

Juillet 2003
Réf. : 5065319

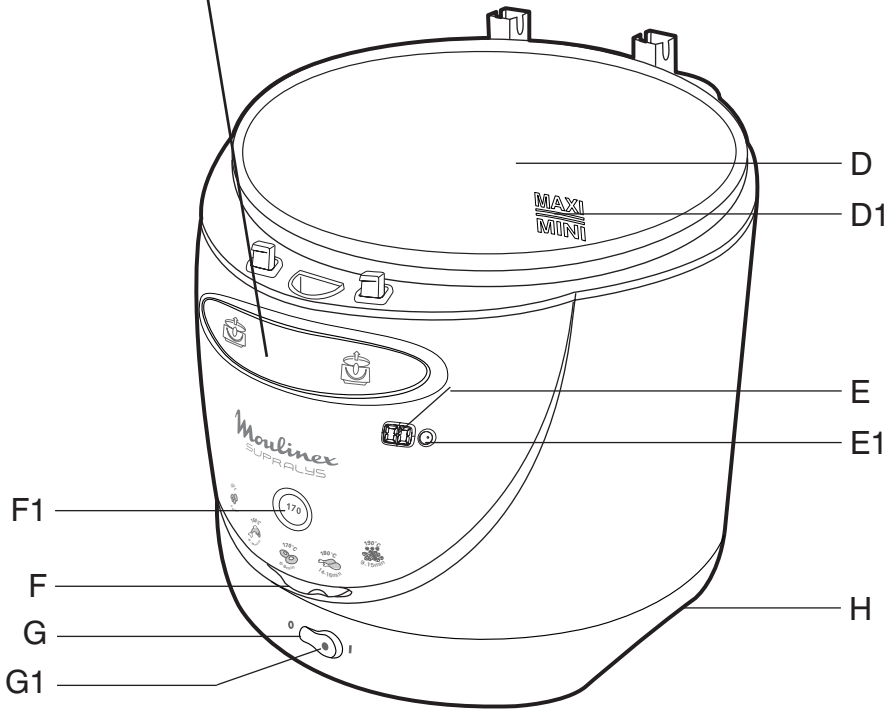
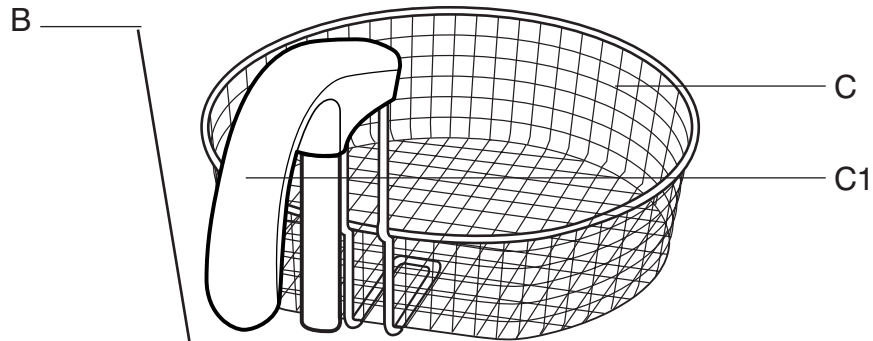
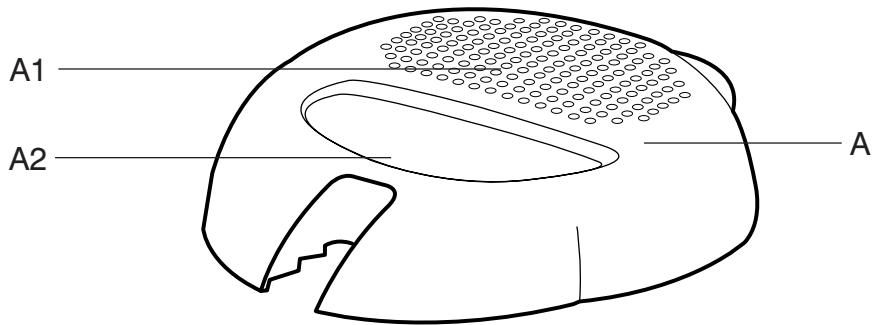
Conception et réalisation : Gringos Production - 3074

