

Août 2003
Réf. : 5064550

Conception et réalisation : ADHOC'S - 3391

Moulinex



www.moulinex.com

Français p. 3

English p. 9

Deutsch p. 15

Nederlands p. 21

Español p. 27

Português p. 32

Italiano p. 37

Dansk p. 43

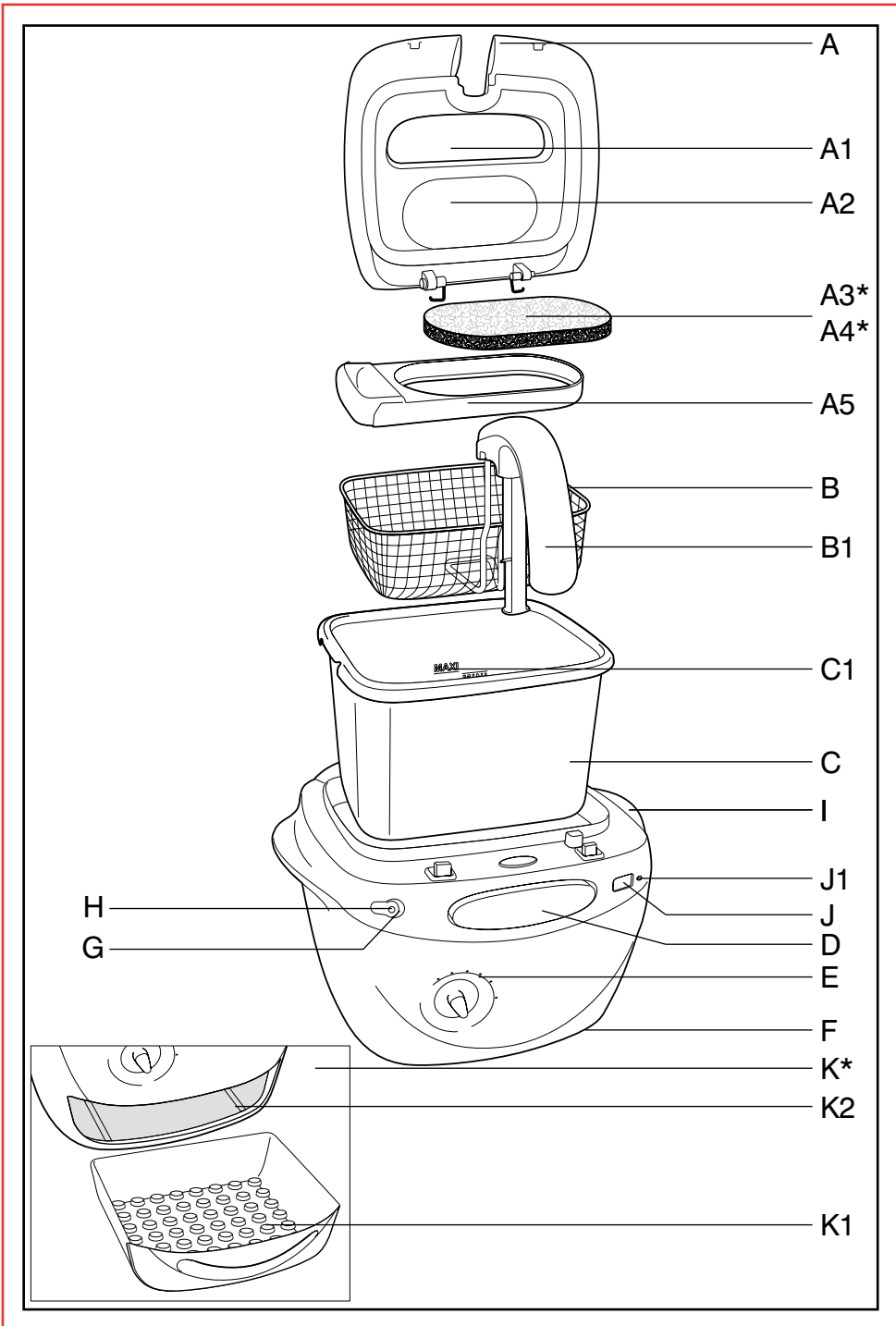
Norsk p. 48

Svenska p. 53

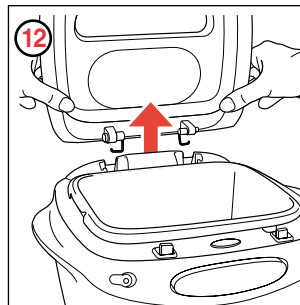
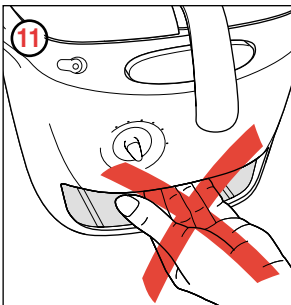
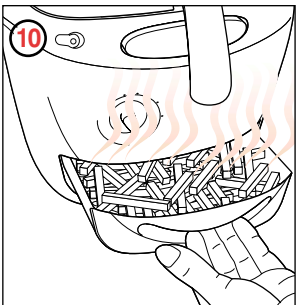
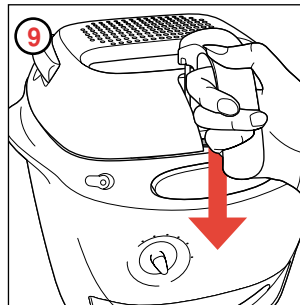
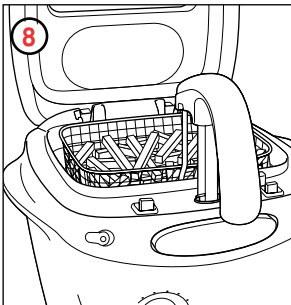
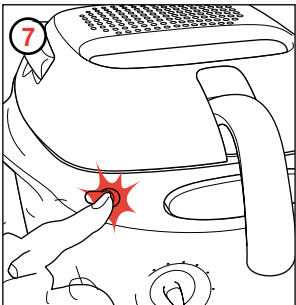
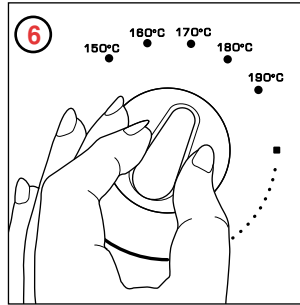
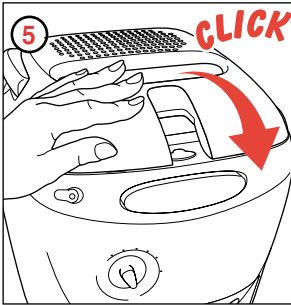
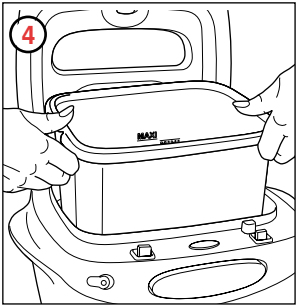
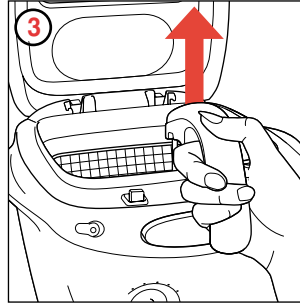
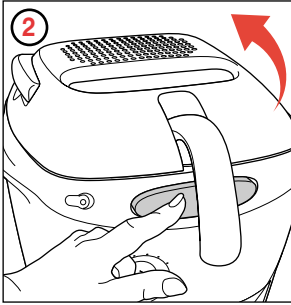
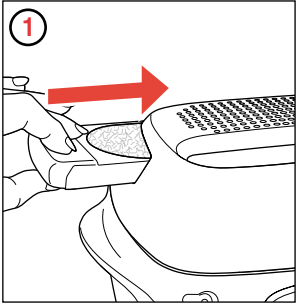
Suomi p. 58

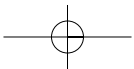
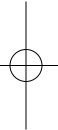
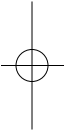
Türkçe p. 63

عربي p. 68



* selon modèle - depending on model - abhängig vom Modell - afhankelijk van het model - según modelo - consoante modelo - a seconda del modello - afhængig af model - på enkelte modeller - beroende på modell - mallista riippuen - Modele baglidir - حسب الموديل





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 Hublot en verre
- A2 Zone de filtration des odeurs
- A3 Filtre anti-odeur avec témoin de saturation (selon modèle)
- A4 Cartouche au charbon actif avec témoin de saturation (selon modèle)
- A5 Tiroir "Clean Express"

B Panier

- B1 Poignée du panier

C Cuve amovible avec revêtement anti-adhérent

- C1 Repères Mini et Maxi du remplissage de cuve

D Touche d'ouverture du couvercle

E Sélecteur de température

F Range cordon

G Bouton marche/arrêt

H Voyant de régulation de température

I Poignées de transport

J Minuteur électronique (selon modèle)

- J1 Touche de réglage

K Maintien au chaud (selon modèle)

- K1 Plat de maintien au chaud

- K2 Logement du plat

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.
 - Un système de sécurité empêche le fonctionnement de votre friteuse en cas d'absence de la cuve amovible.
 - Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans avoir remis la cuve amovible remplie 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 **(I)** pour déplacer votre friteuse.
 - Attendez **impérativement** que le corps gras soit refroidi pour enlever la cuve amovible.
 - N'obstruez jamais la zone de filtration des odeurs **(A2)** située sur le couvercle avec votre main ou un objet quelconque (torchon, plat, assiette, etc.), vous risqueriez de vous brûler.
- ④ **Vérifiez que le niveau du corps gras soit au-dessus du "mini" indiqué dans la cuve (C1).**
- 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

Déballer votre appareil et conservez votre bon de garantie situé sur l'emballage, puis lisez attentivement la notice d'utilisation. Enlevez le sachet de protection de la cartouche au charbon actif **(A4)** et positionnez-le dans le tiroir **(A5)**.

- ① Introduisez l'ensemble dans le couvercle de la friteuse.
- ② Ouvrez le couvercle **(A)** en appuyant sur

la touche d'ouverture **(D)**.

- ③ Retirez le panier **(B)** en soulevant la poignée **(B1)**.
Lavez le panier avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et essuyez soigneusement.
- ④ Retirez la cuve en la soulevant verticalement et lavez-la. Rincez, essuyez et replacez-la.
Branchez l'appareil.

Utilisation

MISE EN PLACE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

- ② Ouvrez le couvercle **(A)** en appuyant sur la touche d'ouverture **(D)**.
Enlevez le panier **(B)** en soulevant la poignée **(B1)**.

Si vous utilisez de l'huile, versez l'huile dans la cuve amovible **(C)** jusqu'au niveau Maxi soit 1,8 à 2 litres. **Ne dépassez pas le niveau "Maxi"** indiqué dans la cuve amovible.

Le niveau de l'huile doit toujours être entre les niveaux Maxi et Mini. Si vous utilisez des pains de graisse, coupez 1 750 g de graisse en morceaux, faites-les fondre dans une casserole puis versez-les dans la cuve amovible **(C)**.

Ne faites jamais fondre les pains de graisse dans le panier, ni dans la cuve. Placez le sélecteur de température **(G)** sur la position 150°C pour la faire fondre.

- ⑤ Fermez le couvercle en appuyant jusqu'au clic de verrouillage.
Branchez l'appareil.
- ⑦ Appuyez sur le bouton marche/arrêt.

RÉALISATION D'UNE FRITURE

- ⑥ Réglez le sélecteur de température **(E)** sur la position choisie (voir tableaux de cuisson). Le voyant de régulation de température **(H)** s'allume.
Le temps de préchauffage du corps gras est de 15 minutes.
- ② Ouvrez le couvercle **(A)** en appuyant sur la touche d'ouverture **(D)**.
Placez les aliments dans le panier **(B)**.
- ⑧ Replacez-le en position d'égouttage.
Fermez le couvercle.
- ⑨ Abaissez lentement le panier dans le corps gras en le retirant de la position égouttage.

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

Appuyez sur la touche du minuteur, l'affichage "00" s'allume (J1). 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 à "00" en maintenant la touche enfoncée et recommencez.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit. Pour arrêter le signal appuyez sur la touche.

Attention : Le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas la friteuse.

L'affichage du minuteur se coupe automatiquement.

En fin de cuisson, remontez le panier et positionnez-le en position égouttage. N'oubliez pas d'éteindre votre friteuse, en ramenant le sélecteur de température sur "■" puis en appuyant sur le bouton marche/arrêt.

Ouvrez le couvercle et servez.

Remarques :

Si vous devez faire plusieurs fritures de suite, attendez à chaque fois que le voyant (H) soit éteint avant de mettre les aliments dans le corps gras.

Pour éviter tous risques de brûlure ne mettez pas les mains au-dessus de la zone de filtration des odeurs (A2).

TRAITEMENT DES ODEURS

La cartouche anti-odeur au charbon actif (modèles AKE3 - AKE4 - AKE5) lutte efficacement contre les odeurs et les graisses.

Selon la nature et le poids des aliments à frire, il reste performant de 30 à 40 utilisations.

Lorsque le témoin de saturation, visible sur le couvercle, passe du rose au gris clair, changez le filtre.

Le filtre anti-odeur (modèles AKE1 - AKE2) reste performant de 10 à 15 utilisations.

Lorsque le témoin de saturation, devient rouge, changez le filtre.

Changement du filtre

Attendez le refroidissement de la friteuse. Retirez le tiroir "Clean Express" (A5),

retournez-le au-dessus de la poubelle : le filtre tombera.

Mettez le nouveau filtre dans le tiroir, face noire en dessous.

Changement du corps gras

Débranchez votre friteuse.

Attendez que le corps gras ait complètement refroidi.

⑫ Retirez le couvercle de la friteuse.

Prenez la cuve et versez le contenu par un angle dans un récipient d'une capacité adaptée.

Filtrez le corps gras : retirez les petits morceaux d'aliments à l'aide d'une écumoire non métallique. Vous pouvez conserver le corps gras dans la friteuse ou dans un contenant hermétique séparé. Filtrez le corps gras après chaque utilisation à l'aide d'un papier filtre (disponible aux centres de service agréés). Les débris qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et/ou à entraîner une altération plus rapide du corps gras. À la longue, cela augmente les risques d'inflammation. Vous devez donc filtrer régulièrement la matière grasse.

Maintien au chaud (selon modèle)

Le plat (K1) est prévu pour garder au chaud les aliments qui viennent d'être frits dans l'appareil. Il vous permet donc de réaliser et de servir un plat chaud composé (par exemple : nuggets de poulet et frites...) ou deux portions de frites. Lorsque la première cuisson est terminée, sortez le plat de son logement (K2). Versez-y le contenu du panier (B) et répartissez-le dans le plat (K1). Important : ne mettez jamais d'essuie-tout dans le plat. Remettez le plat dans son logement (K2).

Effectuez la deuxième cuisson. Lorsque celle-ci est terminée, servez tous les aliments en même temps. Nous vous conseillons de toujours faire les frites fraîches en dernier.

⑪ **Attention : ne mettez jamais votre main à l'intérieur du logement (K2), notamment pour le transport, car vous risqueriez de vous brûler.**

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.

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 coupé, 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 :

- 1 kg de frites fraîches
- 750 g de frites surgelées

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

- 550 g de frites fraîches
- 400 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.

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	Température Maxi	Temps (min)
Frites (capacité limite de sécurité) 1000g	190°C	13 - 15
Frites (capacité recommandée pour un résultat optimum) 550g	190°C	9 - 11
Filets de cabillaud	180°C	8 - 10
Morceaux de camembert frits	190°C	2 - 3
Morceaux de poulet panés	180°C	5 - 6
Filets de poisson	160°C	6 - 8
Chicken Kiev	180°C	12 - 14
Poulet frit en quartier	180°C	15 - 20
Champignons	150°C	6 - 8
Oignons	160°C	3 - 4
Croquettes de pommes de terre	190°C	9 - 10
Donuts	170°C	6 - 8
Œufs	170°C	8 - 10
Beignets de pommes	170°C	6 - 8

Pour les surgelés réglez le sélecteur (E) en position ***. 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 (min)
Frites (capacité limite de sécurité)	750 g	11 - 13
Frites (quantité recommandée pour un résultat optimum)	400 g	6 - 7
Pommes noisettes	500 g	8 - 10
Alphabites	16 pièces	3 - 4
Beignets de poulet	12 pièces	4 - 5
Croquettes de poisson	8 pièces	4 - 5
Croquettes de pommes de terre	8 - 10 pièces	5 - 6
Poisson pané (cabillaud)	2 pièces	8 - 10
Champignons	16 pièces	4 - 5
Croquettes de poisson pané	8 pièces	5 - 6
Oignons	6 - 8 pièces	3 - 4
Beignets aux crevettes	12 pièces	4 - 5

Nettoyage

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

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.

Lavez le panier et le couvercle 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 amovible au lave vaisselle ou à l'eau chaude additionnée d'un produit à vaisselle. Rincez puis essuyez. N'utilisez jamais de tampon abrasif, d'objet métallique ou de poudre à récurer. Vous risqueriez d'endommager le revêtement de la cuve.

Des rayures à l'intérieur de la cuve amovible ou des brunissements à l'extérieur peuvent apparaître naturellement en cas d'utilisation intensive.

Entretien

Attendez le refroidissement de la friteuse pour la manipuler.

Le minuteur

Si votre minuteur ne fonctionne plus, faites-le vérifier par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

La pile usagée doit être remise dans le circuit de récupération en vigueur dans votre pays.

Accessoires

Vous pouvez acheter auprès de votre revendeur ou d'un centre service agréé Moulinex, les accessoires suivants :

- Filtre anti-odeur ref. : DA8.
- Cartouche au charbon actif ref. : DA9.

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.

Apportez votre appareil à votre centre local de réception des déchets.

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 filtre anti-odeur est saturé.	Remplacez le filtre (voir traitement des odeurs).
	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).
	Les joints sont défectueux.	Consultez votre détaillant ou un centre agréé Moulinex.
Débordement d'huile.	La friteuse est remplie au-dessus de la limite maxi.	Vérifiez le niveau d'huile à l'intérieur de la cuve amovible.
	Aliments surchargés d'eau plongés dans l'huile chaude.	Séchez complètement les aliments.
	Dépassement des quantités recommandées.	1000g maxi frites fraîches ou 750 g de frites surgelées.
	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.	Température de cuisson trop basse.	Réglez le sélecteur sur la température de cuisson correcte.
	Surcharge du panier avec trop d'aliments.	Ne faites pas frire des quantités au-dessus du poids indiqué.
	L'huile n'est pas assez chaude.	Thermostat défectueux. Consultez votre détaillant ou un centre agréé Moulinex.
Les frites, pommes paille, chips collent entre elles.	Aliments non lavés 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.	Consultez votre détaillant ou un centre agréé Moulinex.
	Le positionnement de la cuve n'est pas correct.	Repositionnez la cuve amovible.
Votre minuteur ne fonctionne plus.	Pile usagée.	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 Glass window
- A2 Odour filtration zone
- A3 Anti-odour filter with saturation indicator (depending on model)
- A4 Charcoal cartridge with saturation indicator (depending on model)
- A5 "Clean Express" drawer

B Basket

- B1 Basket handle

C Removable bowl

- C1 Min. and Max. oil level markers

D Lid release button

E Temperature selector

F Cord storage

G On/Off switch with light indicator

H Temperature regulation indicator

I Carrying handles

J Timer (depending on model)

- J1 Setting button

K Keep warm function (depending on model)

- K1 Keep warm and serving dish
- K2 Dish housing

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. The use of this appliance by disabled persons must only occur under supervision.**
- 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 stable, flat work surface which is well away from any source of heat and from any risk of water splashes and which is heat-resistant.
 - A safety cut-out switch prevents your fryer from working if the removable bowl is not in place.
 - Never operate your fryer without putting in the removable bowl filled 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 **(I)** to move the fryer.
 - It is **essential** that you wait until the oil has cooled down before removing the bowl.
 - Never obstruct the odour filtration zone **(A2)** located on the lid with your hand or any other object whatsoever (cloth, dish, plate, etc.), as you run the risk of being burnt.
- ④ **Check that the level of the oil is above the "min" level indicated in the bowl (C1).**
- 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.
- Remove the protective wrapper from the Charcoal cartridge (depending on model) **(A4)** and place the filter in the drawer **(A5)**.
- ① Insert the whole unit into the lid of the fryer.
 - ② Open the lid **(A)** by pressing on the release button **(D)**.
 - ③ Remove the basket **(B)** by lifting the handle **(B1)**.
Wash the basket with hot water and washing up liquid, rinse and dry carefully.

- ④ Take out the bowl by raising it vertically and wash it. Rinse, dry and replace it. Plug in the appliance.

Using the appliance

ADDING OIL OR FAT

- ② Open the lid **(A)** by pushing on the lid release button **(D)**.
Remove the basket **(B)** by raising the handle **(B1)**.
If you are using oil, pour the oil into the removable bowl **(C)** up to the Maxi level, which is about 1.8 to 2 litres. **Never exceed the "maxi" level indicated in the removable bowl.**
If you use solid vegetable fat, take 1575 g - 1750 g of fat, cut into pieces and melt it in a separate pan then pour it in the bowl. Or, set the temperature selector **(E)** on the position 150°C to melt the fat.
Never melt the blocks of fat in the basket. The oil level must always be between the "mini" and "maxi" levels.
- ⑤ Close the lid until you hear a "click". Plug in the fryer.
- ⑦ Press the On/Off switch **(G)**.

FRYING FOOD

- ⑥ Set the temperature selector **(E)** to the required setting (see cooking charts). The temperature regulator light **(H)** comes on.
Preheating the oil will take 15 minutes.
- ② Open the lid **(A)** by pushing on the release button **(D)**.
Raise the basket **(B)** using the handle **(B1)** and place it in the draining position.
Remove the basket from the bowl.
Place the food in the basket **(B)**.
- ⑧ Put the basket back in the draining position.
Close the lid.
- ⑨ When the oil has reached the correct temperature, slowly lower the basket into the oil from the draining position
If your fryer is fitted with a timer:
Press the button and the display "00" will light up **(J1)**.
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 to "00" by holding down the button for a few seconds, and start again.

When the cooking time is up, a timer will beep. To stop it, press the button.

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

The timer display switches off automatically. When the cooking is finished, raise the basket and place it in the draining position. Don't forget to switch off your fryer, by returning the selector to "■" then by pressing the On/Off switch. Open the lid and serve the food.

Notes:

If you need to fry several lots of food in succession, wait until the temperature regulator light (H) 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 (A2).

DEALING WITH ODOURS

The activated carbon anti-odour cartridge (models AKE3 - AKE4 - AKE5) is highly effective against odours and grease. Depending on the type and weight of foods being fried, it will remain effective for 30 to 40 uses.

When the saturation indicator, turns from pink to light grey, change the filter.

The anti-odour filter (models AKE1 - AKE2) remains effective for 10 to 15 uses. When the saturation indicator, turns red, change the filter.

Changing the filter

Wait until the fryer has cooled down. Take out the "Clean Express" drawer (A5), and turn it upside down while holding it over the bin: the filter will fall out. Place the new filter into the drawer with the black side facing upwards.

Changing the oil

Unplug the fryer. Wait until the oil is lukewarm.

- ⑫ Remove the lid of the fryer. Hold the bowl and empty the oil into a large container. 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 foods tend to burn and alter the quality of the oil more rapidly. Over time this increases the risk of catching fire. For this reason, filter the oil regularly.

Keep warm function (according to model)

The dish (K1) is designed so that food which has just been fried can be kept warm prior to serving (for example: chicken nuggets and chips) or two helpings of chips.

When the first fry is done.

Remove the dish from its housing (K2). Empty the contents of the basket (B) into the dish (K1) and distribute it evenly.

Important: Never use paper kitchen towel to line the bottom of the dish.

Put the dish back into place (K2).

Fry the second portion of food.

When the food is ready, serve everything at the same time.

We advise you to prepare fresh chips last.

- ⑪ **Caution: Never put your hand into the dish housing (K2), specially when moving the fryer, you might get burnt.**

Practical tips

1. Oil or fat

Never operate your fryer without oil. Always use a good quality vegetable 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 cooking done). If using sunflower oil ensure the oil is changed after every 5 uses.

Important: if using solid fat, 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.

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 shaking the basket of food to be fried 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 kg of fresh chips
- 750 g of frozen chips

For best results, we advise that you use:

- 550 g of fresh chips
- 400 g of frozen chips

Do not leave your fryer heating unnecessarily: your oil will last longer. Do not leave your cooked foods in the basket in the draining position for too long, as the steam may soften them and make them soggy.

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	Max temperature	Time (min)
Chips maximum quantity 1000g	190°C	13 - 15
Chips quantity recommended for best results 550g	190°C	9 - 11
Battered cod fillet	180°C	8 - 10
Breaded camembert wedges	190°C	2 - 3
Breaded chicken strips	180°C	5 - 6
Breaded plaice fillet	160°C	6 - 8
Chicken Kiev	180°C	12 - 14
Fried chicken (leg portion)	180°C	15 - 20
Fried whole mushrooms	150°C	6 - 8
Fried onion rings	160°C	3 - 4
Potato or chicken croquettes	190°C	9 - 10
Ring doughnuts	170°C	6 - 8
Scotch eggs	170°C	8 - 10
Apple fritters	170°C	6 - 8

For frozen foods, set the temperature selector **(E)** to setting *** (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

Frozen foods	Max. weight (g)	Time (min)
Chips maximum quantity	750 g	11 - 13
Chips quantity recommended for best results	400 g	6 - 7
American style thin cut chips	500 g	8 - 10
Alphabites	16 pieces	3 - 4
Chicken nuggets	12 pieces	4 - 5
Fish fingers	8 pieces	4 - 5
Potato croquettes	8 - 10 pieces	5 - 6
Battered cod fillets	2 pieces	8 - 10
Breaded Mushrooms	16 pieces	4 - 5
Breaded Fish nuggets	8 pieces	5 - 6
Fried onion rings	6 - 8 pieces	3 - 4
Breaded Scampi	12 pieces	4 - 5

Cleaning

Unplug your appliance and allow it to cool down.

