Camembert | 6 | 190°C | 2 - 3 min. |
| Kippenpoten | 1-2 | 180°C | 14 - 16 min. |
| Champignons | 8 | 150°C | 5 - 7 min. |
| Uienringen | 6-8 | 170°C | 3 - 4 min. |
| Donuts | 4 | 170°C | 6 - 8 min. |
| Appelbeignets | 4 | 170°C | 5 - 6 min. |

Voor diepvriesproducten dient u de thermostaatknop **(F)** altijd op 190°C in te stellen. U kunt de bereidingstijden aanpassen aan de door u gewenste smaak en hoeveelheid.

Gewicht en bereidingstijden: Diepvriesproducten

| | Menge | Aantal |
|-------------------------------|-------|--------------|
| Frites max. hoeveelheid | 900 g | 11 - 12 min. |
| Frites aanbevolen hoeveelheid | 450 g | 4 - 7 min. |
| Chicken nuggets | 12 | 4 - 5 min. |
| Vissticks | 2 | 5 - 6 min. |
| Uienringen | 8 | 5 - 6 min. |
| Garnalenbeignets | 12 | 4 - 5 min. |

Wat te doen als uw apparaat niet werkt?

Controleer eerst of het apparaat op de juiste wijze is aangesloten op het elektriciteitsnet.

Controleer daarna of één van de in het overzicht genoemde problemen de oorzaak kan zijn.

| Probleem | Oorzaak | Oplossing |
|--|--|--|
| Te veel reuk. | De olie of het vet is niet schoon meer. | Vervang olie of vet. |
| | De olie of het vet is niet geschikt voor de bereiding. | Gebruik olie of vet van goede kwaliteit. Nooit verschillende soorten vet of olie mengen. |
| Er ontsnapt stoom onder het deksel vandaan. | Het deksel is niet goed gesloten. | Controleer of het deksel goed vergrendeld is. |
| | De filter is verzadigd. | Maak ze schoon of vervang ze als ze versleten zijn. |
| Overlopen van olie of vet. | Er bevindt zich teveel olie of vet in de friteuse. | Controleer of de maximum aangegeven hoeveelheid olie of vet is overschreden. |
| | De gefrituurde producten bevatten teveel water. | De producten eerst volledig drogen. |
| | Overschrijding van de aangegeven producten. | Max. 1200 g verse frites in 2 bakbeurten of 900 g diepvriesfrites. |
| | De frituurolie is te heet. | Raadpleeg uw leverancier of de reparatie-service van Moulinex. |
| De producten worden niet goudbruin. | De bereidingstemperatuur is te laag. | Zet de thermostaat op de juiste stand. |
| | Te grote hoeveelheid producten in het frituurmandje. | Frituur niet meer dan de aangegeven hoeveelheid. |
| | De olie of het vet wordt niet warm. | Defecte thermostaat. Raadpleeg uw leverancier of de reparatie-service van Moulinex. |
| | Het voedsel is te dik of bevat veel water. | Probeer als test een langere bereidingstijd. Snij het voedsel in kleinere stukjes. |
| Gefrituurde aardappel producten plakken aan elkaar. | De producten zijn voor het frituren niet gewassen. | Was en droog de aardappelproducten zorgvuldig af voordat u gaat frituren. |
| De olie of het vet wordt niet warm. | De friteuse is bij het eerste gebruik verwarmd zonder olie of vet. | Raadpleeg uw leverancier of de reparatie-service van Moulinex. |
| De timer werkt niet meer (afhankelijk van het model) | De batterij is leeg. | Raadpleeg uw leverancier of de reparatie-service van Moulinex. |

Als het probleem blijft, raadpleeg uw leverancier of de reparatie-service van Moulinex.

ESPAÑOL

Le agradecemos su elección de un aparato de la gama **Moulinex**.

Descripción

Familiarícese con los diferentes elementos de su freidora. Despliegue las hojas de portada. Las cifras rodeadas por un círculo corresponden a los números de los dibujos y las letras a los diferentes elementos.

A Tapa con apertura automática

A1 Zona de filtración de olores con filtro metálico permanente

A2 Ventanilla de cristal

B Tecla de apertura de la tapa**C Cestillo**

C1 Mango del cestillo

D Cuba

D1 Marcas de nivel mínimo y máximo de llenado en la cuba

E Reloj electrónico(según modelo)

E1 Botón de regulación

F Selector de temperatura

F1 Indicador de temperatura

G Boton ON-OFF

G1 Indicador de regulación de temperatura

H Asa de transporte**Consejos de seguridad**

- **Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme con dichas instrucciones liberaría a Moulinex de toda responsabilidad.**
- **No deje el aparato (en funcionamiento o parado) al alcance de los niños si no hay un adulto vigilando. No deje a los niños que utilicen ellos solos la freidora. La utilización de este aparato por personas discapacitadas deberá realizarse bajo vigilancia.**
- Compruebe que la tensión de su aparato corresponde con la de su instalación eléctrica y que soporta por lo menos 10 amperios.
Todo error de conexión anula la garantía.
- Enchufe imperativamente su aparato a una toma de corriente con toma de tierra. No respetar estas obligaciones puede provocar un corto circuito eléctrico con consecuencias graves. **Es indispensable para su seguridad que el enchufe con toma de tierra corresponda con la normativa de instalaciones eléctricas de su país. Si su instalación no dispone de una toma de tierra, es obligación de su parte que haga intervenir, antes de enchufar el aparato, a un organismo autorizado que adapte su instalación eléctrica.**
- Su aparato está destinado únicamente para un uso doméstico y debe usarlo en

el hogar.

- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si ha resultado dañado. En este caso, diríjase a un centro de servicio técnico concesionario de Moulinex (véase la lista en el folleto "Servicio Moulinex").
- Cualquier manipulación que no sea la limpieza o el mantenimiento habitual del aparato por el usuario debe ser efectuada en un centro de servicio técnico concesionario de Moulinex.
- Desenchufe el aparato cuando deje de utilizarlo o cuando lo esté limpiando.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación eléctrica ni la clavija en el agua o en cualquier otro tipo de líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación eléctrica al alcance de los niños, **manténgalos alejados.**
- El cable de alimentación eléctrica no debe estar nunca cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de cualquier fuente de calor, o en ángulos rectos.
- Si el cable de alimentación eléctrica o la clavija estuvieran dañados, no utilice su aparato. Para evitar cualquier peligro deberá cambiarlos en un centro de servicio técnico concesionario Moulinex (véase la lista en el folleto "Servicio Moulinex").
- Por su seguridad, utilice únicamente piezas de recambio y accesorios Moulinex adaptados a su aparato.
- Instale su freidora, sobre una superficie de trabajo alejada de una fuente de

calor y de cualquier riesgo de proyecciones de agua y resistente al calor.

- Nunca utilice la freidora sin antes llenar la cuba (D) con la cantidad necesaria de aceite o materia grasa.
- La freidora está protegida por un dispositivo de seguridad térmica, que en caso de recalentamiento accidental, corta automáticamente la alimentación eléctrica.
- Nunca mueva la freidora mientras esté utilizándola o cuando contenga aceite o agua caliente. **El aceite caliente puede causar graves quemaduras.**
- Utilizar las asas de transporte (H) para desplazar su freidora.
- Es necesario que espere a que la materia grasa o aceite se enfríe antes de vaciar la cuba.
- No obstruya nunca la zona de filtración de olores (A1) situada sobre la tapa con su mano o con cualquier otro objeto (pañó, plato, bandeja, etc.), se arriesgará a quemarse.

③ **Verifique que el nivel de las grasas esté por encima del "mini" indicado en la cuba (D1).**

- El aceite y la grasa son productos inflamables. En caso de que las grasas se incendiaran, desenchufe el aparato, tape el aparato con su tapa o con un plato para ahogar la llama, no utilice nunca agua.

Antes de la primera utilización

Desenvuelva el aparato y guarde el certificado de garantía situado en el envoltorio; seguidamente lea las instrucciones para su uso.

- ① Abra la tapa (A) apretando la tecla de apertura (B).
- ② Retire el cestillo (C) levantando el asa (C1).

Lave el cestillo (C) y la cuba (D) con agua caliente y líquido lavavajillas, aclare y seque cuidadosamente.

Utilización

LLENAR CON ACEITE O CON GRASA

- ① Abra la tapa (A) apretando la tecla de apertura (B).
- ② Quite el cestillo (C) levantando el asa (C1).

Si utiliza aceite, llene la cuba (D) con

aceite hasta la marca del nivel Maxi (D1), que equivale aproximadamente a 2,2 litros.

③ **Nunca exceda el nivel "Maxi" indicado en la cuba (D).**

Si utiliza materia grasa, corte en trozos 1800 g de materia grasa y derrítala por separado en un recipiente y viértala en la cuba (D). **Nunca derrita los bloques de materia grasa directamente en el cestillo (C) o en la cuba (D).**

- ④ Cierre la tapa (A) hasta que oiga un "click". Enchufe la freidora.

REALIZACIÓN DE UNA FRITURA

- ⑤ Ajuste el botón de temperatura (F) sobre la posición deseada (F1) (véase tabla de cocción).
- ⑥ Presione sobre el botón ON-OFF (G). El indicador luminoso de regulación (G1) se enciende. Cuando el indicador de regulación de temperatura (G1) se apague, abra la tapa (A) presionando sobre la tecla de apertura (B).
- ⑦ Coloque los alimentos en el cestillo (C). Póngalo en posición de goteo.
- ⑧ Cierre la tapa (A).
- ⑨ Descienda lentamente el cestillo (C) en el aceite, retirándolo de la posición de goteo.

Si su freidora está equipada con un minuterero (E):

- ⑩ Apriete la tecla (E1), se encenderá la señal "00". Continúe apretando hasta que aparezca el tiempo deseado (véase tablas de cocción).

Después de haber soltado la tecla, se iniciará el descuento (parpadeo de la señal).

En caso de error, vuelva a poner el minuterero (E) en "00" manteniendo la tecla (E1) apretada y vuelva a empezar. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, sonará una señal. Apriete la tecla (E1) para detenerla.

Atención: El minuterero (E) señalará el fin del tiempo de cocción pero no parará la freidora.

La señal del minuterero (E) se cortará automáticamente.

- ⑪ Tras el tiempo de cocción, vuelva a levantar el cestillo (C) y colóquelo en posición de goteo. Abra la tapa (A) y sirva los alimentos. No se olvide de apagar la freidora,

apretando el botón ON-OFF (G).

Observaciones:

Si tiene que realizar varias frituras seguidas, espere cada vez que el indicador de regulación (F) se apague antes de sumergir los alimentos en el aceite.

Para evitar cualquier riesgo de quemarse, no ponga las manos encima de la zona de filtración de los olores (A1).

Cambio de las materias grasas.

Desenchufe la freidora.

Espere que la grasa esté templada (aproximadamente 4 horas).

Retire la tapa (A) de la freidora.

Vierta el contenido de la freidora en un recipiente con capacidad suficiente y deposítelo en un contenedor de desechos domésticos.

Consejos prácticos

1. Aceite o materia grasa

No haga funcionar nunca su freidora sin aceite o materia grasa.

Utilice siempre aceite o materia grasa que soporten altas temperaturas.

No mezcle diferentes tipos de materias grasas o aceites.

Cambie el aceite o materia grasa cuando comienza a coger un color marrón (después de cada 8 a 12 frituras según el tipo de cocción realizada).

Importante: antes de cada uso, **agujeree las grasas sólidas** con una espátula no metálica, hasta el fondo de la cuba para permitir el paso del vapor contenido en la grasa. Coloque el selector de temperatura (F) en la posición 150°C para derretirla.

2. Preparación de los alimentos a freír

Cualquiera que sea la receta, **los alimentos deben estar siempre perfectamente secos:** evitará así los desbordamientos y alargará la duración del uso de las grasas.

En el caso de preparar patatas (patatas fritas, chips) después de cortarlas, límpielas con agua fría para eliminar el almidón. De esta forma evitará que se peguen. **Séquelas con cuidado.**

En caso de preparar alimentos congelados, antes de la cocción, **elimine los restos de hielo que se**

acumulan en los alimentos, sacudiendo el cestillo encima del fregadero.