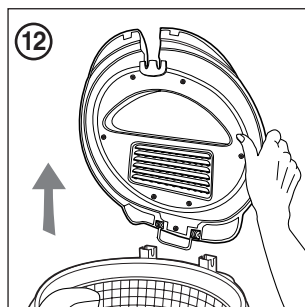
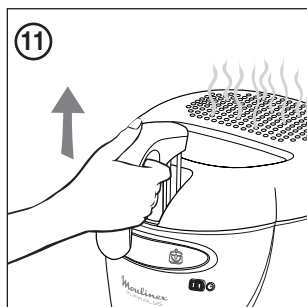
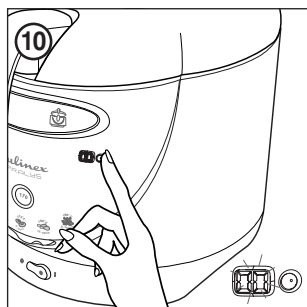
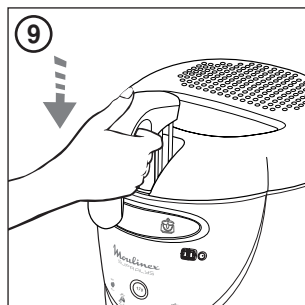
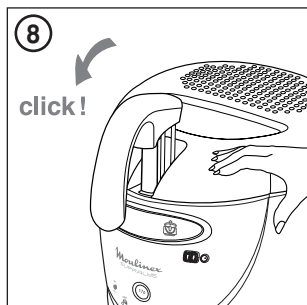
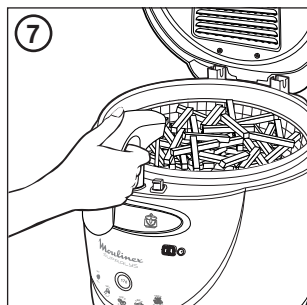
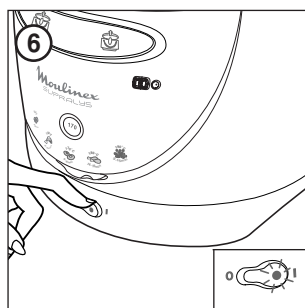
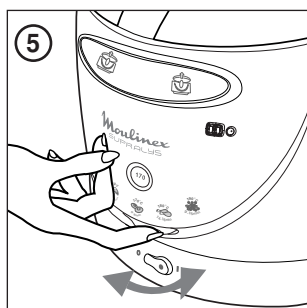
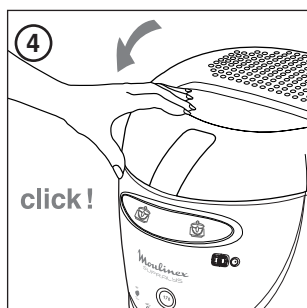
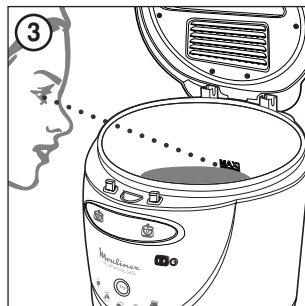
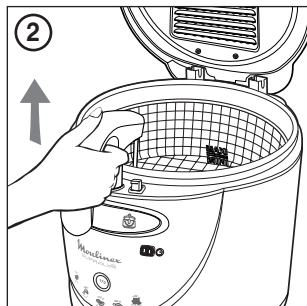
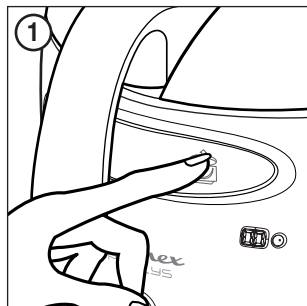
Moulinex



www.moulinex.com

Deutsch	p. 3
English	p. 8
Polski	p. 13
Česky	p. 18
Slovensky	p. 23
Slovensko	p. 28
Српски	p. 33
Hrvatski	p. 38
Românește	p. 43
Български	p. 48
Magyar	p. 53
Ελληνικά	p. 58
Русский	p. 63