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.

Wash the basket and the lid 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 removable bowl in the dishwasher or in hot water with washing up liquid. Rinse and dry. Never use a scouring pad, any metallic object or scouring powder. You will risk damaging the non-stick coating of the bowl. Damage to the bowl by not following these guidelines is not covered in the guarantee.

Scratches inside the removable bowl or brown marks on the exterior may appear naturally if you use the appliance frequently.

Maintenance

Allow the fryer to cool down before handling it.

The timer (depending on model)

If your timer does not work, have it checked by an approved Moulinex service centre (see list in service booklet). The used battery should be disposed of via the recycling system in force in your country.

Accessories

The following accessories are available from your retailer or from an approved Moulinex service centre:

Anti-odour filter ref.: DA8.

Charcoal cartridge with saturation indicator ref.: DA9.

Protection of the environment

Your appliance has been designed to work for many years. However, when finally you decide to replace your fryer, please think of what you can do to help to protect the environment by disposing of it at your local waste disposal centre.

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.	Anti-odour filter is saturated.	Replace filter (see dealing with odours).
	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 anti-odour filter is saturated.	Replace the filter (see dealing with odours).
	The gasket is faulty.	Wipe it, or replace it if it is damaged.
Oil overflows.	The fryer has been filled beyond the max. limit	Check oil level inside the removable bowl.
	Too much water on the food when it was immersed in hot cooking oil.	Dry the food completely and lower gently into the oil.
	Recommended quantities have been exceeded.	Check that the basket is not too full. Do not exceed the maximum recommended quantities.

	Basket misshapen.	Change the basket. Consult an approved Moulinex service centre.
	The oil is too hot.	Consult an approved Moulinex service centre.
	Mixture of different oils/fats.	Empty, clean and fill the bowl 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.
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.	Defective thermostat. 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.
The bowl is not in the correct position.		Reposition the removable bowl.
Vision through the viewing window is not clear.	Not cleaning the window 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.

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.

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 Friteuse 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 | D Taste zum automatischen Öffnen des Deckels auf Knopfdruck |
| A1 Sichtfenster | E Temperaturregler |
| A2 Dunstfilterbereich | F Kabelaufwicklung |
| A3 Fett- und Geruchsfilter mit Filterwechselanzeige (abhängig vom Modell) | G Ein/Ausschalter mit Lichtindikator |
| A4 Aktivkohle-Filter mit Sättigungsanzeige (abhängig vom Modell) | H Temperaturveränderungsanzeige |
| A5 Schubfach "Clean Express" | I Transportgriffe |
| B Korb | J Timer (abhängig vom Modell) |
| B1 Frittierkorbgriff | J1 Einstellknopf |
| C Herausnehmbarer Frittierbehälter mit Antihaft-Beschichtung | K Warmhaltefunktion (abhängig vom Modell) |
| C1 Min. und Max. Öfüllstandsanzeige | K1 Warmhalte- und Serviergefäß |
| | K2 Serviergefäßfach |

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 Friteuse 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.
- Ein Sicherheitssystem verhindert, dass Sie Ihre Fritteuse ohne den herausnehmbaren Frittierbehälter in Betrieb nehmen.
- Nehmen Sie Ihre Fritteuse niemals in Betrieb, ohne den Frittierbehälter mit der erforderlichen Menge Fett 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 das Öl bzw. Fett noch heiß ist. **Heißes Öl kann ernsthafte Verbrennungen verursachen.**
- Benutzen Sie die Transportgriffe (I), wenn Sie Ihre Fritteuse transportieren wollen.
- Es ist wichtig, dass Sie warten bis das Öl abgekühlt ist, bevor Sie den Behälter entfernen.
- Decken Sie niemals den Dunstfilterbereich (A2) auf dem Deckel mit Ihrer Hand oder sonstigen Gegenständen ab (Schwamm, Teller, Handtuch usw.); Sie riskieren, sich zu verbrennen.
- ④ **Vergewissern Sie sich, dass die Füllhöhe über dem im Behälter angegebenen Mindestfüllstand liegt (C1).**
- 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.

Entfernen Sie die Schutzhülle vom Aktivkohle-Filter mit Sättigungsanzeige (abhängig vom Modell) (A4) und legen Sie ihn in das Schubfach (A5).

- ① Schieben Sie diese Einheit in den Deckel der Fritteuse.
- ② Öffnen Sie den Deckel (A) durch Drücken der Öffnungstaste (D).
- ③ Entnehmen Sie den Frittierkorb (B) mit Hilfe des Korbgriffs (B1).
Waschen Sie den Behälter mit heißem Wasser und Spülmittel. Spülen und trocknen Sie ihn sorgfältig.
- ④ Heben Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät und waschen Sie ihn; anschließend klarspülen, abtrocknen und wieder einsetzen.
Schließen Sie das Gerät am Stromkreis an.

Gebrauchsanleitung

EINFÜLLEN VON ÖL ODER FETT

- ② Öffnen Sie den Deckel (A) durch Drücken der Öffnungstaste (D). Ziehen Sie den Frittierkorb (B) mit Hilfe des Handgriffs (B1) heraus.
Wenn Sie Öl verwenden, gießen Sie nun das Öl in den Frittierbehälter (C), bis die max. Füllhöhe erreicht ist, etwa 1,8 bis 2 l. **Überschreiten Sie niemals die im Frittierbehälter angegebene maximale Füllhöhe.**
Wenn Sie festes Pflanzenfett verwenden, schneiden sie 1575-1750 g Fett in Stücke und lassen Sie es in einem separaten Topf schmelzen. **Lassen Sie das Fett niemals im Frittierkorb oder im Frittierbehälter schmelzen.** Der Ölstand muss immer zwischen dem "Maxi" und dem "Mini"-Zeichen liegen. Lassen Sie Fett niemals im Frittierkorb schmelzen.

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

- ⑤ Schließen Sie den Deckel, bis Sie ein "Klick" hören.
Schließen Sie die Fritteuse an eine Steckdose an.
- ⑦ Drücken Sie den Ein/Ausschalter.

FRITTIEREN

- ⑥ Stellen Sie den Temperaturregler **(E)** auf die gewünschte Stufe (siehe Tabelle der Garzeiten). Die Temperaturkontrollleuchte **(H)** leuchtet auf.
Die Vorheizzeit des Öls beträgt 15 Minuten.
- ② Öffnen Sie den Deckel **(A)** durch Drücken der Öffnungstaste **(D)**.
Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb **(B)**.
- ⑧ Bringen Sie den Frittierkorb wieder in die Ausgangsposition.
- ⑨ Schließen Sie den Deckel.
Senken Sie den Frittierkorb langsam in das Fett, indem Sie ihn aus der Abtropfposition lösen.

Wenn Ihre Fritteuse mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet ist:

Drücken Sie die Taste, die Anzeige "00" leuchtet auf **(J1)**.

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 auf "00" zurück, indem Sie die Taste gedrückt halten. Dann beginnen Sie von vorn.

Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Um das Signal abzuschalten, drücken Sie die Taste.

Achtung: Der Zeitmesser gibt durch das Signal das Ende der Garzeit bekannt, schaltet die Fritteuse aber nicht ab.

Die Anzeige des Zeitmessers schaltet sich automatisch aus.

Nach dem Frittieren heben Sie den Frittierkorb wieder und bringen ihn erneut in die Abtropfposition.

Vergessen Sie nicht, Ihre Fritteuse auszuschalten, indem Sie den Schalter auf "■" zurückstellen und dann den Ein/Ausschalter drücken.

Öffnen Sie den Deckel und servieren Sie Ihr Gericht.

Hinweise:

Wenn Sie mehrere Frittiervorgänge nacheinander ausführen wollen, warten Sie immer, bis die Temperaturkontrollleuchte **(H)** erloschen ist, bevor Sie das Frittiergut in das Fett geben.

Um die Gefahr von Verbrennungen auszuschließen, dürfen Sie niemals die Hände über den Dunstfilterbereich **(A2)** halten.

GERUCHSENTWICKLUNG

Aktivkohle-Filter mit Sättigungsanzeige (Modelle AKE3 - AKE4 - AKE5)

Der Filter bekämpft wirksam Gerüche und Fett. Je nach Art und Gewicht des Frittiergutes reicht der Filter für ca. 30 bis 40 Anwendungen.

Sobald sich die Sättigungsanzeige von rosa zu hellgrau verfärbt hat, wechseln Sie den Filter aus.

Der Fett- und Geruchsfilter (Modelle AKE1 - AKE2) reicht für ca. 10 bis 15 Anwendungen.

Sobald die Sättigungsanzeige rot wird, wechseln Sie den Filter aus.

Auswechseln des Filters

Warten Sie, bis die Fritteuse abgekühlt ist.

Nehmen Sie das Schubfach "Clean Express" **(A5)** heraus, drehen Sie es über einem Mülleimer um: Der Filter fällt heraus. Legen Sie einen neuen Filter (schwarze Seite nach unten) in das Schubfach.

Wechseln des Öls

Ziehen Sie den Stecker der Fritteuse.

Warten Sie, bis das Öl lauwarm ist.

- ⑫ Entfernen Sie den Deckel der Fritteuse. Kippen Sie den Frittierbehälter und schütten Sie das Öl in eine Aufbewahrungsbox.

Filtern Sie das Öl durch Abschöpfen der im Öl verbliebenen Stückchen von Gargut mit einer Schaumkelle, die nicht aus Metall sein darf. Das Fett kann in der Fritteuse selbst oder in einem separaten luftdichten Behälter aufbewahrt werden.

Filtern Sie das Öl nach jeder Anwendung mit Filterpapier, das in den anerkannten Kundendienstzentren erhältlich ist. Krümel und kleine Stückchen von Gargut verbrennen leicht und/oder lassen das Öl schneller altern

und erhöhen langfristig die Gefahr, Feuer zu fangen. Aus diesem Grunde muss das Öl regelmäßig gefiltert werden.

Warmhaltefunktion (abhängig vom Modell)

Das Gefäß (K1) dient zum Warmhalten der im Gerät zubereiteten frittierten Speisen. Sie können somit ein komplettes Menü vorbereiten und servieren (z. B.: Chicken Nuggets und Pommes Frites oder zwei Portionen Pommes Frites).

Wenn der erste Frittierdurchgang abgelaufen ist, nehmen Sie das Gefäß aus dem Aufbewahrungsfach (K2). Leeren Sie den Inhalt des Frittierkorbes (C) in das Warmhalte-/Serviergefäß (K1).

Wichtig : Legen Sie niemals das Warmhaltegefäß mit Küchenpapier aus.

Schieben Sie das Gefäß wieder bis zum hörbaren Einrasten zurück in das Gerätefach (K2). Frittieren Sie die zweite Portion bzw. Speise.

Wenn alle Speisen frittiert sind, servieren Sie alle fertigen Speisen zur gleichen Zeit. Wir empfehlen Ihnen, frisches Frittiergut oder Fisch zuletzt zu frittieren.

- ⑪ **Warnung : Greifen Sie niemals mit der Hand in das offene Serviergefäßfach (K2), besonders beim Verstellen der Fritteuse; Sie könnten sich schwere Verbrennungen zuziehen.**

Praktische Hinweise

1. Das Fett

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

Verwenden Sie stets Fett bzw. Öl, das für hohe Temperaturen geeignet ist. Mischen Sie nie verschiedene Ölsorten. Wechseln Sie das Fett bzw. 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.

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 kg frisches Frittiergut
- 750 g tiefgekühltes Frittiergut

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir

- 550 g frisches Frittiergut
- 400 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.

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	Temperatur	Zeit (min)
Maximale Kapazität	190°C	13 - 15
Kapazität für ein optimales Ergebnis	190°C	9 - 11
Paniertes Kabeljaufilet	180°C	8 - 10
Panierter Camembert	190°C	2 - 3
Panierte Hühnchenstreifen	180°C	5 - 6
Paniertes Goldbuttfilet	160°C	6 - 8
Panierte Hähnchenschenkel	180°C	15 - 20
Panierte Champignons	150°C	6 - 8
Panierte Zwiebelringe	160°C	3 - 4
Kartoffel- oder Hühnchenkroketten	190°C	9 - 10
Doughnuts	170°C	6 - 8
Eier	170°C	8 - 10
Frittierte Äpfel	170°C	6 - 8

Bei Tiefkühlgerichten stellen Sie den Temperaturregler **(E)** auf die Position *******. Stellen Sie die Garzeit je nach Menge und Geschmack ein.

Gewicht und Frittierdauer bei Tiefkühlgerichten

Tiefkühlgerichten	Menge (g)	Zeit (min)
Maximale Kapazität	750 g	11 - 13
Kapazität für ein optimales Ergebnis	400 g	6 - 7
American Style Pommes	500 g	8 - 10
Hähnchenschenkel	12 pieces	4 - 5
Fischstäbchen	8 pieces	4 - 5
Kartoffelkroketten	8 - 10 pieces	5 - 6
Frittierter Fisch	2 pieces	8 - 10
Frittierte Champignons	16 pieces	4 - 5
Frittierte Muscheln	8 pieces	5 - 6
Frittierte Zwiebelringe	6 - 8 pieces	3 - 4
Frittierte Garnelen	12 pieces	4 - 5

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.** Reinigen Sie den Frittierkorb und den Deckel in der Spülmaschine oder unter warmem Wasser mit Spülmittel, spülen Sie nach und trocknen Sie ihn ab. Spülen Sie den Frittierkorb und den Spanning in heißem Wasser und Spülmittel, spülen Sie klar nach und trocknen Sie die Teile ab. Wenn Sie das Fett/Öl wechseln, sollten Sie gleichzeitig den herausnehmbaren Frittierbehälter in der Spülmaschine oder in heißem Wasser mit Spülmittel reinigen. Anschließend nachspülen und abtrocknen.

Verwenden Sie niemals einen Scheuerschwamm, Metallgegenstände oder Scheuermittel. Sie könnten damit die Beschichtung des Frittierbehälters beschädigen.

Bei intensiver Benutzung der Fritteuse können Streifen auf den Innenflächen des Frittierbehälters oder braune Verfärbungen auf den Außenflächen entstehen. Das ist normal.

Wartung

Lassen Sie die Fritteuse vor jedem Eingriff abkühlen.

Die Zeitschaltuhr

Wenn Ihre Zeitschaltuhr nicht mehr funktioniert, lassen Sie sie vom Moulinex-Kundendienst (siehe Liste im Service-Heft) überprüfen. Die verbrauchte Batterie muss entsprechend den örtlichen Recycling-Vorschriften entsorgt werden.

Zubehör

Im Handel oder beim Moulinex-Kundendienst erhalten Sie folgendes Zubehör:

- Fett- und Geruchsfilter Bestellnr. ADA801.
- Aktivkohle-Filter mit Sättigungsanzeige (abhängig vom Modell)- Bestellnr. -Nr ADA903.

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.

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.	Der Fett- und Geruchsfilter ist gesättigt.	Tauschen Sie den Filter aus (siehe Geruchsentwicklung).
	Das Fett/Öl ist verbraucht.	Wechseln Sie das Öl oder Fett.
	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.
	Der Fett- und Geruchsfilter ist gesättigt.	Tauschen Sie den Filter aus (siehe Geruchsentwicklung).
	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. 1.000 g (bei frischem) oder 750 g (bei tiefgekühltem Frittiergut).
	Das Öl wurde nicht oft genug erneuert. Es wurde ein falsches Öl verwendet.	Das Öl regelmäßig erneuern (mindestens bei jeder 10. bis 20. Benutzung; öfter wenn Sie

Öl schäumt über.		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 Frittiertemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Temperaturregler auf die korrekte Temperatur ein.
	Überladung des Frittierkorbes mit zuviel Frittiergut.	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 Pommes Frites/Chips kleben aneinander.	Frittiergut wurde ungewaschen das heiße Öl getaucht.	Waschen Sie die Kartoffeln gut ab und trocknen Sie sie sorgfältig.
Das Ölbad heizt nicht auf.	Erste Aufheizung erfolgte ohne Fett im Frittierbehälter.	Wenden Sie sich an Ihren Händler oder den Moulinex-Kundendienst.
	Die Stellung des Frittierbehälters ist nicht korrekt.	Setzen Sie den Frittierbehälter noch einmal ein.
Der Timer funktioniert nicht mehr (abhängig vom Modell).	Die Batterie ist leer.	Wenden Sie sich an Ihren Händler oder den Moulinex-Kundendienst.

KUNDENDIENST UND SERVICE

Wünschen Sie weitere Produktinformationen, möchten Sie Zubehör bestellen oder haben Sie Fragen zur Service-Abwicklung, rufen Sie unseren Moulinex-Service an:

Deutschland: Tel.: (+49) 07732 939-1243
Montag - Freitag von 7.30 bis 16.00 Uhr
Fax: (+49) 07732 939 -1250
info@samou.de

Ist eine Reparatur im Service-Center notwendig, senden Sie den sorgfältig verpackten Artikel an das nächstliegende Service-Center. Im Garantiefall fügen Sie bitte eine Kopie des Kaufbeleges bei. Eine Übersicht der zuständigen Service-Center finden Sie im beiliegenden Service-Heft.

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 Kijkvenster
- A2 Geurfilteringszone
- A3 Anti-reukfilter met verzadigingsindicator (afhankelijk van het model)
- A4 Koolstoffilter met vervangingsindicator (afhankelijk van het model)
- A5 "Clean Express" filtercassette

B Frituurmandje

- B1 Handgreep van het frituurmandje

C Uitneembare binnenpan met anti-aanbaklaag

- C1 Minimum en Maximum niveau-aanduiding

D Toets voor opening van het deksel

E Regelbare thermostaat

F Snoeropbergmogelijkheid

G Aan/uit-schakelaar met controlelampje

H Temperatuur regulatie indicator

I Transporthandgrepen

J Timer (afhankelijk van het model)

J1 Reset timer

K Warmhoudfunctie (afhankelijk van het model)

K1 Warmhoud- en serveerschaal

K2 Opbergplaats voor serveerschaal

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.
- Een beveiligingssysteem verhindert de werking van het apparaat bij afwezigheid van de uitneembare binnenpan.
- Stel het apparaat nooit in werking zonder de uitneembare binnenpan voorzien van de benodigde hoeveelheid vet of olie.
- 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 (I) om het apparaat te verplaatsen.
- Het is belangrijk te wachten totdat de olie helemaal is afgekoeld voordat u de binnenpan uit de friteuse haalt.
- Dek de geurfilteringszone (A2) op het deksel nooit af met uw hand of met een ander voorwerp (doek, schaal, bord en dergelijke), want u kunt zich hieraan branden.
- ④ **Controleer of het niveau van olie of vet boven het teken "mini", aangegeven in de binnenpan, ligt (C1).**
- 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.

Haal het koolstoffilter met vervangings-indicator (afhankelijk van het model) (A4) uit het zakje; plaats het anti-reukfilter in de filtercassette (A5).

- ① Plaats het geheel in het deksel van de friteuse.
- ② Open het deksel door op toets (D) te drukken.
- ③ Haal het frituurmandje (B) uit de friteuse met behulp van de handgreep (B1). Maak het frituurmandje schoon met heet water en afwasmiddel, spoel het af en maak het daarna droog.
- ④ Trek de binnenpan recht omhoog uit het apparaat; was de binnenpan af. Daarna zorgvuldig afspoelen, afdrogen en terugplaatsen in het apparaat. Steek de stekker in het stopcontact.

Gebruik

PLAATSEN VAN OLIE OF VET

- ② Open het deksel (A) door op toets (D) te drukken.
Haal het frituurmandje (B) uit de friteuse met behulp van de handgreep (B1). Bij gebruik van olie: schenk de olie in de uitneembare binnenpan (C) tot het maximum niveau, te weten 1,8 à 2 liter.
Om overkoken van de olie te voorkomen.
Bij gebruik van vetblokken: neem 1750 g vet en laat deze smelten in een afzonderlijke pan en giet ze vervolgens in de frituurpan. **Smelt de blokken frituurvet nooit in het mandje noch in de frituurpan.** De friteuse moet altijd tussen het minimum en maximum niveau gevuld zijn met olie of vet. Stel de thermostaat (G) in op 150°C om voor te verwarmen.
- ⑤ Sluit het deksel tot u een vergrendelingsklik hoort.
Steek de stekker in het stopcontact.
- ⑦ Druk op de aan/uit-schakelaar.

FRITUREN

- ⑥ Stel de thermostaatknop (E) in op de gewenste temperatuur (zie bereidingsstabellen). Het controlelampje (H) gaat branden. Het voorverwarmen van de olie/vet zal ongeveer 15 minuten duren.
- ② Open het deksel (A) door op toets (D) te drukken.

- Leg de te frituren producten in het frituurmandje **(B)**.
- ⑧ Zet het terug in de positie voor het afvoeren van de olie/vet. Sluit het deksel.
- ⑨ Laat het frituurmandje vanuit de uitlekstand langzaam in het vet of de olie zakken.

Als uw friteuse voorzien is van een timer:

Druk op de timertoets, het cijfer "00" verschijnt **(J1)**. Blijf drukken totdat de gewenste bereidingstijd verschijnt (zie bereidings-tabellen). Zodra u de toets loslaat, begint de timer met het aftellen van de bereidingstijd (de cijfers knipperen). Indien u zich vergist, zet de timer dan weer op "00" door de toets ingedrukt te houden en stel opnieuw de gewenste bereidingstijd in. Zodra de bereidingstijd verstreken is, klinkt een geluidssignaal. Druk op de timertoets om het geluidssignaal uit te schakelen.

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

De weergave van de bereidingstijd stopt automatisch. Aan het einde van de bereiding haalt u het frituurmandje weer omhoog; zet het in de uitlekstand. Vergeet niet de friteuse uit te zetten door de thermostaat naar "■" te draaien. Zet daarna de aan/uit-schakelaar 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 **(H)** uitgaat voordat u de producten in het vet dompelt. Voorkom brandwonden, houd uw handen daarom niet boven de reukfiltratiestrook **(A2)**.

BEHANDELING VAN ONAANGENAME LUCHTJES

Koolstoffilter met vervangingsindicator (modellen AKE3 - AKE4 - AKE5) reduceert onaangename luchtjes tot een minimum. Afhankelijk van soort en gewicht van de gefrituurde producten, kunt u het anti-reukfilter 30 tot 40 keer gebruiken.

Als de verzadigingsindicator rood wordt dan dient u het filter te vervangen.

Het anti-reukfilter (modellen AKE1 – AKE2) blijft gedurende 10 tot 15 keer frituren werkzaam.

Als de verzadigingsindicator rood wordt, dan dient u het filter te vervangen.

Vervangen van het filter:

Wacht tot de friteuse is afgekoeld. Haal de "Clean Express" lade **(A5)** uit het deksel, keer de lade om boven de vuilnisbak en laat het filter erin vallen. Plaats een nieuw filter in de lade met de zwarte kant naar beneden.

De olie vervangen.

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

- ⑫ Haal het deksel van de friteuse. Giet de olie/vet in een kan met een grotere capaciteit dan de friteuse. Filteren van de olie : verwijder alle voedselresten met een kunststof schuimspaan. U kunt het vet of de olie in de friteuse bewaren of in een daarvoor geschikte kan (luchtdicht afgesloten). Filter na elk gebruik de olie/vet door een papieren filter (te bestellen bij het dichtstbijzijnde servicecentrum). Kruiden die in het vet achterblijven kunnen verbranden en tasten de kwaliteit van de olie/vet aan. Op den duur kan dit zelfs brand veroorzaken. Daarom raden wij u aan na elk gebruik de olie te filteren.

Warmhoudfunctie (afhankelijk van het model)

De serveerschaal **(K1)** kan gebruikt worden om reeds gebakken voedsel warm te houden. Men kan op deze manier een volledige maaltijd gelijktijdig opdienen (bijvoorbeeld gepaneerde kipfilet en frietjes of 2 porties frietjes). Haal de opdienschotel uit zijn opbergvak **(K3)**. Giet de inhoud van het frituurmandje **(C)** in de serveerschaal **(K1)**. Belangrijk: Leg nooit huishoudpapier in de serveerschaal. Plaats de serveerschaal terug in het opbergvak **(K2)**. Frituur nu de tweede bereiding. Wanneer deze klaar is, kan alles

tegelijktijd opgediend worden.
We raden u aan de frietjes als laatste te frituren.

- ⑪ **Opgelet: Steek nooit uw hand in het opbergvak (K2), zeker bij het verplaatsen van de friteuse, u zou zich kunnen verbranden.**

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.

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, aardappelpartjes, 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 kg verse frites
- 750 g diepvries frites

Voor een optimaal resultaat raden wij u

aan de volgende hoeveelheden te gebruiken:

- 550 g verse frites
 - 400 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.