3. La cocción

Evite cargar demasiado el cestillo, esto provocaría un descenso brusco de la temperatura del aceite y los alimentos preparados quedarían muy grasos.

La capacidad de la freidora está limitada a :

- 1,2 kg de patatas fritas en 2 frituras.

- 900 g de patatas fritas congeladas

Para un resultado óptimo le

aconsejamos que utilice :

- 600 g de patatas fritas

- 450 g de patatas fritas congeladas

Evite dejar el baño de fritura

calentándose inútilmente: el aceite durará más tiempo.

No deje en el cestillo sus preparados cocidos en posición de goteo

demasiado tiempo, los vapores podrían reblandecerlos y eliminar su aspecto crujiente.

Limpieza

Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

Limpie el exterior de la freidora con un trapo húmedo. No use materiales abrasivos o alcohol.

No sumerja nunca el aparato en agua y no lo ponga nunca bajo el grifo.

Retire la tapa. Lave el cestillo con agua caliente y un producto para la vajilla, enjuague y seque.

No ponga la tapa nunca en el lavavajillas.

Lave el cestillo y la tapa (sin el filtro anti-olor) en el lavavajillas o con agua caliente y un producto para la vajilla, enjuague y seque.

Aproveche el cambio de la materia grasa para limpiar la cuba con agua caliente y un producto para la vajilla. Enjuague y seque.

Protección del medio ambiente

Este aparato ha sido diseñado para funcionar durante mucho tiempo. Sin embargo, si ha decidido cambiarlo, no olvide lo que usted puede hacer para contribuir a la protección del medio ambiente, depositando el aparato en un centro de recogida de residuos. Recuerde que un Servicio Post-Venta

deberá retirar antes la pila del reloj.

Tabla de cocción

Los tiempos de cocción siguientes son indicativos. Los puede ajustar a su gusto.

Temperaturas y tiempos de cocción: Productos frescos

| Alimentos frescos | Cantidad | Max temperatura | Tiempo |
|---|------------|-----------------|--------------|
| Patatas (limite de capacidad por seguridad) | 1200 g | ● 170°C | 11 - 13 min. |
| Patatas (capacidad recomendada para una cocción óptima) | 600 g | ● 190°C | 8 - 10 min. |
| Filetes de pescado | 1-2 piezas | 170°C | 11 - 16 min. |
| Pollo frito | 1-2 piezas | 190°C | 6 - 8 min. |
| Aros de cebolla fritos | 1-2 piezas | 180°C | 14 - 16 min. |
| Champiñones | 6-8 piezas | 170°C | 3 - 4 min. |
| Buñuelos | 8 piezas | 150°C | 5 - 7 min. |
| Buñuelos de manzana | 4 piezas | 170°C | 6 - 8 min. |
| Camembert | 4 piezas | 170°C | 5 - 6 min. |
| | 6 piezas | 190°C | 3 - 4 min. |

Para los congelados ajuste el selector **(F)** en posición 190°C. Ajuste igualmente los tiempos de cocción en función de la cantidad y de su gusto personal.

Pesos y tiempos de cocción: Productos congelados

| Alimentos congelados | Cantidad | Tiempo |
|---|--------------|--------------|
| Patatas (limite de capacidad por seguridad) | 900 g | 12 - 14 min. |
| Patatas (capacidad recomendada para una coccion optima) | 450 g | 5 - 8 min. |
| Pescado rebozado | 8 piezas | 5 - 7 min. |
| Nuggets de pollo | 12 piezas | 4 - 5 min. |
| Aros de cebolla fritos | 6 - 8 piezas | 3 - 4 min. |
| Gambas fritas | 12 piezas | 4 - 5 min. |

¿Qué hacer si su aparato no funciona?

Compruebe el enchufe en primer lugar.

Compruebe a continuación si la causa puede estar en alguno de los casos descritos en la siguiente tabla.

Consejos prácticos

| Problemas | Causas | Soluciones |
|--|---|---|
| Demasiado olor. | El aceite está estropeado. | Cambie el aceite o la grasa. |
| | El aceite no es el apropiado para la cocción. | Utilice aceite o grasa de buena calidad. No mezcle aceites o grasas de calidades diferentes. |
| Se escapa el vapor por debajo de la tapa. | La tapa no está bien cerrada. | Asegúrese de que la tapa esté encajada correctamente. |
| | Las juntas son defectuosas. | Límpielas o cámbielas si están estropeadas. |
| El aceite se desborda. | Se ha llenado la freidora por encima del límite maxi. | Compruebe el nivel de aceite en el interior de la cuba. |
| | Alimentos llenos de agua inmersos en el aceite caliente. | Seque completamente los alimentos. |
| | Sobrepasadas las cantidades recomendadas. | 1200 g maxi de patatas fritas o 900 g de patatas fritas congeladas. |
| | El cestillo está deformado | Cambie el cestillo. |
| Los alimentos no se doran. | Ha mezclado diferentes tipos de aceite o materia grasa. | Vacíe y limpie la cuba. Llénela con un solo tipo de aceite. Regule el selector en la temperatura de cocción correcta. |
| | Temperatura de cocción demasiado baja. Demasiados alimentos en el cestillo. | No fría cantidades por encima del peso indicado. |
| | El aceite no está bastante caliente. | Termostato defectuoso. Consulte en su comercio habitual o en un centro concesionario de Moulinex. |
| Las patatas fritas, paja, chips quedan pegadas entre sí. | Los alimentos son demasiado gruesos y contienen mucho agua. | Pruebe un tiempo de cocción más largo. Corte los alimentos en trozos pequeños. |
| | Alimentos no lavados sumergidos en aceite caliente. | Lave bien las patatas y séquelas cuidadosamente. |
| El baño de aceite no calienta. | Primera puesta en marcha sin aceite en la cuba. Se ha activado el sistema de seguridad térmica. | Consulte con su establecimiento o con un centro concesionario de Moulinex. |
| El reloj no funciona (según modelo) | La pila está gastada | Consulte con su establecimiento o con un centro concesionario de Moulinex. |

Si el problema persiste, lleve el aparato a un centro de servicio autorizado Moulinex.