DEUTSCH

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

Beschreibung

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

A Fritteusendeckel mit automatischer Deckelöffnung

A1 Dunstfilterbereich mit Metall-Dauerfettfilter

A2 Sichtfenster (abhängig vom Modell)

B Taste zum automatischen Öffnen des Deckels auf Knopfdruck

C Korb

C1 Frittierkorbgriff

D Frittierbehälter

D1 Min. und Max. Öfüllstandsanzeige

E Timer (abhängig vom Modell)

E1 Einstellknopf

F Temperaturregler

F1 Anzeige der Temperaturveränderung

F Temperaturregler

G Ein/Ausschalter mit Kontrollleuchte

G1 Kontrollleuchte

H Transportgriff

Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Verwendung entbindet Moulinex von jeglicher Haftung.**

- **Überlassen Sie Kindern niemals (weder bei Betrieb, noch in abgeschaltetem Zustand) unbeaufsichtigt das Gerät. Lassen Sie Kinder niemals ohne Aufsicht die Fritteuse benutzen.**

- Überprüfen Sie, ob der Anschlusswert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt. Die Absicherung Ihres Stromkreises muss mindestens 10 Ampère betragen.

Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

- Schließen Sie Ihr Gerät unbedingt an eine geerdete Steckdose an. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Elektroschocks hervorrufen und unter Umständen zu schweren Verletzungen führen! **Für Ihre Sicherheit ist es unerlässlich, dass die Erdung den gültigen Elektornormen Ihres Landes entspricht.**

Falls Ihre elektrischen Anlagen keine geerdeten Steckdosen umfassen, müssen Sie vor dem Anschluss des Gerätes unbedingt einen zugelassenen Elektriker beauftragen, Ihre elektrischen

Anlagen in einen entsprechenden Zustand zu versetzen.

- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen zugelassen.

- Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert oder wenn es sichtbare Schäden aufweist. In diesem Fall wenden Sie sich an den Moulinex-Kundendienst (siehe Adressenliste im Moulinex-Service-Heft).

- Jeder andere Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung, muss durch den Moulinex-Kundendienst erfolgen.

- Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.

- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit tauchen.

- Halten Sie das Kabel außer Reichweite von Kindern. **Halten Sie Kinder immer fern von Ihrem Gerät.**

- Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen Ihres Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile unbedingt vom Moulinex-Kundendienst austauschen (siehe Liste im Serviceheft).

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

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

Gebrauchsanleitung

EINFÜLLEN VON ÖL ODER FETT

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

FRITTIEREN

- ⑤ Stellen Sie den Temperaturregler (F) auf die gewünschte Stufe (F1) (siehe Tabelle der Garzeiten).
- ⑥ Drücken Sie den Ein/Ausschalter (G). Die Temperaturkontrollleuchte (G1) leuchtet auf.
Wenn die Temperaturveränderungsanzeige (F) erlischt, den Deckel (A) durch
- ⑦ Drücken der Öffnungstaste (B) öffnen. Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb (C). Bringen Sie den Frittierkorb wieder in die Abtropfposition. Schließen Sie den Deckel (A).
- ⑧ Senken Sie den Frittierkorb (C) langsam in das Fett, indem Sie ihn aus der Abtropfposition lösen.

