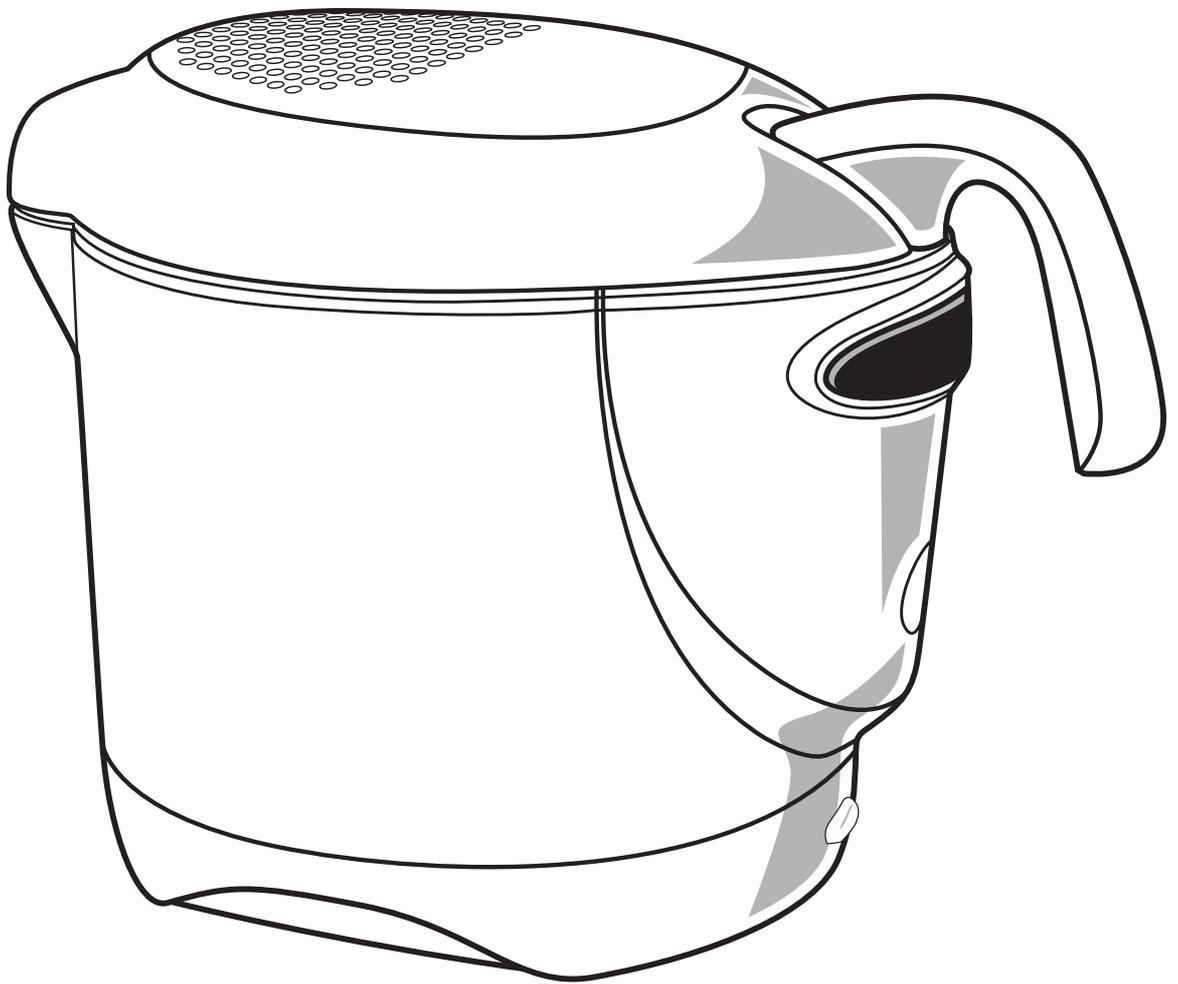
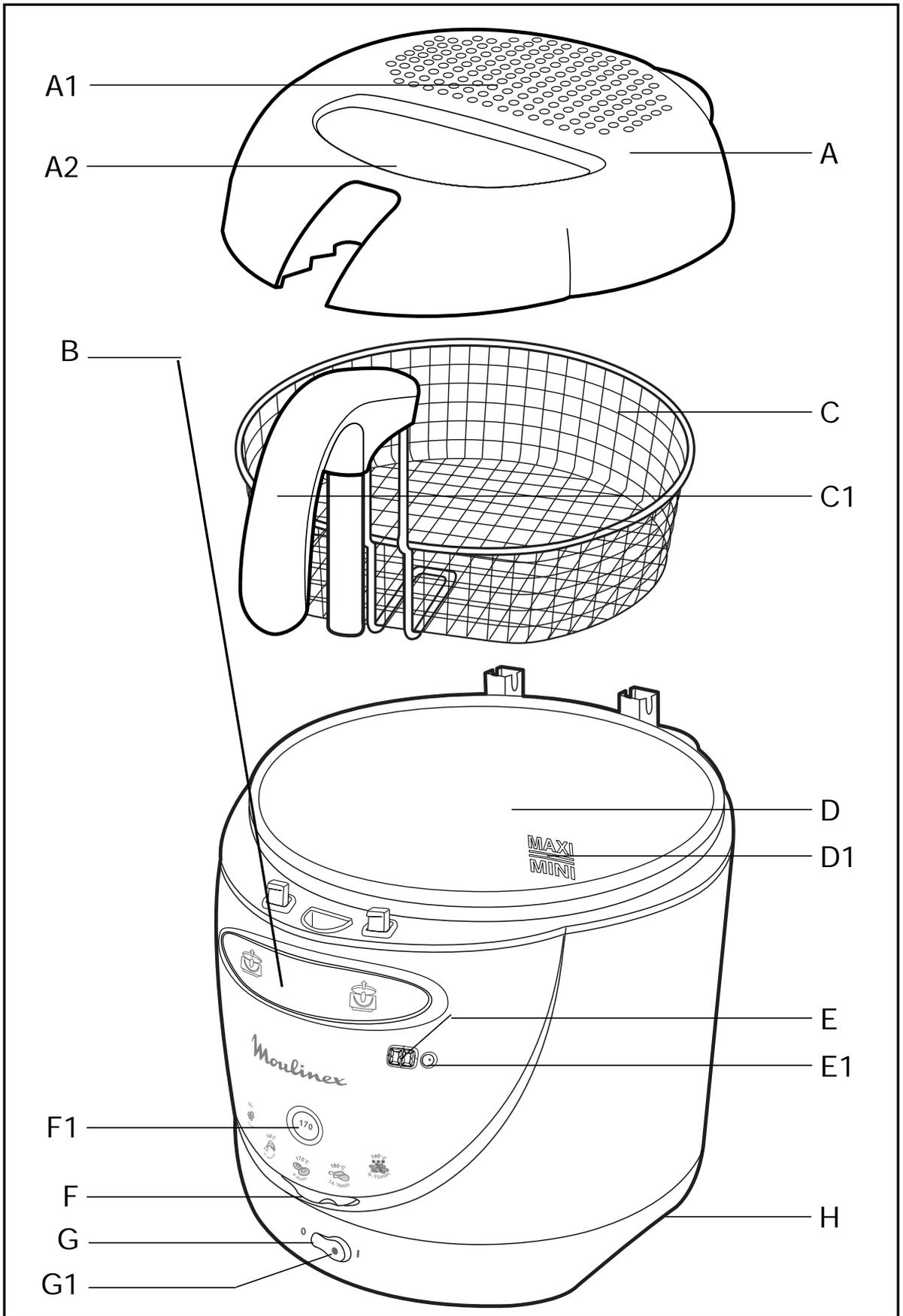
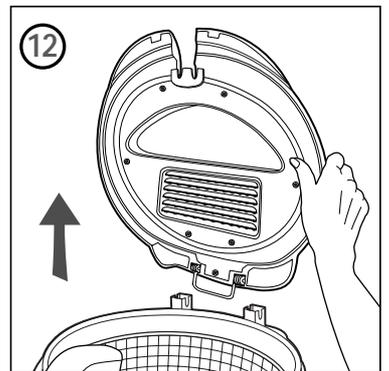
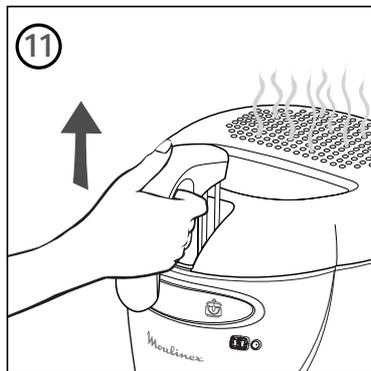
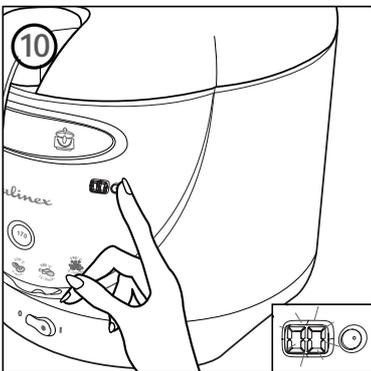