PORTUGUÊS

Parabéns por ter escolhido um produto da gama Moulinex.

Descrição

Familiarize-se com os vários elementos da sua fritadeira. Desdobre a capa deste folheto. Os números rodeados por um círculo correspondem aos números dos desenhos e as letras correspondem aos vários elementos.

A Tampa com abertura automática

A1 Zona de filtragem dos cheiros com filtro metálico permanente

A2 Janela de observação

B Tecla de abertura da tampa

C Cesto

C1 Pega do cesto

D Cuba

D1 Indicadores Mini e Maxi de enchimento da cuba

E Temporizador (consoante modelo)

E1 Botão de programação

F Selector de temperatura

F1 Indicador da temperatura

G Botão Ligar/Desligar

G1 Indicador de regulação da temperatura

H Pegas de transporte

Conselhos de segurança

- **Leia atentamente as instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez : uma utilização não conforme às instruções liberta a Moulinex de todas as responsabilidades.**

- **Nunca deixe o aparelho (em funcionamento ou desligado) ao alcance das crianças. O aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas deficientes, sem a vigilância de um adulto.**

- Verifique se a tensão de alimentação do aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica e se o seu contador é de pelo menos 10 amperes. **Qualquer erro de ligação anula a garantia.**

- Ligue obrigatoriamente o aparelho a uma tomada com ligação à terra. O não cumprimento desta obrigação pode provocar um choque eléctrico e eventuais lesões graves. **Para sua segurança, é indispensável que a tomada com ligação à terra respeite as normas eléctricas em vigor no seu país.**

- **Se a sua instalação eléctrica não tiver tomadas com terra**, contacte um serviço especializado e autorizado para as instalar.

- O seu aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica e no interior de casa.

- Não utilize o aparelho se não estiver a funcionar correctamente ou se estiver de algum modo danificado. Nesse caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica Moulinex (ver lista no folheto

“Serviço Moulinex”).

- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção normais deve ser levada a cabo por um Serviço de Assistência Técnica Moulinex.

- Tire a ficha da tomada no final da utilização e antes de qualquer operação de limpeza.

- Não molhe o aparelho, o cabo eléctrico ou a ficha com água ou qualquer outro líquido.

- Não deixe o cabo eléctrico pendurado ao alcance das crianças. **Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças.**

- O cabo eléctrico nunca deve estar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, perto de uma fonte de calor ou de uma superfície cortante.

- Se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, não utilize o aparelho. Para evitar qualquer perigo, mande substituir as peças num Serviço de Assistência Técnica Moulinex (ver lista no folheto “Serviço Moulinex”).

- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças de origem da marca Moulinex, adaptadas ao seu aparelho.

- Instale o aparelho numa bancada resistente ao calor e longe de qualquer fonte de calor ou de possíveis salpicos de água.

- Não coloque o aparelho a funcionar sem matéria gorda na cuba (**D**).

- O aparelho está protegido por um dispositivo de segurança térmica que, em caso de sobreaquecimento, corta

- automaticamente a alimentação eléctrica.
- Nunca deve transportar a sua fritadeira enquanto estiver a ser utilizada ou quando o óleo ou água ainda estiverem quentes. **O óleo quente pode causar queimaduras muito graves.**
 - Utilize as pegas de transporte **(H)** para movimentar a sua fritadeira.
 - Aguarde até que o óleo esteja completamente frio antes de esvaziar a fritadeira.
 - Nunca tape com as mãos ou com qualquer objecto (prato, pano...) a zona de filtragem dos cheiros **(A1)** situada na tampa, pois pode queimar-se.
- ③ **Verifique se a matéria gorda está acima do nível "mini" indicado na cuba (D1).**
- O óleo e a matéria gorda são produtos inflamáveis.
- Se a matéria gorda pegar fogo, tire a ficha da tomada, tape o aparelho com a tampa ou um prato para abafar a chama e nunca utilize água.

Antes da primeira utilização

Desembale o aparelho e guarde a garantia situada na embalagem. Leia atentamente as instruções de utilização.

- ① Abra a tampa **(A)** carregando na tecla de abertura **(B)**.
- ② Retire o cesto **(C)** pela pega **(C1)**. Lave o cesto **(C)** com água quente e detergente para a loiça, passe por água e seque cuidadosamente.

Utilização

COLOCAÇÃO DO ÓLEO OU GORDURA

- ① Abra a tampa **(A)** carregando na tecla de abertura **(B)**.
- ② Retire o cesto **(C)** pela pega **(C1)**.
Se utilizar óleo, verta o óleo na cuba **(D)** até ao nível "Maxi", que corresponde a cerca de 2,2 litros.
- ③ **Não ultrapasse o nível "Maxi" indicado na cuba (D). Se usar gordura vegetal sólida**, corte entre 1800 g em pedaços e derreta-a num recipiente à parte antes de a verter na cuba **(D)**. **Nunca derreta os blocos de matéria gorda no cesto (C) nem na cuba (D).**
- ④ Feche a tampa **(A)** carregando até ouvir um "clic".

Ligue o aparelho.

REALIZAÇÃO DE UMA FRITURA

- ⑤ Regule o selector de temperatura **(F)** para a posição pretendida **(F1)** (ver tabelas de cozedura).
- ⑥ Pressione a tecla Ligar/Desligar **(G)**. A luz piloto **(G1)** acende. Quando o indicador luminoso de temperatura **(G1)** se apaga, abra a tampa **(A)** carregando no botão de abertura da tampa **(B)**.
- ⑦ Coloque os alimentos no cesto **(C)**. Volte a colocá-lo na posição de escoamento.
- ⑧ Feche a tampa **(A)**.
- ⑨ Baixe lentamente o cesto **(C)**, tirando-o da posição de escorrer.

Se a fritadeira estiver equipada com um temporizador (E):

- ⑩ Pressione a tecla **(E1)** do temporizador. Aparece "00". Continue a pressionar na tecla até obter o tempo desejado (ver tabela de tempos de cozedura). Ao largar a tecla, o tempo começa a descontar (os números piscam). Em caso de erro, ponha o temporizador **(E)** de novo a "00" mantendo a tecla **(E1)** pressionada e recomece a operação.