- ⑩ **Wenn Ihre Fritteuse mit einer Zeitschaltuhr (E) ausgestattet ist:**
Drücken Sie die Taste **(E1)**, die Anzeige "00" leuchtet auf.
Drücken Sie so lange, bis die gewünschte Zeit eingestellt ist (siehe Garzeiten).
Nach Loslassen der Taste läuft die Zeit rückwärts ab (blinkende Anzeige).
Im Falle eines Irrtums stellen Sie den Zeitmesser **(E)** auf "00" zurück, indem Sie die Taste **(E1)** gedrückt halten. Dann beginnen Sie von vorn. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Um das Signal abzuschalten, drücken Sie die Taste **(E1)**.
Achtung: Der Zeitmesser (E) gibt durch das Signal das Ende der Garzeit bekannt, schaltet die Fritteuse aber nicht ab.
Die Anzeige des Zeitmessers **(E)** schaltet sich automatisch aus.

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

Hinweise:

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

Wechseln des Öls.

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

Praktische Hinweise

1. Das Fett

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

Wichtig: Vor jeder Benutzung stechen Sie bitte mit einem nicht-metallischen Spatel **Löcher in die feste Fettmasse** bis auf den Behälterboden. Dadurch kann der im Fett enthaltene Wasserdampf entweichen.
Stellen Sie den Temperaturschalter **(F)** auf 150°C ein, um das Fett zu schmelzen.

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

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

3. Das Frittieren

Vermeiden Sie, den Frittierkorb zu überladen. Sonst sinkt die Temperatur des Frittierbades, wodurch das Frittiergut zuviel Fett aufnimmt.
Die Aufnahmefähigkeit Ihrer Fritteuse ist beschränkt auf
- 1,2 kg frisches Frittiergut bei zweifachem Eintauchen des Frittiergutes
- 900 g tiefgekühltes Frittiergut.
Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir
- 600 g frisches Frittiergut
- 450 g tiefgekühltes Frittiergut.
Vermeiden Sie, dass Ihr Frittierbad unnötig aufgeheizt wird: Ihr Öl wird länger halten.
Lassen Sie Ihre frittierten Gerichte im Frittierkorb in der Abtropfposition nicht zu lange stehen; die Dämpfe könnten das Frittiergut erweichen und es würde seine Knusprigkeit verlieren.

Reinigung

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Fritteuse abkühlen.
Reinigen Sie die Außenflächen der Fritteuse mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie weder Scheuerschwämme noch Alkohol.
Tauchen Sie die Fritteuse niemals unter Wasser und spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

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

Spülen Sie den Deckel niemals in der Spülmaschine.

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

Umweltschutz

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

Tabelle der Frittierzeiten

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

Frittiertemperaturen und Frittierzeiten: Frische Produkte

FrISChe Nahrungsmittel	Menge	Temperatur	Zeit
Pommes Frites / Maximale Kapazität bei zweifachem Eintauchen des Frittiergutes	1200 g	① 160°C ② 190°C	11 - 13 min. 8 - 10 min.
Pommes Frites / Kapazität für ein optimales Ergebnis	600 g	190°C	11 - 16 min.
Paniertes Kabeljaufilet	1-2 Stück	190°C	6 - 8 min.
Panierter Camembert	6 Stück	190°C	2 - 3 min.
Panierte Hähnchenschenkel	1-2 Stück	180°C	14 - 16 min.
Panierte Champignons	8 Stück	150°C	5 - 7 min.
Panierte Zwiebelringe	6-8 Stück	170°C	3 - 4 min.
Doughnuts	4 Stück	170°C	6 - 8 min.
Frittierte Äpfel	4 Stück	170°C	5 - 6 min.

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

Gewicht und Frittierdauer: Tiefkühlgerichte

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

Was tun im Falle eines Defekts?