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	Max. temperatuur	Aantal min.
Frites max. hoeveelheid	190°C	13 - 15
Frites aanbevolen hoeveelheid	190°C	9 - 11
Gepaneerde kabeljauwfilet	180°C	8 - 10
Camembert	190°C	2 - 3
Gepaneerde kipfilet	180°C	5 - 6
Visfilet	160°C	6 - 8
Kippenpoten	180°C	15 - 20
Champignons	150°C	6 - 8
Uienringen	160°C	3 - 4
Aardappelkroketjes	190°C	9 - 10
Donuts	170°C	6 - 8
Appelbeignets	170°C	6 - 8

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

Gewicht en bereidingstijden diepvriesproducten

Diepvriesproducten	Aantal	Aantal min.
Frites max. hoeveelheid	750 g	11 - 13
Frites aanbevolen hoeveelheid	400 g	6 - 7
Aardappelbolletjes		
Kipnuggets	12 stukjes	4 - 5
Vissticks	8 stukjes	4 - 5
Aardappelkroketjes	8 - 10 stukjes	5 - 6
Gepaneerde vis	2 stukjes	8 - 10
Viskroketjes	8 stukjes	5 - 6
Garnalenbeignets	12 stukjes	4 - 5

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.**

Maak het frituurmandje schoon in water met afwasmiddel. Daarna goed afspoelen en droog maken.

Maak de binnenpan schoon in de vaatwasmachine of met water en afwasmiddel; daarna afspoelen en drogen. Gebruik nooit schuursponsjes, metalen voorwerpen of schuurpoeder. Hiermee beschadigt u de anti-aanbaklaag van de binnenpan.

Bij intensief gebruik van de binnenpan kunnen aan de binnenkant krassen of aan de buitenkant bruine plekken ontstaan.

Onderhoud

Wacht met het onderhoud tot de friteuse afgekoeld is.

De timer

Als de timer niet meer werkt, laat deze dan nakijken door de Moulinex reparatie-service (zie service-brochure). Lever de lege batterij in bij een chemisch afvaldepot.

Accessoires

U kunt de volgende accessoires aanschaffen via uw leverancier of Moulinex:

- Anti-reukfilter, code DA8.
- Koolstoffilter met vervangingsindicator (afhankelijk van het model), code DA9.

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.

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 geur.	Het anti-reukfilter is verzadigd.	Vervang het filter (zie "Behandelen van onaangename luchtjes").
	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.
	Het anti-reukfilter is verzadigd.	Vervang het filter (zie "Behandelen van onaangename luchtjes").
	De rubberen ring is niet in orde.	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. 1000 g. (verse of hoeveelheid te frituren diepvriesfrites) 750 g.
	De frituurolie is te heet.	Raadpleeg uw leverancier of de reparatie-service van Moulinex.
De producten worden niet goudbruin.	De bereidings temperatuur 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.

Gefrituurde aardappelproducten 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 uitneembare binnenpan is niet correct geplaatst.	Plaats de binnenpan opnieuw.
De timer werkt niet meer (afhankelijk van het model)	De batterij is leeg.	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 Ventanilla de cristal
- A2 Zona para filtración de los olores
- A3 Filtro anti-olor con indicador de saturación (según modelo)
- A4 Cartucho de carbón activo con indicador de saturación (según modelo)
- A5 Bandeja "Clean Express"

B Cestillo

- B1 Mango del cestillo

C Cuba extraíble con revestimiento antiadherente

- C1 Marcas de nivel mínimo y máximo de llenado en la cuba

D Tecla de apertura de la tapa**E Selector de temperatura****F Recogecables****G Boton ON-OFF****H Indicador de regulación de temperatura****I Asa de transporte****J Reloj (según modelo)**

- J1 Botón de regulación

K Mantenimiento en caliente (según modelo)

- K1 Bandeja para mantener caliente y servir
- K2 Alojamiento de la bandeja

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.
- Un sistema de seguridad impide que su freidora se ponga en marcha cuando no está colocada la cuba extraíble.
- No haga funcionar su freidora sin que la cuba extraíble esté llena de la cantidad necesaria de grasa/aceite.
- 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 (I) para desplazar su freidora.
- Para retirar la cuba, es **imprescindible** que espere hasta que el aceite se haya enfriado.
- No obstruya nunca la zona de filtraje de olores (A2) situada sobre la tapa con su mano o con cualquier otro objeto (pañó, plato, bandeja, etc.), se arriesgará a quemarse.
- ④ **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.
- Quite el saquito de protección del cartucho de carbón activo con indicador de saturación (según modelo) (A4) y sitúelo en la bandeja "Clean Express" (A5).
- ① Introduzca el conjunto en la tapa de la freidora.

- ② Abra la tapa (A) apretando la tecla de apertura (D).
- ③ Retire el cestillo (B) levantando el asa (B1).
Lave el cestillo con agua caliente y detergente líquido. Luego aclárelo y séquelo cuidadosamente.
- ④ Saque la cuba levantándola verticalmente y límpiela. Aclárela, séquela con cuidado y vuelva a colocarla.
Enchufe el aparato.

Utilización

LLENAR CON ACEITE O CON GRASA

- ② Abra la tapa (A) apretando la tecla de apertura (D).
Quite el cestillo (B) levantando el asa (B1).
Si utiliza aceite, viértalo en la cuba extraíble (C) hasta el nivel Maxi, o sea, de 1,8 a 2 litros. **No sobrepase el nivel "Maxi" indicado en la cuba extraíble.**
Si utiliza materia grasa, corte en trozos 1575 g - 1750 g de materia grasa y derrítala por separado en un recipiente y viértala en la cuba. **Nunca derrita los bloques de materia grasa directamente en el cestillo o en la cuba. El nivel de aceite debe estar siempre entre las marcas "mini" y "maxi".**
No haga fundir nunca los bloques de grasa en el cestillo.
Coloque el botón del termostato (G) sobre la temperatura en la posición 150°C para derretirla.
- ⑤ Cierre la tapa hasta que oiga un "click".
Enchufe la freidora.
- ⑦ Presione sobre el botón ON-OFF.
- #### REALIZACIÓN DE UNA FRITURA
- ⑥ Ajuste el botón de temperatura (E) sobre la posición deseada (véase tabla de cocción). El indicador luminoso de regulación (H) se enciende.
El tiempo de precalentamiento de la materia grasa es de 15 minutos.
- ② Abra la tapa (A) pulsando la tecla de apertura (D).
Coloque los alimentos en el cestillo (B).
- ⑧ Póngalo en posición de goteo.
Cierre la tapa.
- ⑨ Descienda lentamente el cestillo en el aceite, retirándolo de la posición de goteo.

Si su freidora está equipada con un minuterero:

Apriete la tecla, se encenderá la señal "00" (J1).

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 en "00" manteniendo la tecla apretada y vuelva a empezar.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, sonará una señal. Apriete la tecla para detenerla.

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

La señal del minuterero se cortará automáticamente.

Tras el tiempo de cocción, vuelva a levantar el cestillo y colóquelo en posición de goteo.

No se olvide de apagar la freidora, volviendo a colocar el selector de temperatura en "■" y apretando el botón ON-OFF.

Abra la tapa y sirva los alimentos.

Observaciones:

Si tiene que realizar varias frituras seguidas, espere cada vez que el indicador de regulación (H) 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 (A2).

TRATAMIENTO DE LOS OLORES Cartucho de carbón activo con indicador de saturación (modelos

AKE3 - AKE4 - AKE5) lucha eficazmente contra los olores y las grasas. Según la naturaleza y el peso de los alimentos a freír, sirve para 30 a 40 utilizaciones.

Cuando el indicador de saturación, pase del rosa al gris claro, deberá cambiar el filtro.

El filtro anti-olor (modelos AKE1 - AKE2) sirve para 10 a 15 utilizaciones.

Cuando el indicador de saturación se vuelva rojo, cambie el filtro.

Cambio del filtro

Espere a que la freidora se haya enfriado. Retire la bandeja "Clean Express" (A5), póngala boca abajo en el cubo de la basura: el filtro caerá dentro.

Ponga el filtro nuevo en la bandeja, con el lado negro hacia abajo.

Cambio de las materias grasas.

Desenchufe la freidora.

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

⑫ Retire la tapa de la freidora.

Vierta el contenido de la cuba por un ángulo en un recipiente de capacidad adecuada.

Para filtrar el aceite: retire los trozos pequeños de alimentos con una espumadera no metálica. Puede conservar la materia grasa en la freidora o en un recipiente hermético.

Debe filtrar el aceite después de cada utilización con la ayuda de papel filtrante (puede adquirirlos en los Servicios Técnicos). Los restos que se desprenden de los alimentos tienden a quemarse y/o provocan un deterioro más rápido del aceite. Además se aumenta el riesgo de inflamación. Debe imperativamente filtrar el aceite después de cada uso.

Mantenimiento en caliente (según modelo)

La bandeja (K1) está diseñada para mantener en caliente los alimentos recién fritos. Esto le permite preparar y servir una comida completa (por ejemplo: croquetas y patatas fritas o 2 raciones de patatas fritas).

Cuando la primera cocción está lista. Retire la bandeja de su alojamiento (K2). Vacíe el contenido del cestillo (C) en la bandeja (K1).

Importante: Nunca coloque papel de cocina absorbente en la bandeja.

Coloque nuevamente la bandeja en su alojamiento (K2).

Realice la siguiente fritura.

Cuando finalice la segunda fritura, sirva todos los alimentos al mismo tiempo. Le aconsejamos que prepare patatas fritas al final.

⑪ **Atención: Nunca coloque las manos en el alojamiento de la bandeja (K2), especialmente cuando mueva la freidora, ya que podría quemarse.**

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.

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 kg de patatas fritas
- 750 g de patatas fritas congeladas

Para un resultado óptimo le aconsejamos que utilice :

- 550 g de patatas fritas
- 400 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.

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	Temperatura	Tiempo (min)
Patatas (límite de capacidad por seguridad)	190°C	13 - 15
Patatas (capacidad recomendada para una cocción óptima)	190°C	9 - 11
Filetes de bacalao	180°C	8 - 10
Nuggets	180°C	5 - 6
Filetes de bacalao	160°C	6 - 8
Chicken Kiev	180°C	12 - 14
Pollo frito	180°C	15 - 20
Champinones	150°C	6 - 8
Aros de cellolla fritos	160°C	3 - 4
Croquetas de patatas	190°C	9 - 10
Bollos de pastelería	170°C	6 - 8
Huevo	170°C	8 - 10
Manzanas fritas	170°C	6 - 8

Para los congelados ajuste el selector **(E)** en posición *******. 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 (g)	Tiempo (min)
Patatas (límite de capacidad por seguridad)	750 g	11 - 13
Patatas (capacidad recomendada para una cocción óptima)	400 g	6 - 7
Nuggets	12 piezas	4 - 5
Croquetas de pescado	8 piezas	4 - 5
Croquetas de patatas	8 - 10	5 - 6
Rollitos de pescado	2 piezas	8 - 10
Champiñones	16 piezas	4 - 5
Aros de cebolla fritos	6 - 8 piezas	3 - 4
Gambas fritas	12 piezas	4 - 5

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.

Lave el cestillo y la tapa 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 extraíble en el lavavajillas o con agua caliente y un producto para la vajilla. Enjuague y seque. No utilice nunca un estropajo, un objeto metálico o detergente en polvo. Correría el riesgo de dañar el revestimiento interior de la cuba.

Rayas en el interior de la cuba extraíble o manchas marrones en el exterior pueden aparecer de forma natural en caso de una utilización intensiva.

Mantenimiento

Espere a que se haya enfriado la freidora para manipularla.

El minuterero

Si el minuterero ya no funciona, hágalo comprobar en un centro de servicio concesionario de Moulinex (véase la lista en el folleto de servicios).

La pila gastada deberá ser depositada en un contenedor de reciclaje.

Accesorios

Podrá adquirir en su comercio habitual o en un centro de servicios concesionario de Moulinex, los accesorios siguientes:

- Filtro antiolor ref. : DA8.
- Cartucho de carbón activo con indicador de saturación ref. : DA9.

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.

¿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 filtro antiolor está saturado.	Cambie el filtro (véase tratamiento de los olores).
	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.
	El filtro antiolor está saturado.	Sustituya el filtro (véase tratamiento de los olores).
	Las juntas son defectuosas.	Límpielas o cámbielas si están estropeadas.
El aceite se desborda.	Se ha llenado la freidora por encima del límite máx.	Compruebe el nivel de aceite en el interior de la cuba extraíble.
	Alimentos llenos de agua inmersos en el aceite caliente.	Seque completamente los alimentos.
	Sobrepasadas las cantidades recomendadas.	1000g máx (patatas fritas o patatas fritas congeladas) 750 g.
	El cestillo está deformado.	Cambie el cestillo.
Los alimentos no se doran.	Temperatura de cocción demasiado baja.	Regule el selector en la temperatura de cocción correcta.
	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.	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.	Consulte con su establecimiento o con un centro concesionario de Moulinex.
	La colocación de la cuba no es la correcta.	Vuelva a colocar la cuba extraíble. Consulte con su establecimiento o con un centro concesionario de Moulinex.

PORTUGUÊS

Parabéns por ter escolhido um aparelho 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 Janela de observação
- A2 Zona de filtragem dos cheiros
- A3 Filtro anti-cheiros com indicador de saturação (consoante modelo)
- A4 Cartucho de carvão activo com indicador de saturação (consoante modelo)

A5 Gaveta "Clean Express"

B Cesto

- B1 Pega do cesto

C Cuba amovível com revestimento anti-aderente

- C1 Indicadores Mini e Maxi de enchimento da cuba

D Tecla de abertura da tampa

E Selector de temperatura

F Arrumação do cabo eléctrico

G Tecla Ligar/Desligar

H Indicador de regulação da temperatura

I Pegas de transporte

J Temporizador (consoante modelo)

- J1 Botão de programação

K Função estufa (consoante o modelo)

- K1 Função estufa quente e tabuleiro
- K2 Compartimento de arrumação do tabuleiro

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.
- Na ausência da cuba amovível, um sistema de segurança impede o funcionamento do aparelho.
- Não ponha o aparelho a funcionar sem matéria gorda na cuba amovível.
- O aparelho está protegido por um dispositivo de segurança térmica que, no 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 (I) para deslocar a sua fritadeira.
- **É importante** que aguarde até que o óleo esteja frio para retirar a cuba.
- Nunca tape com as mãos ou com qualquer objecto (prato, pano...) a zona de filtragem dos cheiros (A2) situada na tampa, pois pode queimar-se.
- ④ **Verifique se a matéria gorda está acima do nível "mini" indicado na cuba (C1).**
 - 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 que acompanha a embalagem. Leia atentamente as instruções de utilização.
- Retire o cartucho de carvão activo (A4) do plástico protector e coloque-o na gaveta (A5).
- ① Coloque o conjunto na tampa da fritadeira.
 - ② Abra a tampa (A) pressionando a tecla de abertura (D).
 - ③ Retire o cesto (B) pela pega (B1). Lave o cesto com água quente e detergente para a loiça, passe por água e seque cuidadosamente.
 - ④ Tire a cuba levantando-a verticalmente e lave-a. Passe por água, seque bem e volte a colocá-la. Ligue a ficha à tomada.

Utilização

COLOCAÇÃO DO ÓLEO OU GORDURA

- ② Abra a tampa (A) pressionando a tecla de abertura (D). Retire o cesto (B) pela pega (B1). Se utilizar óleo, deite-o na cuba (C) até ao nível maxi, ou seja, 1,8 a 2 litros. **Não ultrapasse o nível "Maxi" indicado na cuba amovível.** Se usar gordura vegetal sólida, corte entre 1575g e 1750g em pedaços e derreta-a num recipiente à parte antes de a verter na cuba. **Nunca derreta os blocos de matéria gorda no cesto nem na cuba.** O nível de óleo deve estar sempre entre os níveis "Maxi" e "Mini". Não derreta a gordura em barra no cesto. Derreta as barras de gordura colocando o selector de temperatura (H) na posição 1. Quando as barras estiverem líquidas, coloque o cesto. Coloque o selector de temperatura (G) na posição 150°C para a derreter.
- ⑤ Feche a tampa pressionando até ouvir um "clic". Ligue o aparelho.
- ⑦ Pressione a tecla Ligar/Desligar.

REALIZAÇÃO DE UMA FRITURA

- ⑥ Regule o selector de temperatura (E) para a posição pretendida (ver tabelas de cozedura). A luz piloto (H) acende. A duração de pré-aquecimento da matéria gorda é de 15 minutos.
 - ② Abra a tampa (A) pressionando a tecla de abertura (D). Coloque os alimentos no cesto (B).
 - ⑧ Volte a colocá-lo na posição de escoamento. Feche a tampa.
 - ⑨ Baixe lentamente o cesto, tirando-o da posição de escorrer.
- Se a fritadeira estiver equipada com um temporizador:**
- Pressione a tecla do temporizador. Aparece "00" (J1). Continue a pressionar a 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 de novo a "00" mantendo a tecla para

dentro e recomeça a operação. Assim que termina o tempo de cozedura, soa um sinal sonoro. Para parar o sinal sonoro carregue na tecla.

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

Os números desaparecem do temporizador automaticamente. Não se esqueça de desligar a sua fritadeira, colocando o selector de temperatura na posição "■" e pressionando na tecla Ligar/Desligar. Abra a tampa e sirva.

Observações:

Se desejar fazer várias frituras seguidas, espere sempre que a luz piloto **(H)** 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 **(A2)**.

FILTRAGEM DOS CHEIROS

O cartucho de carvão activo (modelos AKE3 - AKE4 - AKE5) é muito eficaz contra os cheiros e a gordura. Consoante a natureza e o peso dos alimentos que deseja fritar, continua eficaz durante 30 ou 40 utilizações.

Quando o indicador de saturação, visível na tampa, passar de rosa a cinzento claro, substitua o filtro.

O filtro anti-cheiros (dos modelos AKE1 - AKE2) é eficaz durante 10 a 15 utilizações.

Quando o indicador de saturação, passar a vermelho, substitua o filtro.

Substituição do filtro

Espere que a fritadeira arrefeça.

- ⑤ Tire a gaveta "Clean Express" **(A1)**, vire a fritadeira por cima do caixote de lixo : o filtro cai.

Coloque um filtro novo na gaveta com a parte preta para cima.

Mudança da matéria gorda.

Desligue a fritadeira.

Espere até que a matéria gorda arrefeça.

- ⑫ Retire a tampa da fritadeira.

Pegue na cuba e verta o conteúdo por um canto para um recipiente com capacidade suficiente.

Filtre a matéria gorda : retire os pedaços mais pequenos de alimentos com uma escumadeira não metálica.

Pode conservar a matéria gorda na fritadeira ou num recipiente hermético à parte.

Filtre a matéria gorda após cada utilização com um papel filtro (disponíveis nos Serviços Após Venda). Algumas partículas de alimentos têm tendência para queimar e/ou provocar uma alteração da matéria gorda. Ao longo do tempo, os riscos de inflamação aumentam. Aconselhamos, por conseguinte, a filtrar regularmente a matéria gorda.

Função Manter Quente (consoante modelo)

O tabuleiro **(K1)** foi concebido para que os alimentos acabados de fritar possam ser mantidos quentes até serem servidos (por exemplo: nuggets de frango e batatas fritas ou duas doses de batatas fritas).

Quando o primeiro alimento estiver pronto. Retire o tabuleiro do compartimento **(K2)**.

Retire o conteúdo do cesto **(C)** e coloque-o no tabuleiro **(K1)**.

Atenção : Nunca coloque papel absorvente por cima do tabuleiro.

Volte a colocar o tabuleiro no lugar **(K2)**. Frite o segundo alimento.

Quando os alimentos estiverem prontos, sirva tudo ao mesmo tempo.

Aconselhamos que frite batatas fritas frescas em último lugar.

- ⑪ **Atenção : Nunca coloque as mãos por cima do compartimento de arrumação do tabuleiro (K2), especialmente quando deslocar a fritadeira, pode queimar-se.**

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 as frituras efectuadas).

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.

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 kg de batatas fritas frescas
- 750 g de batatas ultracongeladas

Para obter o melhor resultado, recomendamos as seguintes quantidades:

- 550 g de batatas fritas frescas
- 400 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.

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	Temperatura Máxima	Tempo (min)
Batatas fritas capacidade máxima	190°C	13 - 15
Batatas fritas quantidade para melhores resultados	190°C	9 - 11

Filetes de peixe	180°C	8 - 10
Croquetes de queijo fritos	190°C	2 - 3
Nuggets de frango	180°C	5 - 6
Panados	160°C	6 - 8
Frango Kiev*	180°C	12 - 14
Frango frito (aos pedaços)	180°C	15 - 20
Cogumelos fritos inteiros	150°C	6 - 8
Cebola frita às rodelas	160°C	3 - 4
Croquetes de batata	190°C	9 - 10
Filhões	170°C	6 - 8
Ovos	170°C	8 - 10
Filhões de maçã	170°C	6 - 8

Para os congelados, coloque o termóstato (**E**) na posição *******. Ajuste também os tempos em função do seu gosto e das quantidades.

Peso e tempo de cozedura Produtos congelados

Alimentos congelados	Peso máximo (g)	Tempo (min)
Batatas fritas (capacidade máxima)	750 g	11 - 13
Batatas fritas (quantidade recomendada para melhores resultados)	400 g	6 - 7
Batatas "Noisettes"	500 g	8 - 10
Alphabites	16 pieces	3 - 4
Nuggets de frango	12 pieces	4 - 5
Douradinhos	8 pieces	4 - 5
Croquetes de batata	8 - 10 pieces	5 - 6
Filetes de peixe panados	2 pieces	8 - 10
Cogumelos	16 pieces	4 - 5
Pataniscas	8 pieces	5 - 6
Cebola às rodelas	6 - 8 pieces	3 - 4
Rissóis de camarão	12 pieces	4 - 5

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.

Lave o cesto e a tampa na máquina de lavar loiça ou com água quente e detergente para a loiça. Passe por água e seque bem.

Aproveite a mudança da matéria gorda para lavar a cuba amovível na máquina de lavar loiça ou com água quente e detergente para a loiça. Passe por água e seque.

Não utilize esfregões abrasivos, objectos metálicos nem produtos de

limpeza abrasivos, pois podem danificar o revestimento da cuba.

Caso utilize o aparelho com muita frequência, é natural que apareçam riscos ou manchas no interior da cuba.

Manutenção

Espere pelo arrefecimento do aparelho antes de o manusear.

O temporizador

Se o temporizador não funcionar, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica Moulinex (ver lista no folheto do serviço) para que o verifiquem.

A pilha gasta deve ser reciclada conforme as normas em vigor no seu país.

Acessórios

Poderá adquirir junto do seu revendedor ou num Serviço de Assistência Técnica Moulinex, os seguintes acessórios:

- Filtro anti-cheiros ref.: DA8.
- Cartucho de carvão activo com indicador de saturação (consoante modelo) ref.: DA9.

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.

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.	O filtro anti-cheiros está saturado.	Substitua o filtro (ver tratamento dos cheiros).
	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.
	O filtro anti-cheiros está saturado.	Substitua o filtro (ver tratamento de cheiros).
	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.	1000 gr máximo (batatas fritas frescas o 750 g ultracongeladas).
	Cesto deformado.	Mude o cesto.
	O óleo está demasiado quente.	Consulte um Serviço de Assistência Técnica autorizado Moulinex.
Os alimentos não ficam dourados.	Temperatura demasiado baixa.	Regule o selector de temperatura.
	Demasiados alimentos no cesto.	Não frite quantidades acima das recomendadas.
	O óleo não está suficientemente quente.	Termóstato defeituoso. Consulte um Serviço de Assistência Técnica Moulinex.
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.	Certifique-se que o aparelho está ligado e que o termóstato não está na posição "0".	Consulte um Serviço de Assistência Técnica Moulinex.
	A cuba não está correctamente colocada.	Coloque a cuba correctamente.
O temporizador não funciona (consoante o modelo)	A pilha está gasta.	Consulte um Serviço de Assistência Técnica 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 cerciate corrispondono ai numeri dei disegni mentre le lettere corrispondono alle diverse parti.

A Coperchio ad apertura automatica

A1 Oblò

A2 Zona di filtraggio degli odori

A3 Filtro anti-odore con indicatore di saturazione (a seconda del modello)

A4 Cartuccia ai carboni attivi con indicatore di saturazione (a seconda del modello)

A5 Cassetto "Clean Express"

B Cestello

B1 Impugnatura del cestello

C Contenitore amovibile con rivestimento anti-aderente

C1 Indicatori del livello di olio minimo e massimo

D Tasto di apertura del coperchio**E Selettore della temperatura****F Avvolgicavo****G Tasto acceso/spento con spia luminosa****H Indicatore di regolazione della temperatura****I Impugnatura di trasporto****J Timer elettronico (a seconda del modello)**

J1 Tasto di regolazione

K Funzione di mantenimento al caldo (a seconda del modello)

K1 Vassoio per il mantenimento al caldo

K2 Vano per contenere il vassoio

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.
- In caso di assenza del contenitore mobile, un sistema di sicurezza impedisce il funzionamento dell'apparecchio.
- Non fate mai funzionare la friggitrice senza aver prima riempito il contenitore amovibile 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 è ancora calda. **L'olio caldo può infatti causare gravi scottature.**
- Utilizzate le impugnature di trasporto (I) per spostare la friggitrice.
- E' assolutamente necessario aspettare fino a quando l'olio si sia raffreddato prima di rimuovere la vasca.
- Non ostruite mai, con le mani o con oggetti (panni, piatti, guanti da forno, ecc), le zone di filtraggio degli odori (A2) situate sotto al coperchio : rischiate di bruciarvi.
- I riferimenti di livello "mini/maxi" sono solo per la materia grassa .
- ④ **Fate attenzione che il livello della materia grassa sia sempre al di sopra del segno "mini", indicato nel contenitore (C1).**
- 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.