Assim que termina o tempo de cozedura, soa um sinal sonoro. Para parar o sinal sonoro carregue na tecla **(E1)**.

Atenção: O temporizador (E) assinala o fim do tempo de cozedura mas não desliga a fritadeira.

Os números desaparecem do temporizador automaticamente.

- ⑪ Não se esqueça de desligar a sua fritadeira, pressionando na tecla Ligar/Desligar **(G)**. Abra a tampa **(A)** e sirva.

Observações:

Se desejar fazer várias frituras seguidas, espere sempre que a luz piloto **(G1)** apague antes de mergulhar os alimentos na matéria gorda. Para evitar qualquer risco de queimadura não coloque as mãos por cima da zona de filtragem dos cheiros **(A1)**.

Mudança da matéria gorda.

Desligue a fritadeira.

Espere até que a matéria gorda arrefeça. Retire a tampa **(A)** da fritadeira.

Verta o óleo num recipiente suficientemente grande e junte-o ao lixo doméstico.

Conselhos práticos

1. A matéria gorda

Nunca ponha a fritadeira a funcionar sem matéria gorda. Utilize sempre matéria gorda adaptada a temperaturas muito elevadas. Nunca misture matérias gordas diferentes. Substitua a gordura quando começar a ficar castanha (cada 8 ou 12 utilizações consoante os fritos efectuados).

Importante:

Antes de cada utilização **faça uns furos na matéria gorda sólida** com uma espátula não metálica até ao fundo da cuba para permitir a passagem, sob a forma de vapor, da água que se encontra sob a matéria gorda. Coloque o selector de temperature **(F)** na posição 150°C para a derreter.

2. Preparação dos alimentos

Qualquer que seja a receita, **os alimentos devem estar perfeitamente secos**: evitará assim que o óleo transborde e prolongará a duração de utilização do mesmo. Caso a sua receita inclua batatas (fritas, chips ou palitos), depois de cortadas, lave-as com água fria para eliminar o amido. Assim, as batatas não ficarão coladas. **Seque bem as batatas**. No caso de querer fritar alimentos congelados, antes de os introduzir na cuba, **tire os cristais de gelo sacudindo o cesto por cima do lava-loiça**.

3. A fritura

Não encha demasiadamente o cesto, pois provoca a diminuição da temperatura do óleo tornando os alimentos gordurosos.

A capacidade da sua fritadeira é de:

- 1,2 kg de batatas fritas frescas em 2 imersões

- 900 g de batatas ultracongeladas

Para obter o melhor resultado, recomendamos as seguintes quantidades:

- 600 g de batatas fritas frescas

- 450 g de batatas congeladas

Evite deixar a gordura a aquecer inutilmente: o óleo durará mais tempo.

Não deixe as preparações fritas no

cesto na posição escorrer muito tempo porque os vapores amolecem os alimentos e eliminam o seu aspecto estaladiço.

Limpeza

Deixe o aparelho arrefecer.

Limpe o exterior da fritadeira e a parte de cima da tampa com um pano húmido. Não utilize esfregões abrasivos nem álcool.

Nunca molhe a fritadeira.

- ⑫ Retire a tampa e lave-a com água quente e detergente para a loiça. Passe por água e seque bem.

Nunca lave a tampa na máquina de lavar loiça.

Lave o cesto na máquina de lavar loiça ou com água quente e detergente para a loiça. Passe por água e seque bem. Quando mudar o óleo, aproveite para lavar a cuba com água quente e detergente para a loiça. Passe por água e seque cuidadosamente.

Proteção do meio ambiente

O seu aparelho foi concebido para trabalhar durante largos anos. Contudo, quando decidir substituir a sua fritadeira, pense no que pode fazer para ajudar a preservar o ambiente e entregue o seu aparelho num Serviço de Assistência Técnica ou num centro de recolha especializado.

Tabela de tempos

Os tempos de cozedura são dados a título indicativo. Ajuste os tempos em função do seu gosto e das quantidades.

Temperaturas e tempos de cozedura: Produtos frescos

| Alimentos frescos | Quantidade | Temperatura Máxima | Tempo |
|--|------------|--------------------|-----------------------------|
| Batatas fritas capacidade máxima | 1200 g | ❶ 170°C ❷ 190°C | 11 - 13 min. 8 - 10 min. |
| Batatas fritas quantidade para melhores resultados | 600 g | 170°C | 11 - 16 min. |
| Filetes de peixe | 1-2 | 190°C | 6 - 8 min. |
| Croquetes de queijo fritos | 6 | 190°C | 2 - 3 min. |
| Frango frito (aos pedaços) | 1-2 | 180°C | 14 - 16 min. |
| Cogumelos fritos inteiro | 8 | 150°C | 5 - 7 min. |
| Cebola frita às rodelas | 6-8 | 170°C | 3 - 4 min. |
| Filhós | 4 | 170°C | 6 - 8 min. |
| Filhós de maçã | 4 | 170°C | 5 - 6 min. |

Para os congelados, coloque o termóstato (F) na posição 190°C. Ajuste também os tempos em função do seu gosto e das quantidades.

Peso e tempo de cozedura : Produtos congelados

| Alimentos congelados | Quantidade | Tempo |
|--|------------|--------------|
| Batatas fritas capacidade máxima | 900 g | 12 - 14 min. |
| Batatas fritas quantidade para melhores resultados | 450 g | 5 - 8 min. |
| Nuggets de frango | 12 | 4 - 5 min. |
| Filetes de peixe panados | 8 | 5 - 7 min. |
| Cebola às rodelas | 6 - 8 | 3 - 4 min. |
| Rissóis de camarão | 12 | 4 - 5 min. |

Se o aparelho não funciona, o que fazer?

- Verifique antes de mais a ligação.
- Verifique em seguida se um dos casos descritos no quadro a seguir podem ser a causa do não funcionamento.