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

Praktische Hinweise

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

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

ENGLISH

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

Description

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

A Lid with automatic opening

A1 Odour filtration zone with permanent metallic filter

A2 Glass window (depending on model)

B Lid opening button

C Basket

C1 Basket handle

D Bowl

D1 Min. and Max. oil level markers

E Timer (depending on model)

E1 Setting button

F Temperature selector

F1 Temperature indicator

G On/Off switch with light indicator

G1 Temperature regulation indicator

H Carrying handles

Safety recommendations

- **Please read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: any use which does not conform to these instructions will absolve Moulinex from all liability.**

- **Never leave the appliance (whether or not it is in use) within reach of children without supervision. Never allow children to use the fryer on their own. Severely disabled persons must only use this appliance under surveillance of a responsible adult.**

- Check that the voltage rating of your appliance corresponds to that of your household electrical supply.

This appliance is manufactured to conform with current safety regulations and requirements as well as directives:

- 72/23/CEE modified by 93/68/CC,

- 89/336/CEE modified by 93/68/CEE.

Any connection error will render the guarantee null and void.

- It is essential that your appliance is connected by means of an earthed plug. Non-compliance with this obligation can cause an electric shock and may lead to serious injury. **It is vital for your own safety that the earth socket corresponds to the electrical installation standards in force in your country.** If your system does not include an earthed socket, it is **vital** that you call in an approved body before plugging in the appliance, in order to bring your electrical system up to standard.

- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

- Never use your appliance if it is not working correctly, or if it has been damaged. If this happens, contact an approved Moulinex service centre (see list in service booklet).

- Any intervention other than cleaning and normal maintenance must be carried out by an approved Moulinex service centre.

- Unplug your appliance as soon as you have stopped using it and when you are cleaning it.

- Never put the appliance, the power cord or the plug into water or any other liquid.

- Never allow the power cord to hang down within reach of children. **Always keep it well away from children.**

- The power cord must never be in close proximity to or in contact with the hot parts of your appliance, close to a source of heat or rest on sharp edges.

- If the power cord or the plug are damaged, do not use your appliance. To avoid any risk, they must be replaced by an approved Moulinex service centre (see list in service booklet).

- For your own safety, use only accessories and spare parts which are suitable for your appliance.

- Place your fryer on a worktop which is well away from any source of heat and

from any risk of water splashes and which is heat-resistant.

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

Before first use

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

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

Using the appliance

ADDING OIL OR FAT

- ① Open the lid **(A)** by pushing on the lid release button **(B)**.
- ② Remove the basket **(C)** by raising the handle **(C1)**.
If you are using oil, pour the oil into the bowl **(D)** up to the Maxi level, which is about 2.2 litres.
- ③ **Never exceed the "maxi" level**

indicated in the bowl (D).

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

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

FRYING FOOD

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

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

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

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

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

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

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

- ⑪ When the cooking is finished, raise the basket **(C)** and place it in the draining position.

Open the lid **(A)** and serve the food. Don't forget to switch off your fryer by pressing the On/Off switch **(G)**.

Note:

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

Changing the oil

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

Filtering the oil

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

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

Practical tips

1. Oil or fat

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

Do not mix different types of oils.

Change the oil when it becomes brown (every 8 to 12 uses, depending on the amount of cooking done). If using sunflower oil ensure the oil is changed after every 5 uses.

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

2. Preparing foods for frying

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

3. Cooking

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

The capacity of your fryer is limited to:
- 1,2 kg of fresh chips in 2 fryings.

- 900 g of frozen chips

For best results, we advise that you use:

- 600 g of fresh chips

- 450 g of frozen chips

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

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

Cleaning

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

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

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

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

Never wash the lid in the dishwasher.

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

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

HELPLINE

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

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

(01) 4751947 (Ireland)

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

Protection of the environment

Your appliance has been designed to work for many years. However, when finally you decide to replace your deep

fryer, do not forget to think of what you can do to help to protect the environment by disposing of it at your local waste disposal centre.