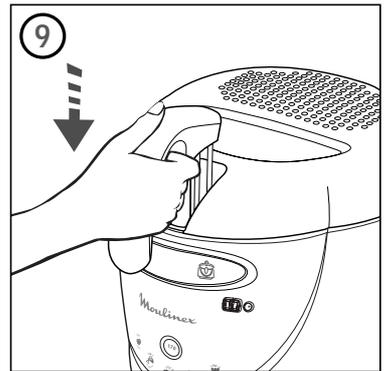
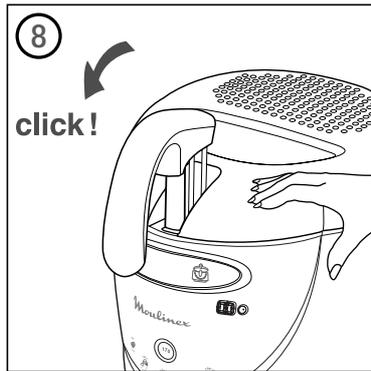
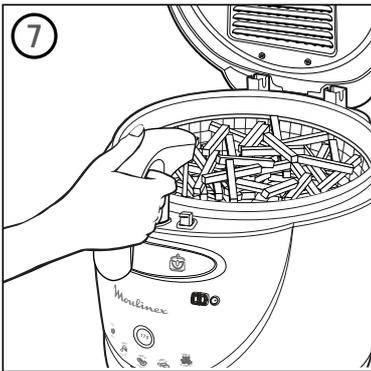
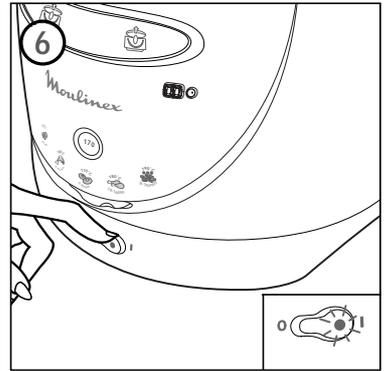