Togliete il sacchetto di protezione della cartuccia ai carboni attivi con indicatore di saturazione (a seconda del modello) (A4) e posizionatele nel cassetto (A5).

- ① Inserite l'insieme nel coperchio della friggitrice.
- ② Aprite il coperchio (A) premendo il tasto di apertura (D).
- ③ Estraiete il cestello (B) alzando l'impugnatura (B1).
Lavare il cestello con acqua calda e detersivo liquido per stoviglie, sciacquare e asciugare con attenzione.
- ④ Estraiete il contenitore sollevandolo verticalmente e lavatelo. Sciacquate, asciugate e riposizionatele sull'apparecchio. Collegate l'apparecchio.

Utilizzo

POSIZIONAMENTO DELL'OLIO O DEL GRASSO

- ② Aprite il coperchio (A) premendo il tasto di apertura (D).
Estraiete il cestello (B) alzando l'impugnatura (B1).
Se utilizzate l'olio, versatelo nella vasca amovibile (C) fino al livello Maxi, cioè 1,8 - 2 L. **Non superate il livello "Maxi" indicato sulla vasca amovibile.**
Se utilizzate del grasso vegetale solido, prendete 1575 gr - 1750 gr, tagliatelo in pezzi e fateli fondere in un tegame a parte. Versate poi il grasso nella vasca. **Non sciogliete mai il grasso direttamente nel cestello o nella vasca.** Il livello dell'olio deve essere compreso tra i livelli "Maxi" e "Mini".
Non fate mai fondere i pani di grasso nel cestello.
Portate il selettore della temperatura (G) sulla posizione 150°C per farli sciogliere.
 - ⑤ Chiudete il coperchio spingendolo verso il basso fino a sentire "click".
Collegate l'apparecchio.
 - ⑦ Premete il tasto di accensione/spegnimento.
- ### REALIZZAZIONE DI UNA FRITTURA
- ⑥ Posizionate il termostato (E) sulla posizione desiderata (vedere tabelle di

cottura). La spia luminosa del termostato **(H)** si accende.

Il tempo di riscaldamento della materia grassa è di 15 minuti.

- ② Aprite il coperchio **(A)** premendo il tasto di apertura **(D)**.
- Mettete gli alimenti nel cestello.
- ⑧ Rimettetelo nella posizione di sgocciolamento.
- Chiudete il coperchio.
- ⑨ Abbassate lentamente il cestello nel grasso, liberandolo dalla posizione sgocciolamento.

Se la Vostra friggitrice è dotata di un timer:

Premete il tasto, il display segna "00" **(J1)**.

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 sullo "00" mantenendo il tasto 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 segnala il termine della cottura ma non spegne la friggitrice.

Il display del timer si spegne automaticamente.

A fine frittura, fate risalire il cestello e mettetelo in posizione sgocciolamento. Non dimenticatevi di spegnere la vostra friggitrice, posizionando il selettore della temperatura sulla posizione "■" e premendo il tasto di accensione/ spegnimento.

Aprite il coperchio e servite.

Note :

Se fate più frittiture consecutivamente, dovete ogni volta aspettare che la spia **(H)** 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 **(A2)**.

TRATTAMENTO DEGLI ODORI

Il filtro anti-odore ai carboni attivi (modelli AKE3 - AKE4 - AKE5)

consente di neutralizzare efficacemente

gli odori ed i grassi. Secondo il tipo ed il peso dell'alimento da friggere, il filtro rimane efficace fino a 30 o 40 frittiture.

Quando l'indicatore di saturazione, posto sul coperchio, passa dal rosa al grigio chiaro, cambiate il filtro.

Il filtro con trattamento speciale (modelli AKE1 - AKE2) rimane efficace fino a 10 o 15 frittiture.

Quando l'indicatore di saturazione, diventa rosso, cambiate il filtro.

Sostituzione del filtro :

Aspettate che la friggitrice si sia completamente raffreddata.

Estraete il cassetto "Clean Express" **(A5)**, rovesciatelo sopra il cestino : il filtro cadrà da solo.

Inserite il nuovo filtro nel cassetto, con il lato nero rivolto verso il basso.

Sostituzione della materia grassa.

Scollegate la friggitrice.

Attendete che la materia grassa si sia raffreddata.

- ⑫ Rimuovete il coperchio della friggitrice. Prendete il contenitore e versate il contenuto in un recipiente di maggiore capacità.

Filtrate il corpo grasso : togliete i pezzi di cibo con l'aiuto di un colabrodo non metallico. Potete conservare il corpo grasso nella friggitrice o all'interno di un contenitore ermetico separato. Filtrate il corpo grasso dopo ogni utilizzo con l'aiuto di un filtro carta (disponibile presso i centri autorizzati). I residui degli alimenti tendono a bruciare e/o a d alterare più rapidamente il corpo grasso. A lungo andare ciò aumenta il rischio di incendio. E' consigliabile, dunque, filtrare regolarmente la materia grassa.

Funzione mantenimento al caldo (a seconda del modello)

Il vassoio **(K1)** è stato ideato per mantenere al caldo gli alimenti appena fritti, prima di servirli.

Estraete il vassoio **(K2)** dall'apposito vano **(K3)**.

Versate il contenuto del cestello **(C)** e distribuitelo nel vassoio **(K2)**.

Importante: non inserite mai fogli di carta da cucina nel vassoio.

Spingete il vassoio all'interno del vano **(K3)** fino a sentire un "click".

Preparate la seconda frittura.
Quando il fritto è pronto, servite il tutto contemporaneamente. Vi consigliamo di preparare per ultime le patate fritte.

- ⑪ **Attenzione: non infilate mai le mani all'interno del vano (K3), specialmente se spostate la friggitrice, poiché potreste bruciarvi.**

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.

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 kg di patate fresche
- 750 g di patate surgelate
Per un ottimo risultato, Vi consigliamo di utilizzare :

- 550 g di patate fresche
- 400 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 ammorire il preparato e rovinare il loro aspetto croccante.

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	Temperatura massima	Tempo (min)
Patate fritte (capacità massima)	190°C	13 - 15
Patate fritte (quantità consigliata per un risultato ottimale)	190°C	9 - 11
Merluzzo a fette	180°C	8 - 10
Pezzi di formaggio impanati	190°C	2 - 3
Pezzi di pollo impanati	180°C	5 - 6
Filetti di pesce impanati	160°C	6 - 8
Chicken Kiev	180°C	12 - 14
Pollo a pezzi	180°C	15 - 20
Funghi fritti	150°C	6 - 8
Cipolle fritte	160°C	3 - 4
Crocchette di patate o pollo	190°C	9 - 10
Ciambelle	170°C	6 - 8
Uova	170°C	8 - 10
Frittelle di mele	170°C	6 - 8

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

Peso e tempi di cottura Prodotti surgelati

Alimenti surgelati	Peso massimo (g)	Tempo (min)
Patate fritte (capacità massima)	750 g	11 - 13
Patate fritte (quantità consigliata per un risultato ottimale)	400 g	6 - 7
Patate a pezzetti	500 g	8 - 10
Alphabites	16 pezzo	3 - 4
Bocconcini di pollo	12 pezzo	4 - 5
Filetti di pesce	8 pezzo	4 - 5
Crocchette di patate	8 - 10 pezzo	5 - 6
Merluzzo a fette	2 pezzo	8 - 10
Funghi impanati	16 pezzo	4 - 5

Fritto misto di pesce	8 pezzo	5 - 6
Cipolle fritte	6 - 8 pezzo	3 - 4
Scampi impanati	12 pezzo	4 - 5

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.

Lavate il cestello e il contenitore in lavastoviglie o in acqua calda e detersivo, risciacquate e asciugate. Quando cambiate il corpo grasso, approfittatene per pulire la vasca amovibile, sia in lavastoviglie, sia con acqua calda e detergente. Risciacquate ed asciugate.

Non utilizzate mai tamponi abrasivi, oggetti metallici o polveri da strofinare. Rischiare di danneggiare il rivestimento del contenitore.

In caso di un uso intensivo, possono apparire sia delle rigature all'interno del contenitore sia delle zone più scure al suo esterno.

Manutenzione

Aspettate che la Vostra friggitrice si sia completamente raffreddata prima di manipolarla.

Il timer

Se il timer non funziona, fatelo controllare presso un Centro Assistenza autorizzato Moulinex (vedere elenco nell'opuscolo "Service").

La batteria usata deve essere riciclata secondo le norme vigenti nel Vostro paese.

Accessori

Presso il Vostro rivenditore o presso un Centro Assistenza Moulinex, potete acquistare gli accessori seguenti :

- Filtro anti-odore ref. : DA8.
- Cartuccia ai carboni attivi con indicatore di saturazione (a seconda del modello) ref. : DA9.

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.

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.

Consigli pratici

Problemi	Cause	Rimedi
Forte odore.	Il filtro anti-odore è saturo.	Sostituite il filtro (vedere trattamento degli odori).
	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.
	Il filtro anti-odore è saturo.	Sostituite il filtro (vedere trattamento degli odori).
	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 amovibile.
	Alimenti imbevuti d'acqua immersi nell'olio caldo.	Asciugate completamente gli alimenti.
Fuoriuscita d'olio.	Quantità di alimenti superiore a quella raccomandata.	1000g maxi (patate fresche o 750 g patatine surgelate).
	Cestello deforme.	Sostituirlo.
	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 di cottura 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.
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 Assistenza autorizzato Moulinex.
	Il posizionamento della vasca non è corretto.	Riposizionate la vasca amovibile.
Il timer non funziona correttamente.	La batteria è finita.	Rivolgetevi presso il Vostro rivenditore o un Centro autorizzato Moulinex.

DANSK

Til lykke med Deres nye **Moulinex** frituregryde.

Beskrivelse

Før brug bør man orientere sig om frituregrydens forskellige dele og tilbehør. Folderens inderside foldes ud. Tallene i de runde ringe svarer til monterings- og funktionsbeskrivelserne på de efterfølgende sider, og bogstaverne henviser til de enkelte dele.

A Låg, der åbner automatisk

A1 Vindue

A2 Gitter til anti-lugfilter

A3 Anti-lugfilter med indikator for

udskiftning (afhængig af model)

A4 Aktivkulpatron med indikator for

mætning (afhængig af model)

A5 "Clean Express" skuffe

B Kurv

B1 Kurvens håndtag

C Udtagelig oliebeholder med super-**slip belægning**

C1 Mini og Maxi mærker for opfyldning af

beholderen

D Knap til åbning af låget**E Termostatknop****F Ledningsoprul****G Tænd/sluk knap****H Indikator for regulering af temperatur****I Bærehåndtag****J Elektronisk stopur** (afhængig af model)

J1 Indstillingsknap

K Varmefunktion (afhængigt af modellen)

K1 Varme- og serveringsfad

K2 Holder til skål

Gode råd om sikkerhed

- **Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før frituregryden tages i brug første gang. Såfremt brugsanvisningen ikke følges, fritages Moulinex for ethvert ansvar.**

- **Anbring ikke frituregryden inden for børns rækkevidde uden overvågning, hverken når den er tændt eller slukket. Lad ikke børn anvende frituregryden uden overvågning.**

- Hvis handicappede personer bruger dette apparat, skal det ske under opsyn.

- Kontroller at apparatets spænding svarer til Deres el-installation og at el-måleren kan levere mindst 10 ampere.

Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.

- Frituregryden må kun tilsluttes stik med jordforbindelse. Hvis denne regel ikke overholdes kan det medføre elektriske stød og eventuelt alvorlige kvæstelser.

For Deres egen sikkerhed er det strengt nødvendigt, at jordforbindelsen svarer til gældende standarder for elinstallation i Deres land. Hvis Deres elinstallation ikke har stik med jordforbindelse, skal en autoriseret elinstallatør bringe den i overensstemmelse med gældende standarder, før frituregryden tages i brug.

- Frituregryden er udelukkende til indendørs brug i en almindelig husholdning.

- Anvend ikke frituregryden, hvis den ikke fungerer korrekt, eller hvis den er beskadiget. Henvend Dem til Moulinex serviceværksted (se adressen i hæftet "Moulinex Service").

- Reparationer og service, som ikke vedrører almindelig vedligeholdelse og rengøring af frituregryden, skal foretages af Moulinex serviceværksted.

- Sluk for strømmen og træk stikket ud, når De er færdig med at anvende frituregryden, og når den skal rengøres.

- Frituregryden, ledningen eller stikket må aldrig dypes ned i vand eller en anden væske.

- Lad ikke ledningen hænge ned inden for børns rækkevidde. **Lad aldrig børn komme i nærheden af frituregryden.**

- Sørg for, at ledningen aldrig kommer i nærheden af eller rører ved frituregrydens varme dele eller en varmekilde og anbring den aldrig, så den hænger ud over skarpe kanter.

- Frituregryden må ikke anvendes, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. De beskadigede dele må kun udskiftes af Moulinex serviceværksted (se listen i "Moulinex Service" hæftet).

- For at der ikke skal ske uheld og skader under brugen af frituregryden, må der kun anvendes Moulinex tilbehør og reservedele, som passer til Deres model.

- Anbring frituregryden på en plan flade.

Den må ikke anbringes i nærheden af en varme-kilde, eller hvor der er risiko for vandstænk.

- En sikkerhedsanordning sørger for, at frituregryden ikke fungerer, hvis olie-beholderen ikke er sat ned i gryden.
 - Tænd aldrig for frituregryden uden først at have fyldt olieholderen med en tilstrækkelig mængde olie.
 - Frituregryden er beskyttet af en termisk sikring, som automatisk slår strømmen fra i tilfælde af overophedning.
 - Flyt aldrig frituregryden mens den er i brug eller mens fedtstoffet stadig er varmt. **Varm olie kan forårsage svære forbrændinger.**
 - Tag fat i bærehåndtagene (I), når frituregryden ønskes flyttet. Gryden må aldrig løftes i kurvens håndtag eller i fordybningerne i siden under låget.
 - Det er strengt nødvendigt at vente til fedtstoffet er helt afkølet, før olieholderen tages ud.
 - Læg aldrig Deres hånd eller en genstand (karklud, fad eller tallerken) oven på gitteret til anti-luftfilteret (A2), som er placeret på låget, da De risikerer at brænde Dem.
- ④ **Check, at olien er over "mini" i olie-beholderen (C1).**
- Olie og fedtstof er brandbare produkter. Hvis olien skulle begynde at brænde, tages stikket ud, og frituregryden dækkes med låget eller en tallerken for at kvæle ilden. Der må aldrig hældes vand på frituregryden.

Før frituregryden tages i brug første gang

Frituregryden pakkes ud. Gem garantiseddelen, der er anbragt på emballagen og læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem. Beskyttelsesemballage omkring aktivkulpatron (A4) fjernes, og filteret sættes på plads i skuffen (A5).

- ① Sæt skuffen med anti-luftfilteret ind i låget.
- ② Åbn låget (A) ved at trykke på åbningsknappen (D).
- ③ Løft kurven (B) op med håndtaget (B1). Vask kurven med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl med vand og tør den omhyggeligt af.

- ④ Løft kurven vandret op og vask den. Skyl den og tør den af og sæt den derefter på plads igen. Tilslut frituregryden.

Betjening

PÅFYLDNING AF OLIE ELLER FAST FEDTSTOF

- ② Åbn låget (A) ved at trykke på åbningsknappen (D). Løft kurven (C) op med håndtaget (B1). Hvis der bruges olie, hældes olien i beholderen (B) op til maksimumsmerkeeringen, dvs. 1,8 - 2 l olie. **Olieniveauet må ikke nå op over "MAXI" mærket på olie beholderens indvendige side.** Hvis der bruges fast fedtstof, skal mængden være 1750 g, fedtstoffet smeltes på en pande og hældes derefter i skålen. **Fedtstof må aldrig lægges hel i kurven eller skålen.** Olieniveauet skal altid ligge mellem "Maxi" og "Mini" niveauerne. Der må aldrig smeltes fedtstof i kurven. Stil termostatknappen (G) på 150°C for at smelte fedtstoffet.
- ⑤ Luk låget ved at trykke det ned indtil der høres et klik. Sæt apparatets stik i stikkontakten.
- ⑦ Tryk på tænd/sluk knappen.

FRITURESTEGNING

- ⑥ Termostatknappen (E) indstilles på den ønskede temperatur (se tilberedningsoversigten). Kontrolllyset for temperaturregulering (H) tændes. Tiden for foropvarmning af fedtstoffet er 15 minutter.
- ② Åbn låget (A) ved at trykke på åbningsknappen (D). Læg maden i kurven (B).
- ⑧ Sæt den igen i afdrypningsposition. Luk låget.
- ⑨ Kurven sænkes langsomt fra afdrypningspositionen ned i fedtstoffet.

Hvis frituregryden er udstyret med minutur:

Tryk på knappen, hvorefter displayet viser "00" (J1). Fortsæt med at trykke på knappen, indtil displayet viser den ønskede tilberednings-tid (se tilberedningsoversigten). Når knappen slippes, begynder nedtællingen af den indstillede

tilberedningstid (displayet blinker). Er uret indstillet forkert, nulstilles det ("00") ved at holde knappen trykket ind. Når tilberedningstiden er udløbet, høres et lydssignal. Lydsignalet afbrydes ved at trykke på knappen.

Vigtigt : Minuturet angiver, at tilberednings-tiden er udløbet, men slukker ikke frituregryden.

Lyset i minuturets display slukkes automatisk.

Når tilberedningen er færdig, løftes kurven igen til afdrypningsposition. Glem ikke at slukke for frituregryden ved at stille termostatknapen tilbage på "■" og derefter trykke på tænd/sluk knappen.

Låget åbnes og maden serveres.

Bemærkninger:

Hvis der skal friturestege flere gange efter hinanden, skal man hver gang vente, til kontrolløset (H) slukker, før maden lægges i fedtstoffet. Læg ikke hånden oven på filtreringszonen (A2), da De risikerer at brænde Dem.

BEGRÆNSNING AF LUGTGENER **Aktivkulpatron med indikator for mætning (model AKE3 - AKE4 -**

AKE5), bekæmper ef-fektivt friturelugt og fedt. Filteret kan anvendes 30-40 gange af-hængig af hvad og hvor meget, der tilberedes.

Når den lyserøde indikator bliver lysegrå, skal anti-lugfilteret skiftes.

Det Anti-lugfilter (model AKE1 - AKE2) kan anvendes 10-15 gange.

Når indikatoren bliver rød, skal anti-lugfilteret skiftes.

Udskiftning af filteret

Vent til frituregryden er afkølet.

Træk "Clean Express" skuffen (A5) ud og vend den om over en skraldespand, så filteret falder ud.

Anbring det nye filter i skuffen, således at den sorte side vender nedad.

Udskiftning af fedtstof.

Tag frituregrydens stik ud.

Vent til fedtstoffet er lunkenet.

⑫ Tag låget af frituregryden.

Tag beholderen ud og hæld indholdet over i en opsamlingsbeholder med passende rumfang. Filtrering af fedtstoffet: Fjern små stykker fødevarer

ved hjælp af en hulske, der ikke er i metal. Fedtstoffet kan bevares i frituregryden eller i en særskilt hermetisk beholder. Filtrer fedtstoffet efter hver brug ved hjælp af et filter papir (kan fås i et godkendt serviceværksted). Krummerne, der knækker af fødevarerne, har tendens til at blive brændt og/eller bevirke en hurtigere forringelse af stofstoffets kvalitet. Med tiden vil dette forøge risikoen for antændelse. Man skal derfor filtrere fedtstoffet regelmæssigt.

VARMEFUNKTION (afhængigt af modellen)

Skålen (K1) er indrettet på en sådan måde, at De kan holde mad, der er tilberedt i frituregryden, varmt. På denne måde kan tilberede og servere et måltid, fx nuggets og pommes frites, i ro og mag eller to portioner pommes frites. Når friturestegningen er færdig, skal De trykke på knappen.

Fjern skålen (K1) fra holderen (K2).

Tøm kurvens (C) indhold, og fordel det på tallerkner.

Vigtigt! Brug aldrig køkkenrulle nederst i fadet.

Anbring skålen (K1) på plads (K2), så der lyder et klik.

Næste portion mad kan nu tilberedes.

Når maden er klar, kan hele måltidet serveres på een gang. Vi anbefaler at friturestege pommes friterne til sidst.

⑪ **Advarsel! Rør aldrig ved skålens holder (K2), især ved flytning af frituregryden, da den er meget varm og kan give forbrændinger.**

Praktiske råd

1. Fedtstof

Frituregryden må aldrig tændes uden fedtstof.

Brug altid en type fedtstof, der kan tåle høje temperaturer.

Bland aldrig forskellige typer fedtstoffer sammen.

Fedtstoffet bør udskiftes, når det bliver brunligt efter en tilberedning (fedtstoffet kan anvendes 8-12 gange afhængig af hvad der tilberedes).

Vigtigt: Når der anvendes fast fedtstof, skal der laves huller i det med en spatel af træ eller plast, før der tændes for

frituregryden. Hullerne skal gå hele vejen ned til oliebeholderens bund, således at vandet i fedtstoffet kan slippe ud gennem disse huller i form af damp.

2. Forbehandling af fødevarer, der skal frituresteiges

Uanset hvilken opskrift, der følges, skal ingredienserne være helt tørre for at undgå at fedtstoffet koger over, og fedtstoffets levetid formindskes.

Ved tilberedning af retter med friske kartofler (pommes frites, chips o. lign.) bør kartoflerne efter udskæring skylles i koldt vand for at fjerne stivelse, så kartoflerne ikke klistrer sammen.

Herefter tørres kartoflerne omhyggeligt.

Ved tilberedning af frosne fødevarer fjernes eventuelle iskrystaller ved at ryste kurven (f.eks. over en vask), før den nedsænkes i fedtstoffet.

3. Tilberedning

Undgå at fylde for meget i kurven, da overfyldning sænker temperaturen og efterlader for meget fedt på ingredienserne. Frituregryden kan tilberede følgende mængder:

- 1 kg friske pommes frites
- 750 g frosne pommes frites

For at opnå den bedst mulige tilberedning af fødevarerne, anbefaler vi nedenstående mængder:

- 550 g friske pommes frites
- 400 g frosne pommes frites

Undgå at lade fritureolien stå og varme uden grund, da oliens levetid herved forkortes. Lad ikke den fyldte kurv hænge for længe til afdrypning, da dampene kan bevirke, at de tilberedte fødevarer mister sprødheden og bliver bløde.

Tilberedningsoversigt

De angivne tilberedningstider er kun vejledende og kan ændres efter smag og behag.

Temperatur og tilberedningstid Friske fødevarer

Friske fødevarer	Temperatur	Tid (min)
Pommes frites, absolut maksimal mængde	190°C	13 - 15
Pommes frites, anbefalet mængde for optimal friturestegning	190°C	9 - 11
Torskefileter	180°C	8 - 10
Camenbert	190°C	2 - 3

Panerede kyllingeskiver	180°C	5 - 6
Fiskefileter	160°C	6 - 8
Kiev kylling	180°C	12 - 14
Kyllingestykker	180°C	15 - 20
Champignons	150°C	6 - 8
Løg	160°C	3 - 4
Kyllinge eller kartoffelkroetter	190°C	9 - 10
Runde beignetter	170°C	6 - 8
Æg	170°C	8 - 10
Æblestykker i beignetdej	170°C	6 - 8

Ved tilberedning af frosne produkter, indstilles termostatknappen (E) på position ***. Tilberedningstiden skal ligeledes justeres i forhold til mængde og efter smag.

Vægt og tilberedningstid Frosne fødevarer

Dybfrosne fødevarer	Mængde (g)	Tid (min)
Pommes frites, absolut maksimal mængde	750 g	11 - 13
Pommes frites, anbefalet mængde for optimal friture	400 g	6 - 7
Pommes noisettes	500 g	8 - 10
Chips	16 stk	3 - 4
Kylling i beignetdej	12 stk	4 - 5
Fiskekroetter	8 stk	4 - 5
Kartoffelkroetter	8 - 10 stk	5 - 6
Paneret fisk (torsk)	2 stk	8 - 10
Champignons	16 stk	4 - 5
Panerede fiskekroetter	8 stk	5 - 6
Løg	6 - 8 stk	3 - 4
Rejer i beignetdej	12 stk	4 - 5

Rengøring

Sluk for strømmen, træk stikket ud og lad frituregryden køle af.

Frituregryden aftørres udvendigt med en fugtig klud. Der må aldrig bruges skuresvampe eller sprit.

Frituregryden må aldrig overhældes med vand eller nedsænkes i vand.

Tag låget af. Vask kurven og låget i opvaskemaskine eller i varmt vand med opvaskemiddel, skyl og tør af.

Når fedtstoffet udskiftes, vaskes oliebeholderen i opvaskemaskinen eller i varmt vand tilsat opvaskemiddel. Skyl oliebeholderen og tør den af.

Brug aldrig skuresvampe, genstande i metal eller skurepulver. De risikerer at beskadige frituregrydens belægning. Ved intensiv brug af frituregryden kan der naturligt fremkomme striber indvendigt i oliebeholderen eller mørke pletter udvendigt.