Conselhos práticos

| Problemas | Causas | Soluções |
|--|--|--|
| Demasiado cheiro. | A gordura está deteriorada. | Substitua a gordura. |
| | A gordura não é apropriada à fritura. | Utilize gordura de boa qualidade. Não misture óleos ou gorduras de qualidades diferentes. |
| O vapor sai por debaixo da tampa. | A tampa não está bem fechada. | Verifique se a tampa está bem fechada. |
| | As juntas estão defeituosas. | Verifique o seu funcionamento ou substitua-as. |
| O óleo transborda. | A fritadeira está cheia para além do limite máximo. | Verifique o nível de óleo no interior da cuba. |
| | Alimentos sobrecarregados de água no óleo quente. | Seque bem os alimentos. |
| | Ultrapassou as quantidades recomendadas. | 1200 gr máximo batatas fritas frescas em 2 imersões ou 900 g batatas fritas ultracongeladas. |
| | Cesto deformado. | |
| | Misturou matérias gordas diferentes. | Mude o cesto |
| | O óleo não é mudado com a devida frequência. Usa uma matéria gorda inadequada. | Esvazie a cuba e limpe-a. Encha a cuba com um tipo de matéria gorda Mude o óleo regularmente (cada 8 a 12 utilizações) Utilize uma matéria gorda vegetal de qualidade. |
| | O óleo está demasiado quente. | |
| Os alimentos não ficam dourados. | Temperatura demasiado baixa. | Consulte um Serviço de Assistência Técnica autorizado Moulinex. |
| | Demasiados alimentos no cesto. | Regule o selector de temperatura. |
| | O óleo não está suficientemente quente. | Não frite quantidades acima das recomendadas. Termóstato defeituoso. Consulte um Serviço de Assistência Técnica Moulinex. |
| | Os alimentos são muito grossos e contêm muita água. | Adapte o tempo de cozedura. Corte os alimentos mais finos. |
| As batatas fritas ficam coladas. | Não lavou as batatas antes de as pôr no óleo quente. | Lave e seque bem as batatas. |
| O óleo não aquece. | A primeira utilização foi feita sem óleo na cuba. | |
| O temporizador não funciona (consoante o modelo) | A pilha está gasta. | Consulte um Serviço de Assistência Técnica Moulinex. |
| | | Consulte um Serviço de Assistência Técnica Moulinex. |

Se o problema persistir, consulte um Serviço de Assistência Técnica autorizado Moulinex.

ITALIANO

Innanzitutto vogliamo ringraziarvi per aver scelto un prodotto della gamma **Moulinex**.

Descrizione

Familiarizzate con le differenti parti della Vostra friggitrice. Aprite la pagina di copertina. Le cifre cerchiare corrispondono ai numeri dei disegni mentre le lettere corrispondono alle diverse parti.

A Coperchio ad apertura automatica

A1 Zona di filtraggio degli odori with permanent metallic filter

A2 Oblò

B Tasto di apertura del coperchio**C Cestello**

C1 Impugnatura del cestello

D Vasca

D1 Indicatori del livello di olio minimo e massimo

E Timer elettronico (a seconda del modello)

E1 Tasto di regolazione

F Selettore della temperatura

F1 Indicatore della temperatura

G Tasto acceso/spento con spia luminosa

G1 Indicatore di regolazione della temperatura

H Impugnatura di trasporto**Consigli di sicurezza**

- **Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso. Un impiego non conforme alle norme prescritte, solleverà Moulinex da ogni responsabilità.**
- **Non lasciate l'apparecchio, sia in funzione che fermo, alla portata di bambini senza sorveglianza. Non permettete ai bambini di utilizzare soli la friggitrice. L'uso di questo apparecchio da parte di bambini o persone portatrici di handicap, deve avvenire sotto sorveglianza.**
- Verificate che la tensione di alimentazione del vostro apparecchio, corrisponda a quella della vostra installazione domestica e che la valvola di sicurezza sopporti almeno 10 ampere.
Qualsiasi errore di collegamento annulla il diritto alla garanzia.
- Collegare imperativamente il vostro apparecchio ad una presa di corrente con messa a terra. Il mancato rispetto di questo obbligo può provocare uno choc elettrico con conseguenza di lesioni gravi. Per la vostra sicurezza, è assolutamente necessario che la presa di corrente corrisponda alle norme d'installazione elettrica vigenti nella vostra città.
Se la vostra installazione non prevede prese di corrente con messa a terra, è imperativo far intervenire, prima di far funzionare l'apparecchio, un organismo autorizzato per mettere in conformità l'installazione elettrica.
- Il vostro apparecchio è destinato ad un uso domestico, all'interno dell'abitazione.
- Se l'apparecchio risulta mal funzionante o danneggiato, non utilizzatelo. In questo caso, indirizzatevi presso un centro di assistenza tecnica autorizzato Moulinex il cui elenco potete trovare sulle Pagine Gialle della vostra città o al numero 0039 02 45712418.
- Qualunque intervento sulla friggitrice, che non sia la normale manutenzione o pulizia, deve essere effettuato da un tecnico dei servizi assistenza autorizzati Moulinex.
- Sia quando ne cessate l'utilizzo che per le operazioni di pulizia, scollegate l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Non mettete l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la presa di corrente nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione alla portata di bambini, **che devono essere tenuti distanti dall'apparecchio.**
- Il cavo elettrico non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte di calore o pressato in un angolo vivo.
- Se il cavo o la presa di corrente risultano danneggiati, non utilizzate l'apparecchio. Onde evitare qualsiasi pericolo, fateli obbligatoriamente sostituire presso un centro di assistenza tecnica autorizzato Moulinex (vedere Pagine Gialle Casa della vostra città o al

n° verde 0039 02 45712418.