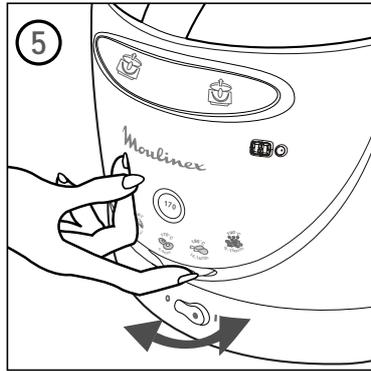
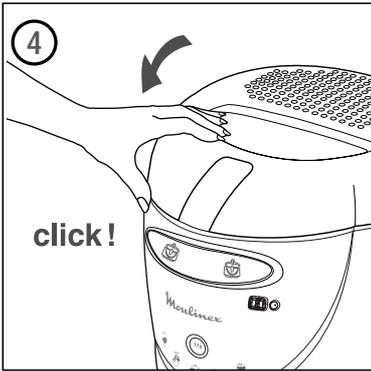
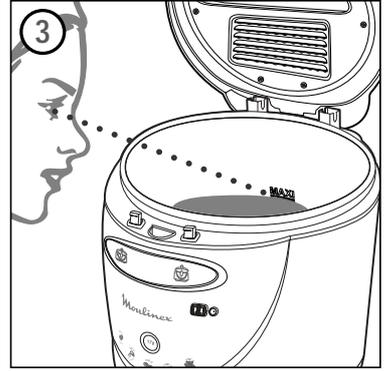
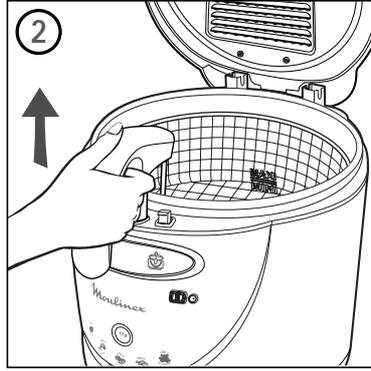
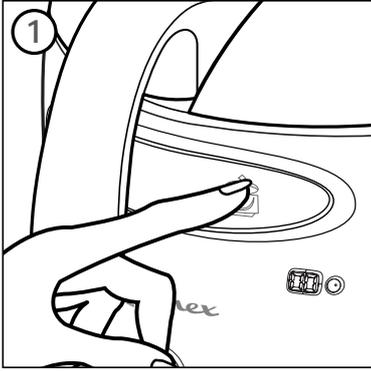