Vedligeholdelse

Vent til frituregryden er kølet af, før De rører ved den.

Minuturet

Henvend Dem til Moulinex serviceværksted, hvis minuturet ikke virker (se adressen i hæftet "Moulinex Service"). Brugte batte-rier afleveres i Deres lokale fødevarebutik, fotohandel e.lign.

Tilbehør

Følgende tilbehør kan købes hos Deres forhandler eller hos Moulinex:

- Anti-lugtfiler: nr. DA8.
- Aktivkulpatron med indikator for mætning (afhængig af model): nr. DA9.

Miljøbeskyttelse

Deres husholdningsapparat er designet, så det kan holde i mange år. Men når De engang beslutter Dem for at købe et nyt, skal De huske at tænke på miljøet og bortskaffe det ved den nærmeste genbrugsstation.

Hvis frituregryden ikke virker ?

Undersøg først, om stikket er rigtigt anbragt i kontakten, og der er tændt for strømmen.

Undersøg herefter, om fejlen skyldes en af grundene i nedenstående skema:

Praktiske råd

Problem	Årsag	Udbedring
For kraftig lugt.	Anti-lugtfileret er mættet.	Filteret skal udskiftes (se "Begrænsning af lugt-gener").
	Fedstoffets kvalitet er forringet.	Olie eller fast fedtstof udskiftes.
	Fedstoffet kan ikke anvendes til tilberedningen.	Brug altid olie eller fedtstof af god kvalitet. Bland aldrig olie eller fedtstof af forskellig kvalitet.
Der slipper damp ud under låget.	Låget er ikke lukket korrekt.	Kontrollér, at låget låses korrekt.
	Anti-lugtfileret er mættet.	Filteret skal udskiftes (se "Begrænsning af lugtgener").
	Pakningerne er defekte.	Pakningerne aftøres eller udskiftes, hvis de er beskadiget.

Olien koger over.	Der er fyldt for meget olie/fedtstof i oliebeholderen (niveau over maxi-mærket).	Kontrollér olieniveauet indvendigt i oliebeholderen.
	Vandholdige ingredienser er hældt i den varme olie.	Ingredienserne aftørres omhyggeligt.
	Mængden af ingredienser er for stor.	Max. 1000 g (friske eller 750 g frosne pommes frites).
Olien er for varm.		Hvis problemet opstår igen, spørg det nærmeste Moulinex serviceværksted.
Maden bliver ikke gylden.	Tilberedningstemperaturen er for lav temperatur.	Sæt termostat-knappen på korrekt.
	Der er for mange ingredienser i kurven end angivet.	Der bør ikke steges større mængder.
	Olien er ikke varm nok.	Termostaten er defekt. Ret henvendelse til Moulinex eller en Moulinex-forhandler.
Pommes frites, chips m.v. klister sammen. Olien varmer ikke.	Kartoflerne er hældt i gry-den uden at være skyllet først.	Kartoflerne skylles og tørres grundigt.
	Frituregryden er blevet tændt første gang uden olie i beholderen.	Ret henvendelse til Moulinex eller en Moulinex-forhandler.
	Oliebeholderen er ikke sat rigtigt på plads.	Sæt oliebeholderen korrekt.
Timeren virker ikke længere.	Batteriet er opbrugt.	Spørg det nærmeste Moulinex serviceværksted.

NORGE

Takk for at du valgte et **Moulinex** produkt.

Beskrivelse

Gjør deg først kjent med de ulike delene av frituregryten. Brett ut folderens omslagssider. Tallene i sirkelne svarer til monterings- og funksjonsbeskrivelsene i bruksanvisningen, mens bokstavene viser til de ulike delene.

A Lokk med automatisk åpning

- A1 Vindu
- A2 Luktfiltreringszone
- A3 Anti-lukt filter med metningsindikator (på enkelte modeller)
- A4 Kullfilter med metningsindikasjon (på enkelte modeller)
- A5 "Clean Express"-skuff

B Kurv

- B1 Kurvens håndtak

C Avtagbar bolle med slippelegg

- C1 Minimums- og maksimumsmerke for oljenivå

D Utløserknapp for lokk**E Funksjonsvelger****F Ledningsbeholder****G På/Av-knapp****H Lampe for temperaturjustering****I Bærehåndtak****J Elektronisk tidsur (på enkelte modeller)**

- J1 Innstillingsbryter

K Hold-varm-funksjon (på noen modeller)

- K1 Fat for hold-varm-funksjon og servering
- K2 Holder for fat

Gode råd om sikkerhet

- **Les bruksanvisningen nøye før du bruker frituregryten første gang. All bruk som ikke er i samsvar med disse instruksjonene vil frita Moulinex fra alt garantiansvar.**

- **Hold alltid frituregryten utenfor barns rekkevidde (selv når den ikke er i bruk). La aldri barn bruke gryten på egenhånd.**

- Kontroller at voltspenningen i apparatet tilsvarer spenningen i ledningsnettet, og at elektrisitetsmåleren din tåler minst 10 ampere.

Garantien bortfaller ved feiltilkobling.

- Frituregryten må kun tilkobles jordet stikkontakt. Kobling til ujordet kontakt kan forårsake elektrisk sjokk og gi alvorlige skader. **Den jordete stikkontakten må tilfredsstillende gjeldende standardkrav til elektrisk utstyr. Dersom ditt elektriske system ikke inkluderer en jordet stikkontakt, må du kontakte elektriker for å oppgradere systemet.**
- Frituregryten er utelukkende beregnet på innendørs bruk i privathusholdninger.
- Trekk alltid ut støpselet rett etter endt bruk og ved rengjøring.
- Bruk aldri frituregryten dersom den ikke fungerer helt riktig eller er skadet, men ta kontakt med et godkjent Moulinex service senter (se liste i brosjyren).

- All behandling av frituregryten utover rengjøring og vanlig vedlikehold må foretas av et godkjent Moulinex service senter.

- Trekk alltid ut støpselet etter endt bruk og ved rengjøring.

- Plasser aldri frituregryten, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.

- Ledningen må aldri henge innen barns rekkevidde. **Hold den alltid godt unna barn.**

- Ledningen må aldri komme i nærheten av varmekilder, og må aldri hvile på skarpe kanter.

- Dersom ledningen eller støpselet skades, må frituregryten ikke brukes. Ødelagte deler må erstattes av et godkjent Moulinex service senter (se liste i brosjyren).

- Av hensyn til din egen sikkerhet, bruk kun tilbehør og reservedeler som er spesielt tilpasset din frituregryte.

- Plasser frituregryten på en arbeidsflate i god avstand fra enhver varmekilde og utenfor rekkevidden av vannsprut.

- En sikkerhetsmekanisme hindrer frituregryten i å virke dersom den avtagbare bollen ikke er på plass.

- Operer aldri frituregryten uten at den avtagbare bollen er på plass og inneholder en tilstrekkelig mengde olje eller fett.

- Frituregryten er beskyttet med en termisk sikring, som automatisk slår av strømmen ved overoppheting.

- Frityrgrøyten må aldri flyttes mens den er i bruk, eller mens oljen eller vannet enda er varmt. Du kan få alvorlige brannskår av oljen.
 - Bruk bærehåndtakene (I) til å flytte på frityrgrøyten.
 - Det er absolutt nødvendig å vente til oljen er nedkjølt før du fjerner bollen.
 - Blokker aldri luftfiltreringssonen i lokket (A2) med hånden eller noen annen gjenstand (klut, tallerken osv.) av fare for å bli brent.
- ④ **Kontroller at oljenivået er over minimumsmerket på bollen (C1).**
- Olje og fett er brennbare produkter. Dersom oljen eller fettene tar fyr, trekk ut støpselet og dekk gryten med lokket eller en tallerken for å kvele flammen. Bruk aldri vann for å slukke flammen.

Før frityrgrøyten brukes første gang

- Pakk frityrgrøyten ut. Husk å ta vare på garantibeviset. Les bruksanvisningen nøye.
- Fjern det beskyttende omslaget rundt kullfilter med metningindikasjon/når filteret må skiftes (på enkelte modeller) (A4) og plasser filteret i skuffen (A5).
- ① Før så skuffen med anti-luft filteret inn i lokket på frityrgrøyten.
 - ② Åpne lokket (A) ved å trykke på utløserknappen (D).
 - ③ Løft kurven (B) ved å bruke håndtaket (B1).
Vask kurven med varmt vann og et oppvaskmiddel, skyll og tørk grundig.
 - ④ Ta ut bollen ved å løfte den vertikalt, og vask den. Skyll, tørk og sett tilbake på plass.
Sett i støpselet.

Bruk av frityrgrøyten

- TILSETNING AV OLJE ELLER FETT**
- ② Åpne lokket (A) ved å trykke på utløserknappen (D).
Løft ut kurven (B) ved å løfte opp håndtaket (B1).
Dersom du bruker olje, hell oljen i den uttagbare beholderen (C) til det når maksimumsmerket (ca. 1,8 - 2 liter).
Overstig aldri maksimumsgrensen angitt.
Hvis du bruker herdet vegetabilsk fett,

- skjærer du opp 1750 g fett og legger det direkte i bollen (C).
Smelt aldri fast fettstoff i kurven.
Oljenivået må alltid være mellom Maxi"- og "Mini"-nivåene.
Smelt aldri fast fettstoff i kurven.
Still temperaturvelgeren (G) på 150°C for å smelte det.
- ⑤ Løkk lokket slik at du hører et "klikk". Koble til apparatet.
 - ⑦ Trykk på På/Av-knappen.

FRITYRSTEKING

- ⑥ Velg temperatur ved hjelp av termostaten (E). (Se skjema over "Temperatur og tilberedningstid"). Termostatindikatoren (H) vil da lyse.
Forvarmingstiden for oljen er 15 minutter.
- ② Åpne lokket (A) ved å trykke på utløserknappen (D).
Plasser maten i kurven (B).
- ⑧ Ta den ut av apparatet.
Lukk lokket.
- Sett den tilbake i dryppeposisjon
- ⑨ Senk kurven sakte ned i fett.
Etter endt tilberedningstid heises kurven opp og plasseres i avrenningsposisjon.

Dersom frityrgrøyten er utstyrt med et elektronisk tidsur:

- Trykk på knappen, og "00" vil lyse i displayet (J1).
Fortsett med å trykke inntil den ønskede tid vises i displayet (se skjema for "Temperatur og tilberedningstid").
Nedtellingen starter idet knappen slippes (displayet vil blinke).
Ved feil innstilling av tidsuret, sett det tilbake til posisjon "00" ved å holde knappen nede. Deretter kan innstilling foretas på nytt.
Når tilberedningstiden er over vil tidsuret pipe. Lyden stoppes ved å trykke på knappen.

Merk: Tidsuret signaliserer at steketiden er over, men skruer ikke automatisk av frityrgrøyten.

Displayet skruer seg automatisk av. Ikke glem å slå av frityrgrøyten ved å sette temperaturvelgeren tilbake på "■" og ved å trykke på På/Av-knappen. Åpne lokket og gjør maten klar til servering.

Merk:

Hvis du frityrsteker flere kurver etter hverandre, må du vente til termostat-

indikatoren (**H**) skrus av før ny mat plasseres i oljen.
For å unngå forbrenninger, plasser aldri hendene over luftfiltreringssonen (**A2**).

BEHANDLING AV LUKT

Kullfilter med metningsindikasjon/når filteret må skiftes (modell AKE3 - AKE4 - AKE5) er svært effektivt mot lukter og fett. Filteret vil være effektivt i bruk 30-40 ganger, avhengig av type og mengde mat som tilberedes.

Filteret skiftes når metningsindikatoren (som er synlig på lokket) skifter farge fra rosa til lysegrå.

Det anti-lukt filteret (modell AKE1 - AKE2) vil kunne brukes 10-15 ganger.

Filteret skiftes når metningsindikatoren skifter farge til rødt.

Hvordan skifte filteret

Vent til frituregryten er avkjølt.

Ta ut hurtigrensskuffen (**A5**) og snu den oppned over søppelkassen. Filteret vil da falle ut.

Plasser et nytt filter i skuffen, med den sorte siden opp.

Utskiftning av oljen.

Koble fra frituregryten.

Vent til oljen er blitt lunken.

⑫ Fjern lokket fra frituregryten.

Hold i bollen og tøm oljen i en større beholder.

Filtrere oljen: fjern små matbiter ved hjelp av en hullsleiv som ikke er i metall. Du kan oppbevare oljen i frituregryten eller i en separat og hermetisk beholder. Filtrer oljen etter hver bruk ved hjelp av et filtreringspapir (fås ved godkjente service-sentra). Bitene som løsner fra maten har en tendens til å bli brent og/eller føre til at man må skifte ut oljen oftere. Over tid vil dette øke risikoen for brann. Derfor må du filtrere oljen regelmessig.

Hold-varm-funksjon (på modeller)

Fatet (**K1**) er beregnet på å holde maten varm inni apparatet. Det gjør det mulig å tilberede og servere et komplett måltid (for eksempel nuggets og chips...)

Når den første friteringen er gjort. Fjern fatet (**K1**) fra sin holder (**K2**). Legg innholdet i kurven (**C**) over på fatet (**K1**).

NB!: Bruk aldri kjøkkenhåndkle på bunnen av fatet.

Sett fatet tilbake på plass (**K2**).

Friter neste omgang.

Når maten er ferdig, kan du servere alt samtidig.

Vi anbefaler å tilberede fersk chips til slutt.

⑪ **Advarsel: Ikke rør holderen til fatet (K3), særlig ikke når du skal flytte frituregryten. Det kan føre til at du brenner deg.**

Praktiske råd

1. Olje eller fett

Bruk aldri frituregryten uten olje.

Du må aldri blande ulike oljetyper.

Bland aldri forskjellige typer fettstoff eller oljer.

Skift oljen når den blir brun (som regel etter 8-12 gangers bruk, avhengig av hvilke typer matvarer som er tilberedt).

Viktig ved bruk av fast fett:

Før hver bruk må det lages flere hull i fettstøtten med en ikke-metallisk spatel slik at evt. vann som har samlet seg under fettstøtten, kan fordampe.

2. Forberedning av mat før steking

Uansett hva som skal tilberedes må matvarene være helt tørre. Dette vil forhindre at oljen bobler over, og vil forlenge oljens brukstid.

Ved tilberedning av mat basert på rå poteter (potetgull, pommes frites) bør de ferdigkuttete potetbitene skylles i kaldt vann for å fjerne stivelsen. Dette vil forhindre bitene i å klistre seg sammen. Tørk deretter bitene grundig med et papirhåndkle.

Ved tilberedning av frossen mat legges matvarene i kurven, og evt. is fjernes ved å riste kurven over vasken.

3. Frityrsteking

Fyll ikke for mye i kurven da det vil redusere temperaturen på oljen og føre til at maten trekker til seg mer fett.

Overskrid ikke følgende mengder:

. 1 kg ferske eller frosne pommes frites
For å oppnå best resultat anbefales det å kun steke 550 g ferske eller 400 gram frosne pommes frites av gangen.

For å forlenge oljen eller fettets brukstid anbefales det å ikke varme opp fettstøtten unødvendig lenge.

La ikke ferdig tilberedt mat ligge i kurven for lenge da dampen kan føre til at de mister sin sprøhet.

Råd vedrørende tilberedning

Tilberedningstidene skal kun oppfattes som veiledende. De kan tilpasses individuell smak.

Temperaturer og tilberedningstider Ferske produkter

Ferske matvarer	Temperatur	Tid (min)
Pommes-frites maksimal kapasitet	190°C	13 - 15
Pommes-frites anbefalt kapasitet for optimal steking	190°C	9 - 11
Torskefileter	180°C	8 - 10
Innbakte camembertstykker	190°C	2 - 3
Stekte kyllingstykker	180°C	5 - 6
Fiskefilet	160°C	6 - 8
Kiev*-kylling	180°C	12 - 14
Stekte kyllinglår	180°C	15 - 20
Stekte champignoner	150°C	6 - 8
Stekt løk	160°C	3 - 4
Kylling- eller potetkroetter	190°C	9 - 10
Runde smultringer*	170°C	6 - 8
Egg *	170°C	8 - 10
Epleringer*	170°C	6 - 8

Ved tilberedning av frosne matvarer, sett temperaturvelgeren (E) på innstilling ***. Du bør også justere tilberedningstiden etter mengde og egen smak.

Temperaturer og tilberedningstider Frosne produkter

Frossenmat	Mengde (g)	Tid (min)
Pommes-frites maksimal kapasitet	750 g	11 - 13
Pommes-frites anbefalt kapasitet for optimal steking	400 g	6 - 7
Små, runde potetbiter	500 g	8 - 10
Alfabeter	16 stykker	3 - 4
Kyllingringer	12 stykker	4 - 5
Fiskekroetter	8 stykker	4 - 5
Eplekroetter	8 - 10	5 - 6
Panert fisk (torsk)	2 stykker	8 - 10
Stekte champignoner	16 stykker	4 - 5
Panerte fiskekroetter	8 stykker	5 - 6
Stekt løk	6 - 8 stykker	3 - 4
Innbakte reker (ringer)	12 stykker	4 - 5

Rengjøring

Trekk ut støpselet, og la apparatet avkjøles.

Rengjør fritrygrytens ytterflater med en fuktig klut. Bruk aldri skuresvamp eller alkohol.

Senk aldri fritrygryten ned i vann, og rengjør den aldri under rennende vann.

Fjern lokket. Vask kurven og lokket i oppvaskmaskinen eller i varmt vann med oppvaskmiddel. Skyll og tørk. Ved skifting av olje bør den uttagbare beholderen tas ut og vaskes i vaskemaskin eller for hånd i vann tilsatt oppvaskmiddel. Skyll og tørk. Bruk aldri skuresvamp, metallredskaper eller skurepulver. Du vil risikere å ødelegge belegget i bollen. Skade på bollen som følge av at du ikke har fulgt disse instruksjonene dekkes ikke av garantien. Det er ikke unormalt at det ved hyppig bruk kan oppstå riper på innsiden eller brune merker på utsiden av den avtagbare bollen.

Vedlikehold

La fritrygryten avkjøles før du foretar noe vedlikehold.

Tidsuret

Dersom tidsuret ikke fungerer, kontakt et godkjent Moulinex service senter (se liste i servicebrosjyren).

Kast ikke brukte batterier i husholdningssavfallet, men lever dem på et godkjent innsamlingssted.

Tilbehør

Følgende tilleggsdeler er tilgjengelige hos din forhandler eller et godkjent Moulinex service senter.

- Anti-lukt filter ref.: DA8.
- Kullfilter med metningindikasjon/når filteret må skiftes (på enkelte modeller) ref.: DA9.

Miljøvern

Apparatet er produsert med tanke på å vare i mange år. Når du bestemmer deg for å bytte ut fritrygryten din, må du huske å gjøre det du kan for å beskytte miljøet ved å avhende den på ditt lokale avfallsdeponi.

Hvis fritrygryten ikke virker

Sjekk først om ledningen er ordentlig satt i.
Sjekk deretter om en av årsakene i følgende tabell kan være grunnen.

Praktiske råd

Problem	Årsak	Løsning
For kraftig lukt.	Anti-lukt filteret er mettet.	Skift filteret.
	Oljen eller fettene er utbrukt.	Skift oljen eller fettene.
	Oljen/fettet er ikke tilpasset denne typen koking.	Bruk olje/fett av høy kvalitet. Bland aldri olje/fett av ulik kvalitet.
Damp slipper ut ugjennom lokket.	Lokket er ikke skikkelig lukket.	Lukk lokket ordentlig.
	Anti-lukt filteret er mettet.	Skift filteret.
	Pakningen er defekt.	Pakningen tørkes av eller skiftes hvis den er defekt.
Oljen koker over.	Det er fylt for mye olje/fett i fritrygryten (over max. merket).	Sjekk oljenivået på innsiden av beholderen.
	Ingrediensene har for høyt vanninnhold.	Ingrediensene tørkes nøye.
	Mengden ingredienser er for stor.	Max. 1000 g pommes frites (ferske eller frosne) 750 g.
	Kurven er deformert.	Skift kurven.
Maten blir ikke gylden.	Tilberednings-temperaturen er for lav.	Kontroller at termostaten er innstilt på riktig temperatur.
	Mengden ingredienser i kurven er for stor.	Det bør ikke stekes større mengder enn angitt.
	Oljen blir ikke varm nok.	Termostaten er defekt. Henvend deg til forhandleren eller et godkjent Moulinex service senter.
Pommes frites, potetgull henger sammen. Oljen/fettet blir ikke ordentlig varmt.	Maten ikke skyllet skikkelig før den ble senket i oljen.	Maten skylles og tørkes grundig.
	Fritrygryten er blitt slått på første gang uten fettstoff i beholderen.	Kontakt forhandleren eller et godkjent Moulinex service verksted.
	Beholderen er satt inn feil.	Sørg for at beholderen blir plassert riktig.
Timeren fungerer ikke (evt. på de modeller som har timer)	Batteriet er utgått.	Søk hjelp ved et godkjent Moulinex servicesenter.

SVERIGE

Tack för att Ni valt en utav **Moulinex** produkter.

Beskrivning

Bekanta dig med frityrgrytans olika delar innan du använder den för första gången. De inringade siffrorna i bruksanvisningen motsvarar siffrorna på bilderna på insidan av bruksanvisningens omslagssida. Bokstäverna motsvarar bilderna av frityrgrytans olika delar.

A Lock med automatisk öppning

- A1 Fönster
- A2 Luktfilteringszon
- A3 Anti-luktfilter med indikator (beroende på modell)
- A4 Aktivt kolfilter med mättnadsindikator (beroende på modell)
- A5 "Clean Express" låda

B Korg

- B1 Korghandtag

C Löstagbar behållare med non-stick beläggning

- C1 Mini och Maxi markeringar för oljenivån i behållaren

D Öppningsknapp för locket

E Funktionsväljare

F Sladdförvaring

G På/av knapp

H Kontrollampa temperatur

I Bärhandtag

J Elektroniskt tidur (beroende på modell)

- J1 Inställningsknapp

K Varmhållningsfunktion (beroende på modell)

- K1 Varmhållnings- och serveringsfat
- K2 Fack för fat

Säkerhetsanvisningar

- Läs igenom bruksanvisningen noggrant innan du använder fritösen första gången. Moulinex ansvarar inte för skador som beror på felaktig användning.
- Lämna aldrig fritösen (även om den är avstängd) oövervakad i närheten av barn. Låt aldrig barn använda fritösen ensamma.
- Får endast anslutas till 220 V växelström, jordat uttag.
- Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.**
- Säkring minst 10 A.
- Använd fritösen om den eller sladden är skadad. Kontakta i så fall Moulinex servicecenter (se lista i servicehäftet).
- Allt underhåll förutom rengöring måste också utföras av Moulinex servicecenter.
- Tag alltid ur kontakten innan du rengör fritösen och efter varje gång du använt den.
- Doppa aldrig fritösen, sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte sladden komma i kontakt med fritösens varma delar eller andra värmekällor, t ex spisplatta eller öppen låga.
- Låt inte sladden hänga ner så att barn kan nå den. Låt inte heller sladden hänga över vassa kanter eller hörn.

- Använd endast reservdelar och tillbehör från Moulinex som är lämpliga för din produkt.
- Placera fritösen på en stadig arbetsyta på rejält avstånd från vatten och andra värmekällor.
- En säkerhetsbrytare gör att fritösen inte går att slå på om den löstagbara behållaren, det yttre höljet eller kontrollpanelen inte sitter ordentligt på plats.
- Använd aldrig fritösen utan olja.
- Fyll på olja så att nivån överstiger **Min-markeringen på behållarens insida.**
- Olja och fett är brandfarligt. Om oljan/fettet fattar eld, dra genast ur kontakten och kväv elden med locket eller en tallrik. **Använd aldrig vatten för att släcka elden.**
- Fritösen har ett automatiskt överhettningsskydd som stänger av fritösen vid överhettning. Om överhettningsskyddet slår till p g a felaktig användning (t ex utan olja/fett) går det dock att återställa säkerhetsspärren (se Återställning). Om överhettningsskyddet slår till utan synlig anledning, kontakta Moulinex Servicecenter.
- ④ **Se till att oljenivån ligger mellan Min- och Maxmarkeringarna på behållarens insida (C1).**

- Använd bärhandtagen (**I**) för att flytta fritösen.
- Flytta aldrig fritösen när den är igång eller innan oljan svalnat. Het olja kan orsaka mycket allvarliga brännskador.
- Vänta alltid tills oljan har svalnat innan du tar loss behållaren.
- Vidrör inte fettfiltreringszonen (**A2**) i locket med vare sig händer eller annat, t ex grytlapp, handduk, tallrik – risk för brännskador.
- Om fritösen inte fungerar och du inte kan hitta något fel på den, kontakta Moulinex Servicecenter eller din återförsäljare.

Före första användning

Packa upp frityrgrytan. Ta vara på garantikortet på förpackningen och läs bruksanvisningen noggrant. Dra loss skyddsfilmen från aktivt kolfilter med mätnadsindikator (beroende på modell) (**A4**) och placera filtret i lådan (**A5**).

- ① För in hela konstruktionen i frityrgrytans lock.
- ② Öppna locket (**A**) genom att trycka på frigörningsknappen (**D**).
- ③ Ta ut korgen (**B**) genom att lyfta i handtaget (**B1**).
Rengör friteringskorgen med varmt vatten och diskmedel, skölj och torka noggrant.
- ④ Ta ut behållaren genom att lyfta upp den och tvätta av den. Skölj, torka och sätt tillbaka den.
Sätt i kontakten.