- Per una totale sicurezza utilizzate pezzi di ricambio ed accessori originali Moulinex, i soli adatti alla vostra friggitrice.
 - Installate la friggitrice su di un piano di lavoro resistente al calore, lontano da fonti di calore e da rischi di schizzi d'acqua.
 - Non fate mai funzionare la friggitrice senza aver prima riempito il contenitore della quantità necessaria di materia grassa.
 - La friggitrice è protetta da un sistema di sicurezza termica che, in caso di surriscaldamento, toglie automaticamente la corrente elettrica.
 - Non muovere mai la friggitrice durante l'utilizzo o quando l'olio o l'acqua sono ancora caldi. **L'olio caldo può infatti causare gravi scottature.**
 - Utilizzate le impugnature di trasporto **(H)** per spostare la friggitrice.
 - E' fondamentale attendere che l'olio si sia raffreddato prima di svuotare la friggitrice.
 - Non ostruite mai, con le mani o con oggetti (panni, piatti, guanti da forno, ecc), le zone di filtraggio degli odori **(A1)** situate sotto al coperchio : rischiate di bruciarvi.
 - I riferimenti di livello "mini/maxi" sono solo per la materia grassa .
- ③ **Fate attenzione che il livello della materia grassa sia sempre al di sopra del segno "mini", indicato nel contenitore (D1).**
- L'olio ed il grasso sono materia infiammabile. Se prendessero fuoco, scollegate immediatamente la presa elettrica, coprite l'apparecchio con il suo coperchio o con un piatto per soffocare le fiamme, ma non utilizzate mai l'acqua.

Precedente il primo utilizzo

Sballate il Vostro apparecchio e conservate il tagliando di garanzia posto sull'imballo, poi leggete attentamente il libretto delle istruzioni.

- ① Aprite il coperchio premendo il tasto di apertura **(B)**.
- ② Estraiete il cestello **(C)** alzando l'impugnatura **(C1)**.
Lavate il cestello **(C)** e la vasca **(D)** con acqua calda e detersivo, risciacquate e asciugate accuratamente.

Utilizzo

POSIZIONAMENTO DELL'OLIO O DEL GRASSO

- ① Aprite il coperchio **(A)** premendo il tasto di apertura **(B)**.
- ② Estraiete il cestello **(C)** alzando l'impugnatura **(C1)**.
Se utilizzate olio, versate l'olio nella vasca (D) fino al livello massimo, che è circa 2,2 litri.
- ③ **Fate attenzione che il livello della materia grassa sia sempre al di sopra del segno "mini", indicato nel contenitore (D).**
Se utilizzate del grasso vegetale solido, prendete 1800 gr , tagliatelo in pezzi e fateli fondere in un tegame a parte. Versate poi il grasso nella vasca **(D)**.
Non sciogliete mai il grasso direttamente nel cestello (C) o nella vasca (D).
- ④ Chiudete il coperchio **(A)** spingendolo verso il basso fino a sentire "click". Collegare l'apparecchio.

REALIZZAZIONE DI UNA FRITTURA

- ⑤ Posizionate il termostato **(F)** sulla posizione desiderata (vedere tabelle di cottura).
- ⑥ Premete il tasto di accensione/spengimento. La spia luminosa del termostato **(F)** si accende.
Quando la spia del termostato si spegne, aprite il coperchio **(A)** premendo l'apposito tasto **(B)**.
- ⑦ Mettete gli alimenti nel cestello **(C)**. Mettetelo nella posizione di sgocciolamento.
- ⑧ Chiudete il coperchio **(A)**.
- ⑨ Abbassate lentamente il cestello **(C)** nel grasso, liberandolo dalla posizione sgocciolamento.

Se la Vostra friggitrice è dotata di un timer (E):

- ⑩ Premete il tasto **(E1)**, il display segna "00".
Premete fino ad ottenere il tempo desiderato (vedere tabelle di cottura)
Dopo aver rilasciato il tasto, il conteggio inizia (il display lampeggia).
Per cancellare una programmazione sbagliata, rimettete il timer **(E)** sullo "00" mantenendo il tasto **(E1)** premuto ; quindi ricominciate.
Quando il tempo di frittura è scaduto

viene emesso un segnale sonoro. Per fermare il segnale, premete il tasto.

Attenzione : Il timer (E) segnala il termine della cottura ma non spegne la friggitrice.

Il display del timer si spegne automaticamente.

- ⑪ A fine frittura, fate risalire il cestello (C) e mettetelo in posizione sgocciolamento. Non dimenticatevi di spegnere la vostra friggitrice, premendo il tasto di accensione/ spegnimento (G). Aprite il coperchio (A) e servite.

Note :

Se fate più frittiture consecutivamente, dovete ogni volta aspettare che la spia (G1) si spenga prima di immergere gli alimenti nel grasso.

Potete controllare il livello di cottura degli alimenti grazie all'oblò rotativo. In modo da evitare ogni bruciatura, non mettete le mani al di sopra della zona di filtrazione degli odori (A1).

Sostituzione della materia grassa.

Scollegate la friggitrice.

Attendete che la materia grassa si sia raffreddata.

Rimuovete il coperchio. Empty the oil or fat into a large container and put it in the waste disposal.

Consigli pratici

1. La materia grassa

Non fate mai funzionare a vuoto la friggitrice, senza materia grassa.

Utilizzate sempre tipi di grassi in grado di sopportare elevate temperature.

Non mescolate mai dei corpi grassi di natura diversa.

Quando la parte grassa inizia ad imbrunire, sostituirla (ogni 8/12 frittiture realizzate).

Importante :

Prima di ogni utilizzo, **forate con un utensile non metallico**, il corpo grasso solido posto sul fondo del contenitore, per permettere il passaggio, sotto forma di vapore, dell'acqua imprigionata sotto al grasso. Portate il selettore della temperatura (F) sulla posizione 150°C per farli sciogliere.

2. Preparazione degli alimenti da friggere

Qualunque siano le ricette, **gli alimenti devono essere perfettamente asciutti :**

eviterete i debordamenti e prolungherete la durata di utilizzo della materia grassa.

In caso di preparati a base di patate (patate fritte, chips, a fiammifero), dopo averle tagliate, lavatele in acqua fredda per eliminare l'amido. Non si attaccheranno più fra di loro. **Asciugatele con cura.**

In caso di preparati a base di alimenti surgelati, prima di cuocerli, **eliminate i cristalli di ghiaccio che li ricoprono, scuotendo il cestello sopra al lavandino.**

3. La cottura

Evitate di sovraccaricare il cestello, provochereste un importante abbassamento della temperatura dell'olio o del grasso, che renderebbe il preparato troppo grasso.

La capacità della Vostra friggitrice è limitata a :

- 1,2 kg di patate fresche in 2 fryings.

- 900 g di patate surgelate

Per un ottimo risultato, Vi consigliamo di utilizzare :

- 600 g di patate fresche

- 450 g di patate surgelate

Non lasciate il corpo grasso riscaldarsi inutilmente : il Vostro olio durerà più a lungo.