Cooking charts

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

Temperatures and cooking times: Fresh products

Fresh foods	Quantity	Max temperature	Time
Chips maximum quantity in 2 fryings.	1200 g	❶ 160°C	11 - 13 min.
		❷ 190°C	8 - 10 min.
Chips quantity recommended for best results	600 g	190°C	11 - 16 min.
Battered cod fillet	1-2 pieces	190°C	6 - 8 min.
Breaded camembert wedges	6 pieces	190°C	2 - 3 min.
Fried chicken (leg portion)	1-2 pieces	180°C	14 - 16 min.
Fried whole mushrooms	8 pieces	150°C	5 - 7 min.
Fried onion rings	6-8 pieces	170°C	3 - 4 min.
Ring doughnuts	4 pieces	170°C	6 - 8 min.
Apple fritters	4 pieces	170°C	5 - 6 min.

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

Weight and cooking time : Frozen products

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

What to do if your appliance does not work?

First, check the connection.

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

Practical advice

Problems	Causes	Solutions
Excessive odour.	The oil has deteriorated.	Change the oil or fat.
	The fat is not appropriate for this type of cooking.	Use good quality oil or fat. Do not mix oils or fats of different qualities.
Steam is escaping from under the lid.	The lid is not closed properly.	Ensure the lid is correctly locked.
	The gasket is faulty.	Wipe it, or replace if it is damaged.
	The fryer has been filled beyond the max level.	Check oil level inside the bowl.
Oil overflows.	Food overloaded with ice/water plunged into hot oil.	Dry the food completely.
	Recommended quantities have been exceeded.	Do not exceed the maximum recommended quantities: 1,2 kg of fresh chips in 2 fryings or 900 g of frozen chips.
	Basket misshapen	Change the basket
	Mixture of different oils/fats	Empty and clean the bowl. Fill with one type of oil.
	Not changing the oil often enough. Using the wrong oil.	Change the oil regularly (at least every 10-20 uses, more if using sunflower oil). Use a good quality blended vegetable oil/fat.
	The oil is too hot.	Consult an approved Moulinex service centre.
Food does not become golden and remains soft.	Cooking temperature too low.	Set the selector to the correct cooking temperature.
	Basket overloaded with too much food.	Do not fry quantities greater than the weights indicated.
	The oil is not hot enough.	Consult an approved Moulinex service centre.
	The food is too thick and contains a lot of water.	As a test, try a longer cooking time. Cut food into smaller pieces.
Chips, potato straws, crisps stick together.	Unwashed food immersed in the oil.	Wash the potatoes well and dry them carefully.
The oil does not heat up.	First heating made without oil in bowl.	Consult an approved Moulinex service centre.
Vision through the window is not clear.	Cleaning the window not often enough or using an inappropriate cloth.	To ensure good visibility, clean the window by wiping it with a sponge and a little lemon juice.
The timer no longer works (depending on model).	Battery is spent.	Consult an approved Moulinex service centre.

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

Dziękujemy za okazane nam zaufanie i wybranie urządzenia z palety produktów firmy Moulinex.

Opis

Prosimy najpierw zapoznać się z różnymi częściami frytownicy. Prosimy otworzyć okładkę instrukcji. Cyfry w kółkach odpowiadają numerom na rysunkach, a litery - różnym częściom frytownicy.

A Pokrywa frytownicy, automatycznie otwierana

A1 Komora filtra oparów ze stałym filtrem metalowym.