Användning

PÅFYLLNING AV OLJA ELLER FETT

- ② Öppna locket (**A**) genom att trycka på frigörningsknappen (**D**).
Ta ut korgen (**B**) genom att lyfta handtaget (**B1**).
Om du använder olja, fyll på olja i frityrbehållaren (**C**) upp till maxmarkeringen (cirka 1,8-2 liter).
Överskrid aldrig max-markeringen.
Överskrid aldrig maxnivån som är markerad i skålen.
Om du använder fast vegetabiliskt fett ska du ta 1575 g - 1750 g fett, skära det i bitar och smälta det i en separat panna innan du håller det i skålen. **Smält (C) aldrig fett i korgen eller i skålen.**

Oljenivån måste alltid vara mellan "mini" och "maxi". Smält aldrig fett i korgen! Ställ temperaturväljaren (**G**) i läge 150°C för att smälta det.

- ⑤ Stäng locket genom att trycka tills ett klick hörs.
Anslut apparaten.
- ⑦ Tryck på knappen på/av.

FRITERING

- ⑥ Vrid temperaturvredet (**E**) till önskat läge (se tillagningstabellerna). Kontrollampen (**H**) tänds.
Förvärmningen av oljan tar 15 minuter.
- ② Öppna locket (**A**) genom att trycka på frigörningsknappen (**D**).
Placera livsmedlen som ska friteras i korgen (**B**).
- ⑧ Sätt tillbaka i avrinningsläge.
Stäng locket.
- ⑨ Sänk sakt ned korgen i oljan.

Om du har en modell med timer:

Tryck på timerknappen. "00" blinkar på displayen (**J1**).

Fortsätt tryck tills önskad tillagningstid visas på displayen (se tillagningstabellerna).

När du släpper knappen börjar timern nedräkningen (displayen blinkar).

Om du gör fel, återställ timern till "00" genom att trycka ned timerknappen och börja om igen.

När tillagningstiden är slut hörs en ljudsignal. Tryck på timerknappen så upphör ljudet.

OBS! Timersignalen signalerar endast att tillagningstiden är slut.

Glöm inte att stänga av fritösen, genom att ställa temperaturväljaren på "■" och därefter trycka på knappen på/av.

Höj korgen igen och låt den stå i avrinningsläge.

OBS!

Om du friterar flera omgångar i följd, vänta tills kontrollampen (**H**) har släckts innan du sänker ned nästa omgång i oljan.

För att undvika brännskador, håll händerna borta från luftfiltreringszonen (**A2**).

ANTI-LUKTFILTER

Modellerna AKE3 - AKE4 - AKE5 är utrustade med ett aktivt kolfilter med mätnadsindikator (beroende på modell) kol som är mycket effektivt mot lukt och fett. Filtret räcker till

30-40 friteringsomgångar, lite beroende på typ och mängd av livsmedel.

Byt filter när indikatorn lock ändrar färg från ljusrött till ljusgrått.

Modell AKE1- AKE2 har ett anti-luktfiler som räcker till 10-15

friteringsomgångar.

Byt filter när indikatorn lock ändrar färg från ljusrött till ljusgrått.

Byt filter så här:

Låt fritygrytan svalna.

Ta ut Clean Express-hållaren (**A5**) och håll den upp-och-ner över diskhon. Det använda filtret ramlar ut.

Sätt i ett nytt filter med den svarta sidan uppåt.

Byte av olja

Ta ut fritösens kontakt.

Vänta tills oljan svalnar.

⑫ Ta av fritösens lock.

Håll behållaren och håll upp innehållet i ett kärl av lämplig storlek.

Filtering av oljan : ta bort små friteringsrester med hjälp av en slev (ej av metall). Oljan kan förvaras i fritösen eller i en separat lufttät behållare.

Filtera oljan efter varje användning genom ett pappersfilter (finns att köpa hos auktoriserade serviceverkstäder).

Smulor/panering som lossnar kan brännas och dessa partiklar försämrar snabbt oljans kvalitet. Med tiden så ökar risken för antändning varför rengöring av oljan efter varje fritering rekommenderas.

Varmhållningsfunktion (beroende på modell)

Fatet (**K1**) är avsett för varmhållning av mat som har friterats i apparaten. Det gör att du kan laga och servera en komplett måltid (t ex köttbitar och pommes frites eller två portioner pommes frites).

När den första friteringen.

Ta bort fatet från facket (**K1**).

Töm ut innehållet från korgen och fördela det på fatet (**K2**).

Viktigt! Använd aldrig

pappershandduk på fatets botten.

Sätt tillbaka fatet på plats (K2) tills du hör ett "klick".

Friter nästa laddning.

När maten är klar kan du servera allt på en gång.

Vi föreslår att du lagar färska pommes frites sist.

⑪ **Varning! Stick aldrig in handen i fatfacket (K2), särskilt inte när du flyttar fritösen, eftersom du då riskerar att bränna dig.**

Praktiska tips

1.Olja/fett

Starta aldrig fritösen utan olja eller fett. Använd olja som tål höga temperaturer. Blanda inte olika typer av olja.

Byt olja när den blir brunfärgad efter fritering - ungefär var 8-12 användning, beroende på tillagningssätt.

Viktigt!

Om du använder fett i fast form, gör hål i fettets ända ner i botten, så att vatten som samlas under fettets kan förångas (använd ej ett metallföremål att göra hål med).

2.Förberedelser av livsmedel

Samtliga livsmedel måste vara helt torra innan du friterar för att förhindra översvämning.

När du friterar rå potatis (t ex chips och pommes frites), skölj potatisen i kallt vatten efter att du skurit den, för att få bort stärkelsen. Torka noggrant. Detta förhindrar att potatisbitarna klibbar ihop. När du friterar frysta livsmedel, skaka bort eventuella iskristaller med hjälp av ett durkslag.

3. Tillagning

Överfyll inte korgen, detta gör att temperaturen sjunker, vilket gör resultatet kladdigt.

Maxkapacitet per friteringsomgång:

- 1 kg färska pommes frites

- 750 g frysta pommes frites

För bästa resultat rekommenderar vi:

- 550 g färska pommes frites

- 400 g frysta pommes frites

Låt inte fritygrytan stå på i onödan.

Lämna inte färdigfriterad mat i avrinningsläge alltför länge, eftersom ångan gör maten mjuk och tar bort krispigheten.

Tillagningstabeller

Dessa tillagningstider är rekommendationer och kan justeras efter tycke och smak.

Temperaturer och tillagningstider för färska ingredienser

Färiska ingredienser	Temperatur	Tid (min)
Pommes frites max mängd	190°C	13 - 15
Pommes frites rekommenderad mängd för optimalt resultat	190°C	9 - 11
Torskfiléer	180°C	8 - 10
Friterade camembertbitar	190°C	2 - 3
Panerade kycklingbitar	180°C	5 - 6
Fiskfiléer	160°C	6 - 8
Kyckling Kiev	180°C	12 - 14
Friterad kyckling ett stycke	180°C	15 - 20
Friterad svamp	150°C	6 - 8
Friterad lök	160°C	3 - 4
Kyckling- eller potatiskroketter	190°C	9 - 10
Munkar ring	170°C	6 - 8
Ägg	170°C	8 - 10
Äppelmunkar	170°C	6 - 8

OBS! När du friterar fryst mat ställ in temperaturvredet (E) på inställning ***. Justering av tillagningstiden bör göras efter kvantitet och egen smak.

Vikt och tillagningstider för frysta produkter

Frysta ingredienser	Mängd (g)	Tid (min)
Pommes frites max mängd	750 g	11 - 13
Pommes frites rekommenderad mängd för optimalt resultat	400 g	6 - 7
Kulpotatis	500 g	8 - 10
Alphabites	16 bitar	3 - 4
Kycklingnuggets	12 bitar	4 - 5
Fiskkroketter	8 bitar	4 - 5
Potatiskroketter	8 - 10	5 - 6
Panerad fisk (torsk)	2 bitar	8 - 10
Friterad svamp	16 bitar	4 - 5
Panerade fiskkroketter	8 bitar	5 - 6
Friterad lök	6 - 8 bitar	3 - 4
Friterade räkor	12 bitar	4 - 5

Rengöring

Ta ur kontakten och låt fritösen svalna. Torka av fritösen med en fuktig trasa. Använd inte någon svamp som repar. **Nedsänk aldrig fritösen i vatten och tvätta den inte under rinnande vatten.** Ta av locket. Diska korgen och locket i diskmaskin eller med varmt vatten och diskmedel, skölj och torka. Passa på att rengöra friteringsbehållaren samtidigt som du byter olja. Diska

behållaren för hand, skölj och torka. Använd aldrig en rispande trasa eller skurpulver. Då riskerar man att skada beläggningen i behållaren. Om skador på behållaren uppkommer på grund av felaktigt materialval vid rengöringen så gäller inte garantin. Märken på behållarens insida och bruna märken på utsidan uppkommer naturligtvis om fritösen används regelbundet.

Underhåll

Låt alltid fritrygrytan svalna helt och hållet.

Timer

Om timern inte fungerar, kontakta Moulinex Serviceverkstad (se lista i servicehäftet).

Lämna timerns batteri till batteriåtervinning.

Tillbehör

Följande tillbehör finns hos din återförsäljare eller Moulinex Serviceverkstad:

- Antiluktfiler till ref. : DA8.
- Aktivt kolfilter med mätnadsindikator (beroende på modell) ref. : DA9.

Miljöskydd

Apparaten har konstruerats för att fungera i många år. När du bestämmer dig för att byta ut din fritös ska du inte glömma vad du kan göra för att skona miljön genom att lämna apparaten på det lokala återbruket.

Vad gör jag om min fritös inte fungerar ?

Kontrollera först att kontakten sitter i och att det finns ström i uttaget. Följ sedan nedanstående felsöknings-schema.

Praktiska råd

Problem	Orsaker	Lösningar
Dålig lukt.	Anti-luktfiltret behöver bytas.	Byt filtret (Se Luktfilter).
	Oljan behöver bytas.	Byt olja eller fett.
	Oljan är inte lämplig för fritering.	Använd olja/fett av hög kvalitet. Blanda inte olika slags olja/fett.
Ånga släpps ut under locket.	Locket är inte ordentligt stängt.	Stäng locket ordentligt.
	Anti-luktfiltret behöver bytas.	Byt filtret (Se Luktfilter).
	Packningarna är smutsiga eller behöver bytas.	Rengör packningarna eller byt ut dem.
Oljan svämmar över.	För mycket olja har fyllts på.	Se till att oljenivån håller sig inom markeringarna.
	Vatten från livsmedlen har droppat ner i oljan.	Torka livsmedlen helt torra.
	Maxmängden livsmedel har överskridits.	Överskrid inte maxmängden (1000 g färska/frysta pommes frites) 750 g.
	Korgen är deformerad.	Byt ut korgen.
	Oljan är för varm.	Kontakta ett godkänt Moulinex Servicecenter.
Livsmedlen får ingen brun yta.	Tillagnings-temperaturen är för låg.	Välj rätt temperatur.
	Maxmängden livsmedel har överskridits.	Överskrid inte maxmängden.
	Oljan är inte tillräckligt varm.	Termostaten är trasig. Kontakta din återförsäljare eller Moulinex Serviceverkstad.
Potatisbitar klibbar ihop.	Potatisen är inte skölld och torkad.	Skölj potatisarna och torka dem noggrant.
Oljan blir inte varm.	Första uppvärmningen gjord utan olja i behållaren.	Kontakta din återförsäljare eller Moulinex Serviceverkstad.
	Friteringsbehållaren sitter inte ordentligt på plats.	Sätt behållaren ordentligt på plats.
Timern fungerar inte (beroende på modell).	Batteriet är slut.	Kontakta ett godkänt Moulinex Servicecenter.

SUOMI

Teit viisaan valinnan hankkiessasi **Moulinex**-friteerauspadan.

Laitekuvaus

Tutustu laitteesi osiin kunnolla.

Käännä ohjeen kannen sisäisivu auki. Ympyröidyt numerot viittaavat kuvien numerointiin ja kirjaimet viittaavat vastaaviin kohtiin laitteen piirroskuivissa.

A Automaattisesti avautuva kansi

- A1 Tarkkailuikkuna
- A2 Höyryn suodatusalue
- A3 Kärysuodatin, kylläisyyden näyttö (mallista riippuen)
- A4 Aktiivihiihikasetti, jossa osoitin näyttää suodattimen vaihtotarpeen (mallista riippuen)
- A5 "Clean Express" -laatikko

B Kori

- B1 Korin kahva

C Irrotettava säiliö, jossa tarttumaton pintakäsittely

- C1 Min. ja Max. öljyn määrää osoittavat merkit

D Kannen avauspainike

E Lämpötilan valitsin

F Liitosjohdon säilytys

G Merkkivalollinen virrankatkaisija

H Lämpötilan säädin

I Kantokahvat

J Ajastin (mallista riippuen)

J1 Asetuspainike

K Pito lämpimänä (riippuu mallista)

- K1 Astia, jossa ruoka pidetään lämpimänä ja tarjoillaan
- K2 Astiateline

Turvallisen käytön ohjeita

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen kuin ensimmäistä kertaa käytät friteerauspataasi. Ohjeiden vastainen käyttö vapauttaa Moulinexin kaikesta vastuusta.
- Älä koskaan jätä friteerauspataa lasten ulottuville (olipa se käytössä tai ei). Älä koskaan anna lasten käyttää friteerauspataa yksinään. Vammat saavat käyttää tätä laitetta vain valvonnan alaisena.
- Tarkista, että sijoitustaloudessa on sama jännite kuin on merkitty laitteen arvokilpeen. Minimitarve on 10 ampeerin sulake.
- Mikäli laite liitetään väärään jännitteeseen, takuu raukeaa.
- Liitä laite vain määräysten mukaiseen pistorasiaan. Älä käytä jatkojohtoja.
- Tämä friteerauspata on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ja vain kodin tiloissa sisällä käytettäväksi.
- Älä koskaan käytä friteerauspataasi, mikäli se ei toimi kunnolla tai mikäli se on vaurioitunut. Ota kummassakin tapauksessa yhteys Moulinex-huoltoon.
- Kuluttaja ei saa tehdä laitteelle muuta kuin tavanomaiset puhdistustoimenpiteet. Kaikki huoltotyöt on jätettävä valtuutetulle Moulinex-huollolle.

- Ota pistotulppa pois pistorasiasta heti käytön jälkeen, samoin kun puhdistat laitetta.
- Älä koskaan upota friteerauspataa, liitosjohtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan anna liitosjohdon roikkua lasten ulottuvilla. **Pidä friteerauspata aina lasten ulottumattomissa.**
- Liitosjohto ei koskaan saa koskettaa laitteen kuumia osia, olla lämmönlähteen lähellä eikä koskettaa terävää reunaa.
- Mikäli liitosjohto tai pistotulppa vaurioituvat, älä käytä friteerauspataa. Jotta laitteen turvallisuus taataan, vain valtuutettu Moulinex-huolto saa korjata nämä vauriot.
- Oman turvallisuutesi vuoksi, käytä vain alkuperäisiä Moulinex-varusteita ja -varaosia. Ne sopivat täydellisesti friteerauspataasi.
- Sijoita friteerauspata tukevalle lämmönkestävälle pöydälle kyllin etäälle lämmönlähteistä ja vesiroiskeiden ulottumattomiin.
- Turvakytkin estää friteerauspataa toimimasta, mikäli irrotettava säiliö ei ole paikallaan.
- Tarkista, että öljymäärä ylittää säiliössä olevan "min" merkinnän (friteerattaessa).
- Friteerauspataa suojaavat sekä termostaatti että ylikuumenemissuoja, joka

automaattisesti katkaisee virran mahdollisessa ylikuumentamispauksessa.

- Älä koskaan liikuta keitintä käytön aikana.
- Kuuma vesi tai öljy on polttavaa.**
- Käytä aina sivuilla olevia kantokahvoja **(I)** siirtäessäsi friteerauspataa.
- Anna öljyn jäähtyä kylmäksi ennen korin irrottamista laitteesta.
- Älä koskaan peitä kannessa olevaa höyryn suodatusaluetta **(A2)** kädelläsi tai millään muulla välineellä (pyyhe, astia, lautanen, tms.), jotta et joudu alttiiksi palovammavaaralle.
- ④ **Tarkista, että öljymäärä ylittää säiliössä oleva "min" merkinnän (C1).**
- Öljy ja rasva syttyvät helposti tuleen. Mikäli ne syttyvät palamaan, ota pistotulppa pistorasiasta, peitä pata omalla kannellaan tai lautasella tukahduttaaksesi liekit, mutta älä koskaan käytä vettä.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Pura laite pakkauksestaan ja ota takuukortti talteen. Lue käyttöohje huolellisesti.

Ota aktiivihiiplikasetti, jossa osoitin näyttää suodattimen vaihtotarpeen (mallista riippuen) pois suojakääreestään **(A4)** ja pane suodatin paikalleen laatikkoon **(A5)**.

- ① Pane molemmat friteerauspadan kanteen paikalleen.
- ② Avaa kansi painamalla avauspainiketta **(B)**.
- ③ Ota kori **(B)** pois kahvasta **(B1)** nostamalla.
Pese kori kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- ④ Ota säiliö pois pystysuoraan nostamalla ja pese se. Huuhtelee, kuivaa hyvin ja pane takaisin paikalleen.
Pane pistotulppa pistorasiaan.

Käyttö

ÖLJYN TAI RASVAN LISÄYS

- ② Avaa kansi **(A)** painamalla kannen avauspainiketta **(D)**.
Ota kori **(B)** pois kahvasta **(B1)** nostamalla.
Mikäli käytät öljyä, kaada öljyä irrotettavaan säiliöön **(C)** Maxi merkintään asti eli noin 1,8 - 2 litraa öljyä.
Älä koskaan ylitä säiliön pinnassa olevaa Maxi merkintää. Muutoin vaarana

on öljyn kuohuminen padasta kypsennyksen aikana.

Mikäli käytät kiinteää rasvaa, pane 1575 - 1750 g paistorasvaa paloiteltuna erilliseen pannuun ja sulata se. Kaada rasva sitten kulhoon. **Älä koskaan sulata rasvakuutioita korissa tai kulhossa.** Öljyn määrän täytyy olla min ja max merkkien välissä. Älä koskaan yritä sulattaa rasvakuutioita korissa. Aseta lämpötilanvalitsin **(G)** asentoon 150°C sulattaaksesi rasvan.

- ⑤ Sulje kansi niin, että kuulet "klik" äänen. Laita virtajohto seinään.
- ⑦ Paina virtakytkintä.

RUOAN KYPSENTÄMINEN

- ⑥ Valitse lämpötilansäätimellä **(E)** haluttu asento (katso kypsennystaulukoita).
Merkkivalo **(H)** syttyy.
Öljyn esikuumentaminen kestää 15 minuuttia.
- ② Avaa kansi **(A)** painamalla kannen avauspainiketta **(D)**.
Pane kypsennettävä ruoka koriin **(B)**.
- ⑧ Irrota laitteesta.
Sulje kansi.
Laita takaisin valumisasentoon.
- ⑨ Laske kori hitaasti valutusasennosta öljyyn.

Mikäli friteerauspadassasi on ajastin:
Paina painiketta ja näyttöön ilmestyy "00" **(J1)**.

Jatka painamista, kunnes haluamasi aika on näytössä (katso kypsennystaulukkoa).
Kun päästät painikkeen irti, aika alkaa kulua ja vähetä (näyttö vilkkuu).
Mikäli teet virheen, nollaa näyttö pitämällä painiketta alaspainettuna ja säädä aika uudestaan.
Kun kypsennysaika on kulunut, kuulet merkkiään. Katkaise merkkiään painiketta painamalla.

Tärkeää: merkkiään muistuttaa sinua kypsennysajan loppumisesta, mutta se ei katkaise virtaa friteerauspadasta.
Ajastimen näyttö loppuu automaattisesti. Kun ruoka on kypsää, nosta kori ylös valutusasentoon.

Älä unohda katkaista virtaa keittimestä, kääntämällä lämpötilansäädin asentoon "■" tai painamalla virrankatkaisijasta.

Avaa kansi ja tarjoa ruoka.

Tärkeää:

Jos kypsennät useampia eriä peräkkäin,

muista odottaa joka kerran lämpötilan merkivalon (H) sammumista ennen kuin lasket ruoan öljyyn.

Vältäaksesi palovammavaarat, älä koskaan pane käsiäsi höyryn suodatusalueen (A2) päälle.

KÄRYJEN KÄSITTELY

Aktiivihiihikasetti, jossa osoitin näyttää suodattimen vaihtotarpeen (mallit AKE3 - AKE4 - AKE5) on erittäin tehokas hajujen ja rasvan poistaja. Kypsennettävien ruokien laadusta ja määrästä riippuen se toimii tehokkaasti 30 - 40 käyttökertaa.

Kun kannessa näkyvissä osoitin muuttuu vaaleanpunaisesta harmaaksi, vaihda suodatin.

Kyllästetty suodatin (mallit AKE1 - AKE2) toimii tehokkaasti 10 - 15 käyttökertaa.

Kun kannessa näkyvissä osoitin muuttuu punaiseksi, vaihda suodatin.

Suodattimen vaihto

Odota että friteerauspata ja öljy ovat jäähtyneet.

Vedä "Clean express" laatikko lokerostaan (A5) ja käännä se ylösalaisin roskaämpärin päällä: suodatin putoaa pois.

Pane uusi suodatin lokeroon, musta puoli ylöspäin.

Öljyn vaihtaminen.

Ota virtajohto pois seinästä.

Odota kunnes öljy on kädenlämpöistä.

¹² Iroita kansi keittimestä.

Pidä kulhoa ja tyhjennä öljy isompaan säiliöön.

Öljyn suodatus : poista pienet ruoanmurut muovisella siivilällä. Öljyn voi säilyttää keittimessä tai erillisessä ilmatiiviissä säiliössä.

Suodata öljy käytön jälkeen suodatuspaperilla (saatavana valtuutetuista huoltoliikkeistä). Öljyyn irtoavat ruoanmurut voivat syttyä palamaan ja ne huonontavat öljyn nopeammin. Ajan mittaan tämä voi lisätä tulipalon vaaraa. Tämän takia öljy täytyy suodattaa joka käyttökerran jälkeen.

Lämpimänä pito (riippuu mallista)

Astia (K1) on suunniteltu pitämään friteerattu ruoka lämpimänä laitteessa (esimerkiksi kananugetit ja ranskalaiset perunat tai kaksi erää ranskalaisia perunoita).

Kun ensimmäinen friteerauserä on valmis.

Nosta astia pois telineestä (K2).

Tyhjennä korin sisältö ja levitä se astiaan (K1).

Huom.: Älä käytä talouspaperia astian pohjalla.

Laita astia takaisin paikalleen (K3) niin. Friteeraa seuraava erä.

Kun ruoka on valmis, voit tarjoilla kaiken yhtä aikaa.

On suositeltavaa, että valmistat perunat viimeisenä.

¹¹ **Varoitut: Kun siirrät friteerauspataa, älä koske astiatelineeseen (K2). Se voi polttaa.**

Käytännön neuvoja

1. Öljy tai rasva

Älä koskaan käytä friteerauspataa ilman öljyä.

Älä sekoita erityyppisiä öljyjä.

Älä sekoita eri öljytyyppejä keskenään.

Vaihda öljy kun sen väri tummenee (8 - 12 käyttökerran jälkeen riippuen kypsennettävistä ruoista).

Tärkeät:

Jos käytät kiinteää rasvaa, **tee lastalla (ei metallisella) reikiä rasvaan aina padan pohjaan asti**, jotta sinne mahdollisesti jäänyt vesi pääsee haihtumaan höyrynä rasvaa kuumennettaessa.

2. Kypsennettävän ruoan esikäsittely

Ohjeesta riippumatta tulee ruoan olla täysin kuivaa. Näin vältetään öljyn kuohuminen ja pidennetään öljyn käyttöikä.

Kun kypsennät raakoja perunaruokia (ranskalaiset perunat, perunalastut yms.), huuhtelee ne hyvin kylmässä vedessä pilkkomisen jälkeen. Näin poistat niistä liian tärkkelyksen, joka muuten liisteröisi kypsennettävät toisiinsa. Kuivaa huolellisesti.

Kun kypsennät pakasteita, ennen pataan laittoa pane ruoka koriin ja ravista sitä altaan päällä jäähileen poistamiseksi.

3. Friteeraus

Älä pane liikaa kypsennettävää koriin kerralla. Muutoin lämpötila laskee liiaksi, jolloin rasva imeytyy kypsennettävään. Älä kypsennä kerralla mainittua määrää suurempia erä seuraavia tuotteita:

- 1 kg raakoja perunoita suikaleina
 - 750 g pakastettuja (esikypsennettyjä) ranskalaisia perunoita
- Suosittelemme tuoreille ranskanperunoille enintään
- 550 g täyttömäärää ja pakastetuille ranskanperunoille enintään
 - 400 g täyttömäärää, milloin haluat todella erinomaisen tuloksen.
- Älä kuumenna öljyä liikaa eikä pitkiä aikoja: se heikentää öljyn laatua ja lyhentää öljyn käyttöaikaa.
- Mikäli kypsennät useampia eriä peräkkäin, tarkista että merkivalo ehtii sammua, ennen kuin panet seuraavan erän kypsymään.