Non lasciate i Vostri preparati con il cestello in posizione sgocciolamento troppo a lungo dopo la frittura; il vapore potrebbe ammolire il preparato e rovinare il loro aspetto croccante.

Pulizia

Scollegate l'apparecchio e lasciatelo raffreddare.

Con un panno umido, pulite l'interno della friggitrice. Non usate né tamponi abrasivi né alcol.

Non immergete l'apparecchio nell'acqua, né passatelo sotto l'acqua corrente.

- ⑫ Rimuovete il coperchio. Lavate il coperchio in lavastoviglie con acqua calda e detergente, risciacquate e asciugate.

Non passate il coperchio in lavastoviglie.

Lavate il cestello in lavastoviglie o con acqua calda e detergente, risciacquate e asciugate. Quando cambiate l'olio, abbiate cura di pulire la vasca con

acqua calda e detergente. Risciacquate e asciugate.

Protezione dell'ambiente

Il vostro apparecchio è studiato per funzionare per diversi anni. Tuttavia, quando decidete di sostituire la vostra friggitrice, non dimenticatevi di pensare a cosa potete fare per contribuire a proteggere il vostro ambiente, portandolo ad un centro di smaltimento.

Tavole di cottura

I tempi di cottura che seguono, sono a puro titolo indicativo. Potete variarli a secondo del vostro gusto.

Temperature e tempi di cottura: Prodotti freschi

| Alimenti freschi | Quantità | Temperatura massima | Tempo |
|--|----------|---------------------|-----------------------------|
| Patate fritte (capacità massima) | 1200 g | ❶ 170°C ❷ 190°C | 11 - 13 min. 8 - 10 min. |
| Patate fritte (quantità consigliata per un risultato ottimale) | 600 g | 170°C | 11 - 16 min. |
| Merluzzo a fette | 1-2 | 190°C | 6 - 8 min. |
| Pezzi di formaggio impanati | 6 | 190°C | 2 - 3 min. |
| Pollo a pezzi | 1-2 | 180°C | 14 - 16 min. |
| Funghi fritti | 8 | 150°C | 5 - 7 min. |
| Cipolle fritte | 6-8 | 170°C | 3 - 4 min. |
| Ciambelle | 4 | 170°C | 6 - 8 min. |
| Frittelle di mele | 4 | 170°C | 5 - 6 min. |

Per i surgelati, regolate il selettore (F) nella posizione 190°C. Aggiusterete ugualmente i tempi di cottura in funzione della quantità e del vostro gusto.

Peso e tempi di cottura : Prodotti surgelati

| Prodotti surgelati | Quantità | Tempo |
|--|----------|--------------|
| Patate fritte (capacità massima) | 900 g | 12 - 14 min. |
| Patate fritte (quantità consigliata per un risultato ottimale) | 450 g | 5 - 8 min. |
| Bocconcini di pollo | 12 | 4 - 5 min. |
| Filetti di pesce | 8 | 5 - 7 min. |
| Cipolle fritte | 6 - 8 | 3 - 4 min. |
| Scampi impanati | 12 | 4 - 5 min. |

Se il vostro apparecchio non funziona, che fare ?

Prima, assicurateVi che l'apparecchio sia correttamente collegato. Verificate quindi se uno dei casi seguenti si corrisponde al Vostro problema. Se il problema persiste RivolgeteVi presso il Vostro rivenditore o un Centro autorizzato Moulinex.

Consigli pratici

| Problemi | Cause | Rimedi |
|--------------------------------------|---|--|
| Forte odore. | Il corpo grasso è deteriorato. | Cambiate l'olio o il corpo grasso. |
| | Il corpo grasso non è adatto alla frittura. | Utilizzate un olio o un corpo grasso di buona qualità. Non mescolate oli o corpi grassi di diverse qualità . |
| Il vapore fuoriesce dal coperchio. | Il coperchio non è chiuso. | AssicurateVi che il coperchio sia correttamente chiuso. |
| | Le guarnizioni sono difettose. | Asciugatele o sostituitele se sono danneggiate. |
| Fuoriuscita d'olio. | La friggitrice è stata riempita oltre il livello maxi. | Controllate il livello dell'olio all'interno della vasca. |
| | Alimenti imbevuti d'acqua immersi nell'olio caldo. | Asciugate completamente gli alimenti. |
| | Quantità di alimenti superiore a quella raccomandata. | 1200 g maxi patate fresche o 900 g patatine surgelate. |
| | Cestello deformato. | Sostituirlo. |
| | Utilizzo di diversi oli, pani di grasso. | Svuotate e pulite la vasca. Utilizzate un solo tipo di olio. |
| | Non cambiate l'olio troppo spesso e utilizzate l'olio corretto. | Cambiate l'olio regolarmente (dopo 8-12 utilizzi, o anche di più se utilizzate olio di girasole). |
| | L'olio è troppo caldo. | RivolgeteVi presso il Vostro rivenditore o un Centro autorizzato Moulinex. |
| Gli alimenti non vengono dorati. | Temperatura di cottura troppo bassa. | Posizionate il termostato sulla temperatura corretta. |
| | Cestello troppo carico di alimenti. | Non friggete quantità oltre il peso indicato. |
| | L'olio non è abbastanza caldo. | Termostato difettoso RivolgeteVi presso il Vostro rivenditore o un Centro autorizzato Moulinex. |
| | Gli alimenti sono troppo spessi e contengono acqua. | Provate a prolungare i tempi di cottura. Tagliate il cibo in piccoli pezzi. |
| Le patatine si incollano. | Alimenti non lavati immersi nell'olio caldo. | Lavate ed asciugate con cura le patate. |
| L'olio non si riscalda | Prima messa in funzione senza corpo grasso. | RivolgeteVi presso il Vostro rivenditore o un Centro autorizzato Moulinex. |
| Il timer non funziona correttamente. | La batteria è finita. | RivolgeteVi presso il Vostro rivenditore o un Centro autorizzato Moulinex. |

Se il problema persiste, rivolgeteVi presso il Vostro rivenditore o un Centro autorizzato Moulinex.