# Moulinex







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

### Description

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

#### **A Couvercle à ouverture automatique**

A1 Zone de filtration des odeurs avec filtre métallique permanent

A2 Hublot en verre (selon modèle)

#### **B Touche d'ouverture du couvercle**

#### **C Panier**

C1 Poignée du panier

#### **D Cuve**

D1 Repères Mini et Maxi du remplissage de cuve

#### **E Minuteur électronique (selon modèle)**

E1 Touche de réglage

#### **F Sélecteur de température**

F1 Indicateur de température

#### **G Bouton marche/arrêt**

G1 Voyant de régulation de température

#### **H Poignées de transport**

### Conseils de sécurité

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Moulinex de toute responsabilité.**
- **Ne laissez pas l'appareil (en fonctionnement ou à l'arrêt) à la portée des enfants sans surveillance. Ne laissez pas les enfants utiliser seuls la friteuse. L'utilisation de cet appareil par des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.**
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde à celle de votre installation, et que votre compteur électrique supporte au moins 10 ampères.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. **Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui**

mettra en conformité votre installation électrique.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de votre habitation.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.
- Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants. **Tenez toujours les enfants éloignés.**
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

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

### Avant la première utilisation

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

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

### Utilisation

#### MISE EN PLACE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

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

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

#### RÉALISATION D'UNE FRITURE

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

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

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

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

**Remarques :**

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

Pour éviter tout risque de brûlure ne mettez pas les mains au-dessus de la zone de filtration des odeurs (A1).

**CHANGEMENT DU CORPS GRAS**

Débranchez votre friteuse.

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

Retirez le couvercle (A) de la friteuse.

Prenez la friteuse, versez le contenu dans un récipient d'une capacité adaptée et mettez-le aux ordures ménagères.

## Conseils pratiques

### 1. Les corps gras

Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans corps gras.

Employez toujours un corps gras supportant des températures élevées. Ne mélangez jamais des corps gras de natures différentes.

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

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

### 2. Préparation des aliments à frire

**Quelle que soit la recette, les aliments doivent être parfaitement secs :** vous éviterez les débordements et prolongerez la durée d'utilisation du corps gras.

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

**Essuyez-les soigneusement.**

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

### 3. La cuisson

Évitez de surcharger le panier, vous provoqueriez une baisse de température trop importante du bain de friture qui rendrait la préparation trop grasse. La capacité de votre friteuse est limitée à :

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

- 900 g de frites surgelées

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

- 600 g de frites fraîches

- 450 g de frites surgelées

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

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

## Nettoyage

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

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

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

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

**Le couvercle ne doit jamais passer au lave-vaisselle.**

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

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

## Protection de l'environnement

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

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

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

## Tableaux de cuisson

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

### Températures et temps de cuisson : Produits frais

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

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

### Poids et temps de cuisson : Produits surgelés

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

## Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

Vérifiez tout d'abord le branchement.

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

### Conseils pratiques

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

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