Kypsennystaulukot

Ilmoitetut kypsennysajat ovat suuntaa antavia. Ne vaihtelevat ruoan valmistajan makutottomusten mukaan, mutta myös kypsennettävän määrän ja palojen koon mukaan.

Kypsennyslämpötilat ja -ajat Tuoreet ruoka-aineet

Tuoreruoka	Lämpötila	Aika (min)
Ranskalaiset perunat max. määrä	190°C	13 - 15
Ranskalaiset perunat, max. määrä jota suositellan parhaan tuloksen saavuttamiseksi	190°C	9 - 11
Hakattu turskafilie	180°C	8 - 10
Leivitetty camembertjuusto lohkot	190°C	2 - 3
Leivitetty kanan siipipalat	180°C	5 - 6
Leivitetty kanan suikaleet	160°C	6 - 8
Kievin kanaa	180°C	12 - 14
Paistettu kanan koipipala	180°C	15 - 20
Friteerattuja kokonaisia herkkusieniä	150°C	6 - 8
Friteerattuja sipulirenkaita	160°C	3 - 4
Peruna- tai kanacroketteja	190°C	9 - 10
Munkkirinkilät	170°C	6 - 8
Skottilaiset kananmunat	170°C	8 - 10
Friteerattuja omenan paloja	170°C	6 - 8

Kun kypsennät pakasteita, valitse lämpötilan valitsimella (E) asento ***. Säädä myös kypsennysaika vastaamaan kypsennettävien määrien ja oman makusi mukaan.

Pakasteet: painot ja kypsennysajat

Pakasteruoka	Määrä (g)	Aika (min)
Ranskalaiset perunat max.määrä	750 g	11 - 13
Ranskalaiset perunat, max. määrä jota suositellan parhaan tuloksen saavuttamiseksi	400 g	6 - 7
Tikkuranskanperunat	500 g	8 - 10
Kana nugetit	12 pieces	4 - 5
Kalapuikot	8 pieces	4 - 5
Croketti perunat	8 - 10	5 - 6
Turskafilie	2 pieces	8 - 10
Leivitetty sienet	16 pieces	4 - 5
Leivitetty kalanugetit	8 pieces	5 - 6
Friteeratut sipulirenkaat	6 - 8 pieces	3 - 4
Leivitetty hummerin pyrstöt	12 pieces	4 - 5

Puhdistus

Ota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Pyyhi friteerauspata ulkopuolelta kostealla pyyhkeellä. Älä koskaan käytä hankausainetta tai hankaavaa sientä äläkä spriitä.

Älä koskaan upota friteerauspataa veteen. Älä koskaan pese sitä juoksevan veden alla.

Pese kori ja kansi astianpesukoneessa tai kuumalla vedellä ja astianpesuaineella, huuhtele ja kuivaa. Kun vaihdat öljyn, käytä tilaisuutta ja pese irrotettava säiliö astianpesukoneessa tai kuumassa pesuainevedessä. Huuhtele ja kuivaa.

Älä koskaan käytä puhdistuksessa teräsvillaa, hankaavaa sientä, mitään metallista välinettä eikä hankausjauhetta. Ne vaurioittavat säiliön pinnoitetta. Mikäli säiliö vaurioituu ohjeiden vastaisen puhdistuksen takia, takuu ei korvaa säiliötä.

Irrotettavaan säiliöön tulee luonnollisesti sisäpintaan naarmuja ja ulkopuolelle ruskeita jälkiä aikaa myöten ja ne kuuluvat normaaliin käyttöön.

Hoito

Anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistusta.

Ajastin

Mikäli ajastin ei toimi, ota yhteys valtuutettuun Moulinex-huoltoon. Hävitä paristo luontoa ajatellen.

Varusteet

Seuraavia varaosia voit hankkia Moulinex-kauppiaaltasi tai Moulinex-huollosta.

- Kärysuodatin tuotenumero: DA8.
- Aktiivihiihikasetti, jossa osoitin näyttää suodattimen vaihtotarpeen: DA9.

Ympäristönsuojelu

Laitteesi on tarkoitettu toimimaan useiden vuosien ajan. Jos kuitenkin päätät vaihtaa friteerauspatasi uuteen, muista ympäristönäkökohdat ja vie vanha keittäimesi paikalliseen jätteiden käsittelyasemalle.

Mikäli friteerauspata ei toimi

Tarkista ensin onko pistotulppa pistorasiassa ja tuleeko pistorasiaan virtaa.

Tarkista, löytyykö vika alla olevasta luettelosta:

Ongelma	Syy	Korjaus
Liikaa käryä.	Kärysuodatin on käytetty loppuun.	Vaihda kärysuodatin uuteen.
	Öljy on likaista.	Vaihda öljy.
	Öljy tai rasva ei sovi friteeraukseen.	Käytä vain sopivia ja hyvälaatuisia öljyjä. Älä koskaan sekoita eri laatuja.
Kannen alta tulee höyryä.	Kansi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje kansi kunnolla.
	Kärysuodatin on käytetty loppuun.	Vaihda kärysuodatin uuteen.
	Tiiviste on vaurioitunut.	Kuivaa tiiviste tai vaihda se uuteen.
Öljy kiehuu yli.	Olet laittanut liikaa öljyä pataan.	Tarkista öljymäärä. Älä täytä yli maksimimerkinnän.
	Olet laittanut liikaa märkiä aineita pataan kuumaan öljyyn.	Kuivaa ainekset hyvin.
	Kypsennettävien määrä on liian suuri.	Noudata annettuja määriä 1000 g 750 g.
	Kori on vioittunut.	Vaihda kori.
	Öljy on liian kuumaa.	Ota yhteystta valtuutettuun Moulinex-huoltoilikkeeseen.
Ruoka ei tule kauniin ruskeaksi.	Kypsennys-lämpötila on liian matala.	Säädä lämpötila oikein.

	Olet laittanut liikaa kypsytämään.	Älä ylitä ilmoitettuja maksimimääriä.
	Öljy ei ole kyllin kuumaa.	Lämpötilansäädin on rikki. Ota yhteys huoltoon.
Ranskalaiset perunat ja -lastut paakkuuntuvat.	Et ole pessyt aineksia ennen pataan laittamista.	Pese ja kuivaa perunat huolellisesti.
Öljy ei lämpiä.	Olet ensimmäisellä kerralla kytkenyt padan toimintaan ilman öljyä.	Ota yhteys huoltoon.
Laitte ei toimi.	Irrotettava säiliö ei ole oikein paikallaan.	Tarkista säiliön sijoitus.
Ajastin ei toimi enää (riippuu mallista)	Akku on lopussa.	Ota yhteystta valtuutettuun Moulinex-huoltoilikkeeseen.

TÜRKÇE

Bir **Moulinex** ürünü seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

CIHAZIN ÖZELLİKLERİ

Fritözün özelliklerini öğrenmek için sayfayı açın, daire içindeki sayılar resimleri harfler ise cihazın özelliklerini belirtir.

A Otomatik açılan kapak

- A1 Cam kapak
- A2 Koku filtresi bölmesi
- A3 Doluluk göstergeli koku önleyici filtre (Modele bağlıdır)
- A4 Doluluk göstergeli karbon filtre (Modele bağlıdır)
- A5 "Clean Express" ("Hızlı Temizleme") bölmesi

B Sepet

- B1 Sepet sapı

C Çıkarılabilir hazne

- C1 Minimum ve Maximum yağ düzeyi işaretleri

D Kapak açma düğmesi

E Isı ayar düğmesi

F Kordon saklama yuvası

G Işıklı On/Off düğmesi

H Isı ayar göstergesi

I Taşıma sapları

J Taşıma kolları

J1 Ayar düğmesi

K Isıtma fonksiyonu (modele bağlıdır)

K1 Isıtma ve servis tabağı

K2 Tabak bölmesi

Güvenlik uyarıları

- Cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanım talimatlarını dikkatle okuyun: **Talimatlara uygun olmayan şekilde kullanma sonucunda doğacak hasarlardan, Moulinex sorumlu tutulamaz.**
- Cihazı (çalışır durumda olsun olmasın) çocukların ulaşabileceği yerlerde bırakmayın.
- Cihazınızın voltajının elektrik tesisatınızla uyumlu olduğunu ve tesisatınızda minimum 10 amperlik sigorta olduğunu kontrol ediniz. **Her türlü elektrik bağlantısı hatası garantiyi geçersiz kılar.**
- Şebeke elektrik voltajının cihaz üzerinde belirtilen voltaj ile aynı olup olmadığını (yalnızca AC akım) kontrol edin. Tüm elektrik bağlantı hatalarında garanti geçersiz kalır.
- Cihazınızın elektrik bağlantısı yapılırken toprak priz kullanılmalıdır. Bu kurala uyulmaması, elektrik çarpmasına ve ciddi yaralanmalara yol açabilir. Toprak prizinizin ülkenizde geçerli elektrik tesisat standartlarına uygun olması, kendi güvenliğiniz için büyük önem taşır. Toprak priziniz yoksa, cihazı prize takmadan önce elektrik tesisatınızı standartlara uygun hale getirmek üzere yetkili bir elektrik teknisyeni çağırmanız şarttır.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Cihazı, düzgün çalışmaması veya hasar görmesi durumunda kesinlikle kullanmayın. Böyle bir durumda, yetkili Moulinex servisiyle bağlantı kurun (servis kitapçığındaki listeye bakın).
- Temizlik ve olağan bakım dışındaki tüm müdahaleler yetkili Moulinex servisleri tarafından yapılmalıdır.
- Kullanımı bittikten sonra ve temizlemeden önce, cihazı mutlaka prizden çekin.
- Fritözünüzün gövdesinin, elektrik kordonunun ve fişinin su ve benzeri sıvılarla temas etmemesine dikkat edin.
- Güç kablosu asla çocukların erişebileceği yerlerde asılı durumda bulunmamalıdır. **Daima çocuklardan uzak tutulmalıdır.**
- Güç kablosu asla cihazın sıcak parçaları ve ısı kaynaklarına yakın olmamalı, bu parçalara temas etmemeli ve keskin yüzeylerin üzerine yerleştirilmemelidir.
- Güç kablosu veya priz hasar görmüşse, cihazı kullanmayın. Olası tehlikeleri önlemek için, hasar gören bu parçalar yetkili Moulinex servisleri tarafından değiştirilmelidir (servis kitapçığındaki listeye bakın).
- Kendi güvenliğiniz için yalnızca cihaza uygun Moulinex aksesuar ve yedek parçaları kullanın.
- Fritözünüzü ısı kaynaklarına uzak, su sıçrama tehlikesi bulunmayan ve ısıya dayanıklı bir mutfak tezgahının üzerine koyun.
- Çıkarılabilir hazne yerinde değilse, elektrik devresini otomatik olarak kesen

emniyet sistemi sayesinde fritözünüz çalışmayacaktır.

- Haznesine gerekli miktarda sıvı veya katı yağ koymadan fritözü çalıştırmayın
 - Fritöz, arızı ısınma durumunda elektriği otomatik olarak kesen termostatik bir güvenlik cihazıyla korunmaktadır.
 - Fritözünüzü çalışırken ya da içinde kızgın yağ varken hareket ettirmeyin. **Kızgın yağ ciddi yanıklara yol açabilir.**
 - Fritözünüzü sadece taşıma kollarını **(I)** kullanarak taşıyın. Kesinlikle sepet sapından tutmayın.
 - Hazneyi çıkarmadan önce yağın soğumasını bekleyin.
 - Yanma riskine karşı, kapağı üzerinde bulunan koku filtresi bölmesini, **(A2)** elinizle veya başka bir nesneyle (bez, tabak, vb.) karpatiquein.
- ④ Yağ seviyesinin haznedeki belirtilen "min" işaretinin üzerinde olmasına dikkat edin (C1).**
- Sıvı ve katı yağlar yanıcı maddelerdir. Sıvı veya katı yağların ateş alması durumunda, cihazı prizden çekin, kapağını kapatın veya bez kullanarak ateşi söndürün ama kesinlikle su kullanmayın.

İlk kullanımdan önce

Fritözün ambalajını açın ve satış belgesini saklayın. Ardından kullanım talimatlarını dikkatle okuyun.

Doluluk göstergeli karbon filtre (Modele bağlıdır) (A4) koruma kılıfını çıkarın ve filtreyi bölmeye yerleştirin **(A5)**.

- ① Tüm birimi fritözün kapağına yerleştirin.
- ② Açma düğmesine **(A)** basarak **(D)** üst kapağı açın.
- ③ Saplarından **(B)** tutarak sepeti **(B1)** çıkarın. Sepeti sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkayıp durulayın ve kurulayın.
- ④ Dikey olarak kaldırarak hazneyi çıkartıp yıkayın. Durulayıp kurutunuz ve yerine yerleştirin. Cihazı prize takın.

Cihazı kullanma

1. SIVI VEYA KATI YAĞ KOYMA

- ② Kapak açma düğmesine **(B)** basarak kapağı **(D)** açın. Sıvı yağ kullanıyorsanız, hazneye Maxi düzeye kadar yağ ekleyin; bu yaklaşık 1.8 ile 2.1 litre yağa karşılık gelir. Haznedeki "maxi" düzeyini asla aşmayın.

Katı yağ kullanıyorsanız, 1575 g ile 1750 g arasındaki katı yağı küçük parçalar halinde kesip başka bir yerde eritin ve hazneye dökün. Yağ seviyesi "maxi" ve "mini" arasında olmalıdır. **Yağı hiçbir zaman sepet içinde eritmeyin.** Yağ seviyesi daima "Maxi" ve "Mini" seviyeleri arasında olmalıdır. Yağ kalıplarını hiçbir zaman sepetin içinde eritmeyiniz. Yağı kızdırmak için ısı ayar düğmesini **(G)** 150°C'ye getirin.

- ⑤ Kapağı sıkıca kapatın. Fritözü prize takın.
- ⑦ Açma/Kapama düğmesine basın.

KIZARTMA

- ⑥ Isı ayar düğmesini **(E)** ilgili konuma getirin (pişirme tablosuna bakın). Isı düzenleyicisinin ışığı **(H)** yanar. Yağın ısınması 15 dakika sürer.
 - ② Açma düğmesine **(A)** basarak üst kapağı **(D)** açın. Cihazdan çıkarın. Yiyecekleri sepete yerleştirin **(B)**.
 - ⑧ Süzülme konumuna getirin. Üst kapağı kapatın.
 - ⑨ Süzülme konumundaki sepeti yavaşça yağın içine indirin.
- Bu şekilde donatılmış sepeti yerine yerleştirin.**

Fritözünüzde zamanlayıcı varsa: Düğmeye **(J1)** bastığınızda süre "00" olarak görünecektir. İstedığınız süre görününceye kadar düğmeye basmaya devam edin (pişirme tablolarına bakın). Düğmeyi bıraktığınızda, geri sayım başlayacaktır (görüntülenen süre yanıp söner).

Hata yaparsanız, düğmeyi birkaç saniye basılı tutarak zamanlayıcıyı sıfırlayın ve yeniden başlayın.

Pişirme süresi sona erdiğinde, sesli bir uyarı duyulur. Durdurmak için, düğmeye basın.

Dikkat: Zamanlayıcı pişirme süresinin tamamlandığını haber verir fakat fritözü kapatmaz.

Zamanlayıcı ekranı otomatik olarak kapanır.

Kızartma sonunda sepeti yukarı çekin ve süzdürme pozisyonuna getirin.

Fritözü kapatmayı unutmayın. Ayar düğmesini "■" durumuna getirin ve Açma/Kapama düğmesine basın.

Kapağı açın ve servis yapın.

Notlar:

Arka arkaya kızartma yapacaksanız, her defasında bir sonraki yiyecekleri yağa koymadan önce ısı göstergesi ışığının (H) sönmelerini bekleyin. Yanma tehlikesini önlemek için elinizi asla koku filtre bölmesinin (A2) üzerine koymayın.

KOKU ÖNLEME

Doluluk göstergeli karbon filtre (AKE3 - AKE4 - AKE5 modelleri) kokulara ve yağa karşı etkili bir şekilde mücadele eder. Kızartılacak yiyeceğin cins ve miktarına göre 30 ila 40 kullanım arasında etkisini sürdürürler.

Kapakdaki filtre göstergesinin rengi pembeden griye döndüğünde filtreyi değiştirin.

Aktif karbonlu koku filtreleri (AKE1- AKE2 modeli) 10 ila 15 arasında etkisini sürdürür.

Kapakdaki filtre göstergesinin rengi kırmızı olduğunda filtreyi değiştirin.

Filtre değiştirme

Fritöz soğuyana dek bekleyin. "Clean Express (Hızlı Temizleme)" bölümünü (A5) çıkarın ve çöp kutusunun üzerine getirip, baş aşağı çevirin: filtre düşer. Yeni filtreyi siyah yüzü yukarıya bakacak şekilde hazneye yerleştirin.

Yağ değiştirme

Fritözü prizden çekin.

Yağ soğuyuncaya kadar bekleyin.

⑫ Fritözün kapağını çıkarın.

Yağı büyük bir kabin içine boşaltıp çöpe atın.

Yağı süzme: Yağın içerisindeki küçük yiyecek parçalarını metal olmayan bir süzgeçle çıkarın. Sıvı veya katı yağı ister fritözün içinde ya da ayrı bir hava almayan kaptaki saklayabilirsiniz. Her kullanımdan sonra yağı filtre kağıdından (yetkili servislerde satılmaktadır) geçirin. Yiyecek kırıntıları kolayca yanar ve yağ kalitesini hızla düşürür. Bu da zaman içinde yangın tehlikesini artırır. Bu nedenle yağı düzenli olarak süzün.

Isıtma fonksiyonu (modele bağlıdır)

Isıtma tabağı (K1) cihazda kızartılan yiyecekleri sıcak tutmak amacıyla tasarlanmıştır. Yemeği bütün olarak hazırlayabilmenizi ve servis yapabilemenizi sağlar (örneğin; nugget ve patates kızartması...).

İlk kızartma tamamlandığında, tabak açma düğmesine basın.

Tabağı (K2) yuvasından çıkarın.

Sepetin (C) içindekileri boşaltıp, tabağın (K1) içerisine yayın.

Önemli: Tabağın altına asla kağıt havlu sermeyin.

Tabağın tam olarak yerine (K2) oturmasını sağlayın.

Bir sonraki yiyecekleri kızartın.

Yemekler hazırlandığında, hepsini aynı anda servis yapın. Patates kızartmasını en son hazırlamanızı öneririz.

⑪ **Dikkat: Özellikle fritözü taşırken, asla elinizi tabak yuvasına sokmayın; yanabilirsiniz.**

Pratik ipuçları**1. Sıvı veya Katı Yağ**

Fritözünüzü yağsız çalıştırmayın. Daima yüksek ısılara dayanıklı yağ kullanın. Farklı yağ türlerini karıştırmayın. Kahverengi renk aldığı anda yağı değiştirin (yapılan pişirme işlemine bağlı olarak her 8 - 12 kullanımda).

Önemli:

Her katı yağ kullanımından önce, yağın altında kalan suyun buhar olarak çıkabilmesini sağlamak için, metal olmayan bir spatula ile katı yağda delikler açın.

2. Yiyecekleri kızartmaya hazırlama

Ne pişirirseniz pişirin, yiyecekler kuru olmalıdır. Bu, taşmayı önler ve yağın ömrünü uzatır. Çiğ patates kullanacaksanız (patates kızartması ve cips), patatesleri nişastadan arındırmak için soğuk suyla yıkayın. Böylece birbirlerine yapışmalarını engelleyebilirsiniz. Kağıt havlu kullanarak patatesleri kurulaştırın. Dondurulmuş yiyecek kızartmadan önce, torbayı sallayarak buz kristallerini temizleyin.

3. Pişirme

Sepeti fazla doldurursanız, bu yağın ısısının düşmesine ve yiyeceklerin yağ çekmesine neden olur. Fritözünüzün kapasitesi aşağıdaki şekilde sınırlıdır.

- 1 kg taze patates

- 750 g donmuş patates

En iyi sonucu elde etmek için şu miktarları öneririz:

- 550 g taze patates

- 400 g donmuş patates

Fritözünüzü kullanmadığınız zaman çalışır durumda bırakmayın: Yağınızı daha uzun süre kullanabilirsiniz. Pişirdiğiniz yiyecekleri süzülme konumunda çok uzun süre bırakırsanız, buhar yiyeceklerin yumuşamasına ve süngerleşmesine neden olabilir.

Pişirme tabloları

Pişirme süreleri ortalama olarak verilmiştir. Damak zevkinize uygun olarak bu süreleri değiştirebilirsiniz.

Sıcaklık ayarları ve pişirme süreleri Taze ürünler

Taze yiyecekler	Sıcaklık	Pişirme Süresi
Patates kızartması maximum miktar	190°C	13 - 15
Patates kızartması için ideal miktar	190°C	9 - 11
Balık filetosu	180°C	8 - 10
Galeta unlu tavuk dilimleri	190°C	2 - 3
Galeta unlu pisi balığı	180°C	5 - 6
Breaded plaice fillet	160°C	6 - 8
Tavuk Kiev	180°C	12 - 14
Kızarmış tavuk (1but)	180°C	15 - 20
Kızarmış mantar	150°C	6 - 8
Kızarmış soğan halkaları	160°C	3 - 4
Patates yada tavuk kroket	190°C	9 - 10
Lokma	170°C	6 - 8
İskoç yumurtası	170°C	8 - 10
Elma dilimleri	170°C	6 - 8

Dondurulmuş yiyecek kulanırken ısı ayar göstergesini (E) *** 190 dereceye getirin. Pişirme süresini de kendi damak zevkinize ve miktara bağlı olarak ayarlamamız gerekir.

Ağırılık ve pişirme süreleri Donmuş gıdalar

Dondurulmuş gıdalar	Miktar (g)	Pişirme Süresi dak
Patates kızartması maximum miktar	750 g	11 - 13
Patates kızartması için ideal miktar	400 g	6 - 7
Amerikan tarzı ince cips	500 g	8 - 10
Alphabites	16 dilim	3 - 4
Chicken nuggets	12 dilim	4 - 5
Balık kroket	8 dilim	4 - 5
Patates kroket	8 - 10 dilim	5 - 6
Balık filetosu	2 dilim	8 - 10
Kızarmış mantar	16 dilim	4 - 5
Fish nuggets	8 dilim	5 - 6
Kızarmış soğan halkaları	6 - 8 dilim	3 - 4
Kızarmış karides	12 dilim	4 - 5

Temizleme

Cihazı prizden çekin ve soğumasını bekleyin. Fritözün dış yüzeyini nemli bir bezle silin. Aşındırıcı bez veya temizlik maddesi veya alkol içeren temizleme ürünleri kullanmayın. **Cihazı suya sokmayın ve akan suyun altında yıkamayın.**

Kapağı çıkarın. Sepeti ve kapağı bulaşık makinesinde veya bulaşık deterjanı ile sıcak suyla yıkayın, durulayın ve kurulayın. Yağı temizlemek için kağıt filtre kullanıyorsanız bu filtreyi çıkarın. Filtre ve filtre taşıyıcısını bulaşık deterjanı ve sıcak suyla yıkayın, durulayın ve kurulayın. Yağı değiştirdiğinizde, hazneyi sıcak su ve bulaşık deterjanı kullanarak yıkayın. Durulayın ve kurulayın. Hazneyi temizlerken aşındırıcı bez veya temizlik maddesi kullanmayın. Haznenin yapışmaz kaplaması zedelenebilir. Haznenin bu talimatlara uymayan kullanımlardan dolayı gördüğü zararlar garanti kapsamı dışındadır. Fritözün yoğun olarak kullanılması halinde, çıkarılabilir haznenin içinde çizikler ve dışında kahverengi izlerin oluşması cihazın kullanılmasında herhangi bir sorun yaratmaz.

Yardım hattı

Fritözünüzün üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce soğumasını bekleyin.

Zaman Ayarlayıcı

Zaman ayarlayıcınız çalışmıyorsa, yetkili Moulinex servisine başvurun (Bkz. Servis kitabındaki liste).

Kullanılmış pilleri, ülkenizdeki geri dönüşüm sistemine göre çöpe atın.

Aksesuarlar

Satıcınızdan ya da yetkili bir Moulinex servisinden aşağıdaki aksesuarları satın alabilirsiniz.

- Koku filtresi : Ref. DA8.
- Doluluk göstergeli karbon filtre (Modele bağlıdır) : Ref. DA9.

Yardım hattı

Bir probleminiz veya sorunuz olduğunda, uzman yardımını ve öneri almak için ilk olarak lütfen Müşteri İlişkileri ekibimizi arayın:
0800 211 0861 - 0216 579 7050
Tüm onarım işleri, orijinal yedek parçalar kullanılarak, yetkili Servisler tarafından yapılmalıdır.

Cihazın çalışmaması durumunda yapılacaklar

İlk olarak elektrik bağlantısını ve elektrik kordonunu kontrol edin.