A2 Okienko (w zależności od modelu)

B Przycisk do automatycznego otwierania pokrywy

C Koszyk

C1 Uchwyt koszyka do smażenia

D Pojemnik

D1 Wskaźniki Min. i Max. poziomu oleju

E Czasomierz (w zależności od modelu)

E1 Przycisk ustawiania

F Regulator temperatury

F1 Wskaźnik temperatury

G Wyłącznik z lampką kontrolną

G1 Wskaźnik regulacji temperatury

H Uchwyty do przenoszenia

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- **Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi: w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia firma Moulinex zwolniona jest od odpowiedzialności za powstałe szkody.**
- **Nie wolno dopuszczać dzieci do korzystania z urządzenia, bez względu na to czy jest ono włączone, czy też nie, bez opieki osoby dorosłej. Małe dzieci nie mogą nigdy używać frytownicy bez nadzoru.**
- Należy sprawdzić, czy ukazane na tabliczce znamionowej urządzenia napięcie odpowiada napięciu w lokalnej sieci elektrycznej. Elektryczna instalacja, do której ma być podłączone urządzenie, musi być przystosowana do obciążenia prądem 10 A.
- **W przypadku nieprawidłowego podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej wygasa gwarancja.**
- Urządzenie można podłączyć jedynie do uziemionego gniazda elektrycznego. W przypadku nieprzestrzegania tego zalecenia można zostać porażonym prądem i odnieść poważne urazy! **Dla zapewnienia własnego bezpieczeństwa uziemienie musi odpowiadać obowiązującym w danym kraju normom. W przypadku, gdy Państwa instalacja**

elektryczna posiada nieziemione gniazda przyłączeniowe, należy przed

uruchomieniem urządzenia zlecić uprawnionemu elektrykowi doprowadzenie instalacji do wymaganego stanu.

- Urządzenie to jest przeznaczone do wykorzystania w gospodarstwie domowym i można używać go jedynie w zamkniętych pomieszczeniach.

- W przypadku nieprawidłowego działania lub stwierdzenia widocznego uszkodzenia urządzenia nie wolno z niego korzystać. W takim przypadku należy zwrócić się do punktu serwisowego firmy Moulinex (patrz lista w "Serwisy").

- Wszelkie czynności poza zwykłym czyszczeniem oraz konserwacją mogą być dokonywane jedynie przez punkt serwisowy firmy Moulinex.

- Po każdorazowym korzystaniu z urządzenia i przed czyszczeniem należy wyjąć sznur sieciowy z gniazdka elektrycznego.

- Nie wolno zanurzać urządzenia, sznura sieciowego oraz wtyczki w wodzie lub innych płynach.

- Kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **Dzieci nie mogą mieć pod żadnym pozorem dostępu do tego urządzenia.**

- Sznur sieciowy nie może dotykać ani leżeć w pobliżu gorących części urządzenia i źródeł ciepła. Nie może też leżeć na ostrych krawędziach.

- W przypadku, gdy sznur sieciowy lub wtyczka zostały uszkodzone, nie wolno korzystać z urządzenia. W celu uniknięcia jakiegokolwiek niebezpieczeństwa należy zlecić w serwisie firmy Moulinex wymianę uszkodzonych elementów (patrz lista w "Serwisy").
- Mając na uwadze Państwa bezpieczeństwo zalecamy używanie jedynie akcesoriów i części zamiennych firmy Moulinex przeznaczonych dla danego urządzenia.
- Frytownicę należy ustawić na równej powierzchni roboczej oraz zwrócić uwagę, czy w pobliżu urządzenia nie znajduje się źródło ciepła oraz czy nie istnieje zagrożenie ze strony przyskakującej wody.
- Nie wolno uruchamiać frytownicy, jeśli wymowny pojemnik do smażenia nie został napełniony odpowiednią ilością tłuszczu.
- Frytownica jest wyposażona w termostat oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem, które automatycznie wyłącza urządzenie w przypadku niezamierzonego przegrzania.
- Nigdy nie należy przenosić frytownicy, gdy jest w użyciu lub gdy olej jest gorący.
Gorący olej może spowodować poważne oparzenia.
- Do przenoszenia frytownicy należy używać bocznych uchwytów do przenoszenia (H).
- Nie wolno przykrywać komory filtra oparów umieszczonego na pokrywce (A1) rękoma lub innymi przedmiotami (gąbka, talerz, ręcznik, itd.), gdyż grozi to oparzeniem.
- ③ **Należy sprawdzić, czy poziom tłuszczu znajduje się powyżej zaznaczonego w pojemniku do smażenia minimalnego poziomu napełnienia (D1).**
- Olej i tłuszcz są substancjami palnymi. W przypadku zapalenia się tłuszczu należy wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego i położyć na urządzeniu pokrywę lub talerz aby ugasić płomień. Do gaszenia nie wolno używać wody.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za skutki nieodpowiedniego korzystania lub nieprawidłowej obsługi.