Pratik öneriler

Problemler	Muhtemel Çözümler	Nedener
Koku çok fazla. Kapağın altından buhar çıkıyor.	Koku önleyici filtre dolu.	Filtreyi değiştirin. (Koku önleme bölümüne bakın).
	Kullanılan yağ bozulmuş.	Sıvı ya da katı yağı değiştirin.
	Kullanılan yağ bu pişirme türüne uygun değil.	İyi kaliteli sıvı ya da katı yağ kullanın. Değişik kalitedeki sıvı veya katı yağları karıştırmayın.
	Kapak iyi kapatılmamış.	Kapağın düzgün kapatıldığından emin olun.
	Koku önleyici filtre dolu.	Filtreyi değiştirin (Koku önleme bölümüne bakın).
	Contalar bozulmuş.	Contaları temizleyin ya da bozulmuşlarsa yenisiyle değiştirin.
Yağ taşıyor.	Fritöz maxi düzeyin üzerinde doldurulmuş.	Haznedeki yağ düzeyini kontrol edin.
	İyi kurulanmamış yiyecekler sıcak yağa konmuş.	Yiyecekleri tamamen kurutun.
	Önerilen miktarlar aşılmış.	Maksimum 1000 gr. (taze ya da dondurulmuş patates) 750 g.
	Pişirme ısı çok düşük.	Yetkili Moulinex servisine danışın.
Yiyecekler sarı renk almadı ve yumuşak kaldı	Kızartma sıcaklığı çok düşük.	Isıyı doğru pişirme ayarına getirin.
	Sepete çok fazla yiyecek konulmuş.	Belirtilen miktarın üzerinde yiyecek kızartmayın.

	Yağ yeteri kadar sıcak değil.	Termostat arızalı. satıcınıza veya yetkili bir Moulinex servisine başvurun.
Kızartılan patates parçaları (pomfrit, dilim cips) birbirine yapışıyor.	Yiyecekler yıkanmadan sıcak yağa koyulmuş.	Patatesleri iyice yıkayın ve dikkatlice kurutun.
Kaptaki yağ ısınmıyor.	Yağ kabına yağ konmadan ilk defa ısıtılmış.	Satıcınıza veya Moulinex yetkili Servisine başvurun.
	Kabın konumu yanlış.	Kabı iyice yerine yerleştirin.
Zamanlayıcı çalışmıyor (modele bağlıdır).	Pil bitmiş.	Yetkili Moulinex servisine danışın.

الزيت يطفو	مُلات المقلاة بكميات تزيد عن الحد الأقصى	تاكد من مستوى الزيت في القدر
	الطعام مُسبب بالماء و مُزج بالزيت الساخن.	جفف الطعام تماماً
	زيادة في الكميات التي ننصح بها.	تاكد بأن السلة غير مليئة بكميات إضافية. لا تزيد الكمية عن الحد الأقصى الذي ننصح به.
	السلة قد فقدت شكلها.	استبدل السلة من مركز خدمة معتمد.
	الزيت/السمن ساخن جداً	الترموستات لا يعمل. استشر مركز خدمة مولينكس المعتمد
	مزيج من أنواع مختلفة من الزيت/السمن	أفرغ ونظف القدر، واستعمل نوعاً واحداً من الزيت
	عدم تغيير الزيت باستمرار.	استبدل الزيت بانتظام (بعد ١٠-٢٠ استعمالاً على الأقل، أو أكثر من ذلك في حال استعمال زيت عباد الشمس).
	استعمال نوع غير مناسب من الزيت.	استعمل نوعية جيدة من الزيت/السمن النباتي.
الطعام لا يتحمص	حرارة الطهي منخفضة جداً	عدّل منتقي حرارة الطهي الى الحرارة الصحيحة
	السلة مليئة بكميات كبيرة من الطعام.	لا تقلي كميات أكثر من الوزن المشار اليه.
	الزيت ليس ساخناً بما فيه الكفاية.	الترموستات تالف. استشر مركز خدمة مولينكس المعتمد
	الطعام سميك جداً ويحتوي على كمية كبيرة من الماء.	كمحاولة، جرّب زيادة وقت الطهي. قطع الطعام الى قطع أصغر حجماً
التشبيس ورقائق البطاطس تلتصق ببعضها.	طعام غير مغسول وضع في الزيت	اغسل البطاطس وجففها تماماً
الزيت لا يسخن	التسخين الأولي قد حدث دون وجود زيت في الخزان	استشر البائع أو مركز خدمة مولينكس المعتمد
	القدر ليس في مكانه الصحيح	أعد تثبيت القدر في مكانه
الرؤية من خلال النافذة غير واضحة	تنظيف نافذة الرؤية لا يتم باستمرار، أو لإستعمالك قطعة قماش غير مناسبة للتنظيف.	من أجل رؤية واضحة، نظف نافذة الرؤية بمسحها بإسفنجة وقليل من عصير الليمون.
المؤقت لا يعمل (حسب الموديل)	البطارية فارغة	استشر مركز خدمة مولينكس المعتمد

الصيانة

اترك المقلاة لكي تبرد قبل كل شيء.
المؤقت

إذا كان المؤقت لا يعمل، عرضه على مركز خدمة مولينكس المعتمد (انظر قائمة مراكز الخدمة في الكتيب).
البطاريات الفارغة يجب التخلص منها في نظام إعادة التصنيع الموجود في بلدك.

الإكسسوارات

الأكسسوارات التالية متوفرة لدى محلات بيع التجزئة أو في مراكز خدمة مولينكس المعتمدة:
فلتر ضد الرائحة، مرجع : DA8
خرطوشة فحم مع مؤشر للتشبع (حسب الموديل)
مرجع : DA9

حماية البيئة

لقد صمم هذا المنتج ليخدم سنوات طويلة. ولكن في النهاية سوف تقرر استبدال هذه المقلاة بأخرى جديدة... تذكر بأنك قادر على المساهمة في حماية البيئة، وذلك بالتخلص من المنتج القديم بإيداعه في مركز المهملات.

ماذا تفعل إذا توقف المنتج عن العمل

تأكد أولاً بأن المنتج موصولاً بالتيار.
ثم تأكد إذا كان أحد أسباب العطل مدرجاً في الجدول التالي، قد يكون هو السبب.

نصائح عملية

المشاكل	الأسباب	الحلول
رائحة غريبة	الفلتر ضد الرائحة مشبع	استبدل الفلتر (انظر فقرة التعامل مع الرائحة)
	فقد الزيت فاعليته	استبدل الزيت أو السمن
	السمن غير مناسب لهذا النوع من الطهي	استعمل نوعاً جيداً من السمن أو الزيت. لا تخلط أنواع مختلفة من الزيت.
البخار يتسرب من تحت الغطاء	الغطاء غير مقل بإحكام	اغلق الغطاء بإحكام
	فلتر ضد الرائحة مشبعاً	استبدل الفلتر (انظر فقرة التعامل مع الرائحة)
	الحلقات المطاطية تالفة	امسحهم ، أو استبدلهم إذا كانوا تالفين

للطعام المُتَّلَج، ضع منتقي الحرارة (E) على موقع ***. يجب أيضاً تعديل وقت الطهي حسب نوع الطعام وكميته، وكذلك حسب ذوقك.

وزن وأوقات الطهي للمنتجات المُتَّلَجة

الوقت (بالدقيقة)	الوزن الأقصى (ج)	الأطعمة المُتَّلَجة
١١-١٣	٧٥٠ جرام	كمية تشبيس لغاية الحد الأقصى
٦-٧	٤٠٠ جرام	كمية تشبيس ننصح بها لأفضل النتائج
٨-١٠	٥٠٠ جرام	قطع البطاطس الأمريكية الرقيقة
٣-٤	١٦ قطعة	الفابايتس
٤-٥	١٢ قطعة	قطع الدجاج (نوغييس)
٤-٥	٨ قطع	أصابع السمك
٥-٦	١٠-٨	بطاطس كروشيه
٨-١٠	٢ (قطعتان)	فيليه سمك بالزبدة
٤-٥	١٦ قطعة	فطر بالخبز
٥-٦	٨ قطع	قطع السمك بالخبز
٣-٤	٨-٦ قطع	حلقات البصل المقلية
٤-٥	١٢ قطعة	سكامبي بالخبز

رقائق وأصابع البطاطس)، اغسلهم بالماء البارد لكي تتخلص من النشاء الموجود فيها. هذا سيوقف التصاقها ببعضها بعضاً. جففها بعناية بواسطة ورق المطبخ. عند تحضير الطعام المُتَّلَج، وقبل الطهي، انزع عنه حبيبات التلج بهز السلة فوق المغسلة.

٣. الطهي

لا تملأ السلة إلى آخرها، ذلك يتسبب بإنخفاض حرارة الزيت، ويجعل الطعام مشبعاً بالزيت.

السعة في المنتج محدودة الى :

١ كلج من التشبيس الطازج.

٧٥٠ جرام من التشبيس المُتَّلَج.

لأفضل النتائج، ننصح باستعمال:

- ٥٥٠ جرام من التشبيس الطازج.

- ٤٠٠ جرام من التشبيس المُتَّلَج.

لا تترك المنتج ساخناً دون ضرورة ما: لإطالة عمر الزيت.

لا تترك الطعام المقلي في السلة في موقع التصفية لمدة طويلة، لأن بخار الزيت يجعله طرياً ويمنع بقاءه مقرمشاً.

جدول الطهي

ان جداول الطهي هنا هي مجرد أمثلة. ويمكنك تعديلها حسب ما تراه مناسباً لذوقك.

وزن وأوقات الطهي للأطعمة الطازجة

الوقت (بالدقيقة)	الحرارة القصوى	الأطعمة الطازجة
١٣-١٥	١٩٠ ° مئوية	كمية تشبيس لغاية الحد الأقصى
٩-١١	١٩٠ ° مئوية	كمية تشبيس ننصح بها لأفضل النتائج
٨-١٠	١٨٠ ° مئوية	سمك القد بالزبدة
٢-٣	١٩٠ ° مئوية	جبنه كمبرد بالخبز
٥-٦	١٨٠ ° مئوية	دجاج بالخبز
٦-٨	١٦٠ ° مئوية	فليه سمك بلايس
١٢-١٤	١٨٠ ° مئوية	دجاج كيف*
١٥-٢٠	١٨٠ ° مئوية	دجاج مقلي (أفخاذ الدجاج)
٦-٨	١٥٠ ° مئوية	فطر مقلي
٣-٤	١٦٠ ° مئوية	حلقات البصل المقلية
٩-١٠	١٩٠ ° مئوية	كروشيه بطاطس أو دجاج
٦-٨	١٧٠ ° مئوية	حلقات دوناتس*
٨-١٠	١٧٠ ° مئوية	بيض اسكتلندي*
٦-٨	١٧٠ ° مئوية	فطائر التفاح*

التنظيف

افصل المنتج عن التيار واتركه لكي يبرد. نظف الجزء الخارجي من المقلاة بقطعة قماش رطبة. لا تستعمل اسفنجة كاشطة أو أية مواد تنظيف كيميائية.

لا تغمر المنتج في الماء، ولا تضعه تحت مياه جارئة.

اغسل السلة والغطاء بسائل تنظيف الجلي، صفيهما ثم جفهما تماماً.

عندما تستبدل الزيت، انتهن الفرصة ونظف

الخرزان القابل للفق في جلاية الصحون أو بالماء الساخن وبسائل تنظيف الجلي. صفي ثم جفقه تماماً.

لا تستخدم الإسفنجات الكاشطة، أو أي أدوات معدنية، أو مساحيق كاشطة. لأن هذا يعرض التغليف الغير لاصق للقد للتلغ.

إن أي تلف يلحق بالقد بعدم اتباع هذه الإرشادات لا تغطيه الضمانة.

الخدوش داخل القدر القابل للفق أو اللطحات القاتمة على الجزء الخارجي منه قد تظهر بعد استعمال عديدة، وهذا أمر طبيعي.

صف الزيت بعد كل استعمال بفلتر ورقي (متوفر لدى مراكز الخدمة المعتمدة). إن فتات الطعام المتبقي في الزيت سيحترق وتضعف فعالية الزيت بسرعة. ومع الوقت يزيد ذلك من خطر الإحترق. لهذا السبب، يجب تصفية الزيت بعد كل استعمال.

وظيفة الإبقاء على الطعام ساخناً

إن الطبق (K1) قد صمم بحيث يحفظ الطعام المقلي لتوه ساخناً قبيل تقديمه. (مثلاً: أفخاذ الدجاج والمقالي) أو لقلبتين من البطاطس المقلية. بعد انتهاء وجبة القلي الأولى، اخرج الطبق من حجبرته (K2).

أفرغ محتويات السلة (B) في الطبق (K1) ووزعها بالتساوي.

مهم: لا تستعمل ورق التجفيف في قعر الطبق.

أرجع الطبق الى مكانه (K2).

ابدأ بقلي وجبة القلي الثانية.

عندما يصبح الطعام جاهزاً، قدم جميع الطعام في نفس الوقت.

ننصح بقلي البطاطس المقلية في الآخر.

ملاحظة: لا تضع يدك أبداً في حجيرة الطبق (K2)، خصوصاً عندما تحرك المقلاة، لأن ذلك يعرضك للحروق.

نصائح عملية

١. زيت أو سمن

لا تقم بتشغيل المقلاة فارغة من دون زيت.

استعمل دائماً زيتاً يتحمل درجة حرارة عالية.

لا تمزج الزيت بزيت أخرى مختلفة بالنوعية.

استبدل الزيت عندما يصبح لونه بنيًا (بعد كل ٨ الى

١٢ استعمالاً، حسب عمليات الطهي). إذا كنت

تستعمل زيت عباء الشمس تأكد من استبدال الزيت بعد كل ٥ استعمالات.

مهم: قبل كل استعمال، إجعل في السمن الصلب ثقوباً بواسطة شوكة غير معدنية في قعر القدر لكي تتيح خروج أي كمية محجوزة من الماء من تحت السمن على شكل بخار.

٢. تحضير الطعام للقلي

لا تهم وصفة الطهي مهما كانت، فالطعام يجب أن يجفف تماماً: هذا سوف يمنع طوفان الزيت ويطيل في عمره. عندما تحتوي الأطباق بطاطس نيئة (تشيبيس،

عندما ينتهي وقت الطهي المحدد، سوف يصدر عن المؤقت صوتاً تنبيهياً. لكي توقف الصوت، اضغط على الزر.

ملاحظة: الإشارات الصوتية التي يُطلقها المؤقت تعلن عن انتهاء وقت الطهي ولكنها لا توقف تشغيل المقلاة.

يتوقف العرض في شاشة المؤقت أوتوماتيكياً. عند انتهاء الطهي، ارفع السلة وضعها في موقع التصفية.

لا تنس ان توقف تشغيل المقلاة، بإعادة منتهي الحرارة الى الموقع "■" وبالضغط على مفتاح تشغيل/توقف
افتح الغطاء وقدم.

ملاحظات:

إذا احتجت الى قلي كميات كبيرة من الطعام بالتتابع، انتظر في كل مرة الى أن يطفأ المؤشر الضوئي (F) قبل أن تضع الطعام في الزيت.

لكي تتفادى أية أخطار من الإحترق، لا تضع يديك فوق منطقة فلتر الرائحة (A2).

التعامل مع الرائحة

خرطوشة الكربون النشطة ضد الرائحة

(موديل AKE3 - AKE4) هي ذات فعالية عالية

ضد الروائح والشحوم. حسب نوع ووزن الطعام المقلي، سوف تبقى الخرطوشة تنتمتع بالفعالية لما يتراوح بين ٣٠ - ٤٠ استعمالاً.

عندما يتحول مؤشر التشبع من اللون البنفسجي الى اللون الرمادي الفاتح، استبدل الفلتر.

الفلتر ضد الرائحة (موديل AKE1 - AKE2)

يبقى متمتعاً بالفعالية بين ١٠ - ١٥ استعمالاً.

عندما يتحول مؤشر التشبع الى اللون الأحمر، استبدل الفلتر.

استبدال الفلتر

انتظر الى أن تبرد المقلاة.

أخرج جارور "كلين اكسبرس" (A5)، واقبله رأساً على عقب فوق سلة المهملات: سوف يسقط الفلتر.

ضع فلتر جديد في الجارور، بحيث يكون وجهه الأسود الى الأعلى.

تغيير الزيت

افصل المقلاة عن التيار.

انتظر الى أن يصبح الزيت فاتراً.

انزع الغطاء عن المقلاة. ⁽¹²⁾

احمل القدر وافرغه من الزيت في وعاء كبير.

تصفية الزيت:- نظف الزيت من بقايا الطعام بواسطة مصفاة غير معدنية. يمكن تخزين الزيت أو السمن في المقلاة، أو في وعاء ضغط منفصل.

إستعمال المنتج

- إضافة الزيت أو السمن
افتح الغطاء (A) بالضغط على زر فتح الغطاء (D).
أخرج السلّة (B) برفع المقبض (B1).
إذا كنت تستعمل الزيت، اسكب الزيت في القدر القابل لللك (C) ليصل الى مستوى الحد الأقصى والذي يعادل تقريباً حوالي ١,٨ لتر الى ٢ لتر. لا ترفع مستوى الزيت عن علامة الحد الأقصى (max) الموجودة على القدر القابل لللك.
إذا كنت تستعمل قطع السمن النباتي، ضع ١٧٥٠ جرام منه، قطع السمن الصلب الى قطع وذوبها في وعاء منفصل. اسكب السمن المذاب في القدر القابل لللك (C). لا تذيب قطع السمن الصلب في السلّة ابدأ، ولا في القدر.
يجب أن يكون ارتفاع مستوى الزيت بين الحدين الأدنى والأقصى (min و max)
ضع المؤشر (G) على موقع ١٥٠ درجة مئوية لإذابته.
٥ اغلق الغطاء الى أن تسمع صوت الإغلاق. أوصل التيار للمقلاة.
٧ أضغط على مفتاح تشغيل/توقف.
٦ ثبّت منتهي الحرارة (E) على الدرجة المطلوبة (انظر الى جدول الطهي).
يضاء مؤشر منظم الحرارة (H).
التسخين التمهيدي للزيت يستغرق ١٥ دقيقة.
٢ افتح الغطاء (A) بالضغط على زر الفتح (D).
ضع الطعام في السلّة (B).
٨ ارجع السلّة الى موقع التصفية.
اغلق الغطاء.
٩ انزل السلّة ببطيء في الزيت من موقع التصفية.
إذا كانت المقلاة عندك تحتوي على مؤقت: أضغط على الزر فيظهر على شاشة العرض رمز "00" مُضاء (J1).
استمر بالضغط على المفتاح الى أن يظهر الوقت الذي تريده (انظر جدول الطهي).
عندما ترفع الضغط عن زر المؤقت، يبدأ العد العكسي مباشرة (تبدأ شاشة العرض بالوميض).
إذا ارتكبت خطأ في تحديد الوقت، أرجع المؤقت الى "00" بالضغط المستمر على الزر، وابدأ من جديد.

- من أجل سلامتك، استعمل فقط الإكسسوارات وقطع الغيار التي تناسب المنتج.
ضع المقلاة لتشغيلها في مكان مقاوم للحرارة، بعيداً عن أي مصدر حراري وبعيداً عن طرشة الماء.
يوجد مفتاح للأمان، يمنع تشغيل المقلاة إذا لم يكن القدر القابل لللك والتركيب موجوداً في مكانه.
لا تقم بتشغيل المقلاة دون أن تضع القدر القابل لللك في مكانه مليئاً بالكمية الضرورية من الزيت أو السمن.
تتمتع المقلاة بحماية جهاز أمان تيرموستاتيكي يقطع عنها التيار الكهربائي أوتوماتيكياً في حال التسخين المفرط عرضياً.
لا تنقل المقلاة من مكان الى آخر أثناء تشغيلها، أو إذا كانت ما تزال ساخنة. الزيت الساخن يتسبب بحروق بالغة.
استعمل مقابض الحمل (I) لتحريك المقلاة.
من الضروري أن تنتظر الى أن يبرد الزيت قبل أن ترفع القدر من مكانه.
لا تسد منطقة ترشيح الرائحة (A2) الموجودة على الغطاء بيدك أو بأي شيء آخر (قطعة قماش، طبق، الخ)، لأنك بذلك تفتح المجال للتعرض للإحتراق.
٤ تأكد من أن مستوى الزيت فوق علامة "الحد الأدنى" (min) الموجودة على القدر (C1).
الزيت والدهن هي مواد قابلة للإحتراق. فإذا احترق الزيت أو السمن، أفضل المنتج عن التيار، ضع فوقه الغطاء أو أي طبق لتخمد النار، ولا تستعمل الماء أبداً.

قبل الإستعمال للمرة الأولى

- إنزع التغليف عن المقلاة، واحتفظ ببطاقة الضمانة، التي سوف تجدها على التغليف، ثم اقرأ تعليمات الإستعمال بتمعن.
انزع تغليف الحماية عن خرطوشة الفحم مع مؤشر التشبع (حسب الموديل) (A4) وضع الفلتر في الجارور (A5).
١ ضع هذا التركيب في غطاء المقلاة.
٢ افتح الغطاء (A) بالضغط على زر الفتح (D)
٣ انزع السلّة (B) برفع المقبض (B1).
اغسل السلّة بالماء الساخن وسائل التنظيف، صفيها من الماء وجففها تماماً.
٤ أخرج القدر برفعه عمودياً واغسله. صفيه، وجففه ثم اعده الى مكانه.

عربي

شكراً لإختياركم هذا المنتج من تشكيلة **مولينكس**.

المواصفات

أولاً، يجب أن تكون مطلعاً بنفسك على جميع أجزاء المقلاة. افتح غلاف النشرة المرفقة. الأرقام الموجودة داخل الدوائر هي تابعة للرسوم البيانية، أما الأحرف فهي تابعة لمختلف الأجزاء.

D زر فتح الغطاء	A غطاء يفتح أوتوماتيكياً
E منثقي درجة الحرارة	A1 نافذة زجاجية
F مخزن للسلك الكهربائي	A2 منطفة الترشيع ضد الرائحة
G مفتاح تشغيل/توقف مع مؤشر ضوئي	A3 فلتر ضد الرائحة مع مؤشر للتشبع (حسب الموديل)
H مؤشر منظم الحرارة	A4 خرطوشة فحم مع مؤشر للتشبع (حسب الموديل)
I مقابض للحمل	A5 جارور "كلين اكسبرس"
J مؤقت (حسب الموديل)	B سلّة
J1 زر التعديل	B1 مقبض السلّة
K وظيفة إبقاء الطعام ساخناً (حسب الموديل)	C قدر قابل للفق والتركيب
K1 للإبقاء على الطعام ساخناً مع طبق للتقديم	C1 علامات مستوى الحد الأدنى والأقصى للزيت
K2 حجيبة للطبق	

إرشادات للسلامة

- يُرجى قراءة تعليمات الإستعمال قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: إن أي استعمال لا يتوافق مع هذه التعليمات لن يلزم مولينكس بأية مسؤولية.
- لا تترك المنتج (حتى لو لم يكن قيد الإستعمال) في متناول الأطفال دون مراقبتك. لا تسمح للأطفال باستعمال المقلاة بأنفسهم. إن استعمال هذا المنتج بواسطة اشخاص غير مؤهلين يجب أن يكون تحت رعايتك.
- تأكد من أن قوة التيار التي يتطلبها المنتج متوافقة مع القوة التي يوفرها النظام الكهربائي في منزلك، وأن عداد الكهرباء عندك يمكنه تحمل قوة لا تقل عن ١٠ أمبير.
- لقد صنع هذا المنتج ليكون خاضعاً لقوانين وشروط السلامة السارية المفعول وكذلك القوانين التالية:
 - 72/23/CEE والمعدل بالقانون 93/68/CC
 - 89/336/CEE والمعدل بالقانون 93/68/CEE
- إن أي توصيل خاطيء سوف يهني الضمانة ويجعلها غير سارية المفعول.
- إنه من الأساسي أن يوصل المنتج الى قابس كهربائي مؤرض. عدم توفر هذا الشرط قد يسبب صعفة كهربائية وقد يؤدي الى أخطار بالغة. إنه من الضروري لسلامتك وجود مقبس كهربائي مؤرض تبعاً لنظام التوصيلات الكهربائية في منطقتك. فإذا كان النظام الكهربائي عندك لا يتضمن تأريضاً للمقابس، فإنه من الضروري الإستعانة بشخص مؤهل وقادر على تعديل النظام الكهربائي ويجعله بالمستوى المطلوب.
- لقد أعد هذا المنتج خصيصاً للإستعمال المنزلي، فقط. إن أي استعمال حرفي أو تجاري، أو أي استعمال غير اعتيادي، أو خطأ في تطبيق التعليمات، لن يتحمل المصنع أية مسؤولية، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.
- لا تستعمل المنتج إن لم يكن يعمل بكفاءة، أو إذا كان به تلف، فإذا حدث هذا، اعرضه على مركز خدمة مولينكس المعتمد (انظر قائمة مراكز الخدمة في الكتيب).
- أية أعمال صيانة بخلاف التنظيف والصيانة العادية، يجب أن تتم عن طريق مركز خدمة مولينكس المعتمد.
- أفضل المنتج عن التيار فور الإنتهاء من تشغيله وكذلك عندما تقوم بتنظيفه.
- لا تضع المنتج، السلك الكهربائي أو القابس الكهربائي في الماء أو في أي سائل آخر.
- لا تدع السلك الكهربائي يتدلى لكي يصل الى متناول الأطفال. ابقه دائماً بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب أن لا يقترب السلك الكهربائي أو يلامس الأجزاء الساخنة من المنتج، أو قريباً من أي مصدر حراري، أو ملتصقاً بنهايات وأطراف حادة.
- إذا كان السلك الكهربائي أو القابس تالفين، فلا تستعمل المنتج. لكي تتجنب أي خطر، يجب استبدالهما بواسطة مركز خدمة مولينكس المعتمد (انظر قائمة مراكز الخدمة في الكتيب).