Przed pierwszym użyciem urządzenia

Rozpakować frytownicę i schować kartę gwarancyjną, która znajduje się w opakowaniu.

- ① Otworzyć pokrywę (A) naciskając przycisk zwalniający (B).
- ② Podnieść uchwyt (C1) i wyjąć koszyk (C). Umyć koszyk (C) i pojemnik (D) gorącą

wodą i płynem do mycia naczyń, opłukać i ostrożnie osuszyć.

Instrukcja obsługi

NAPEŁNIANIE OLEJEM LUB TŁUSZCZEM

- ① Otworzyć pokrywę (A) przez naciśnięcie przycisku zwalniającego (B).
- ② Wyjąć koszyk (C) przez podniesienie uchwytu (C1).
Jeżeli używa się oleju, wlać go do wymiowanego zbiornika (D) do poziomu max, tj. około 2.2 litra (D1).
- ③ **Nigdy nie przekraczać poziomu "max" zaznaczonego na wymiwanym zbiorniku.**
Jeśli używany jest twardy tłuszcz roślinny, wziąć 1800g tłuszczu, pokroić na kawałki i roztopić w osobnym naczyniu, a następnie przelać do pojemnika (D).
Nigdy nie roztopiać bloków tłuszczu w koszyku (C) ani w pojemniku.
- ④ Zamknąć pokrywę (A) aż usłyszysz się "kliknięcie".
Podłączyć frytownicę do gniazda elektrycznego.

SMAŻONE POTRAWY

- ⑤ Ustawić regulator temperatury (F) w wymaganej pozycji (sprawdź w mapce do gotowania).
- ⑥ Nacisnąć wyłącznik (G). Wskaźnik regulacji temperatury (G1) włączy się.
Kiedy wskaźnik regulacji temperatury (F) wyłączy się, otworzyć pokrywę (A) naciskając przycisk do otwierania pokryw (B).
- ⑦ Umieścić ponownie koszyk (C) w pozycji umożliwiającej ociekanie.
- ⑧ Zamknąć pokrywę (A).
- ⑨ Z pozycji umożliwiającej ociekanie powoli zniżyć koszyk (C) do poziomu oleju.

JEŻELI FRYTOWNICA WYPOSAŻONA JEST W WYŁĄCZNIK CZASOWY (E):

- ⑩ Nacisnąć przycisk (E1) - wyświetli się "00". Nadal naciskać, aż wyświetli się pożądany czas (patrz tabele czasów gotowania).
Gdy zwolni się przycisk, rozpocznie się odliczanie czasu (wyświetlacz pulsuje).
Jeżeli zrobi się błąd, skasować wyłącznik czasowy (E) na "00" poprzez przytrzymanie przycisku i rozpocząć nastawianie od początku.
Gdy upłynie nastawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć go, należy nacisnąć przycisk (E1).
Uwaga: Wyłącznik czasowy (E) sygnalizuje upływ nastawionego czasu

przyszczania potrawy, ale nie powoduje wylczania frytownicy.

Wyświetlacz wylcznika czasowego wylcza si automatyycznie.

- ⑪ Gd gotowanie zostanie zakończzone, podnieść koszyk **(C)** do pozycji umożliwiającej ociekanie. Prosimy nie zapomnieć wylczyc frytownicę naciskając wylcznik **(G)**. Otworzyć pokrywę **(A)** i podawać potrawę.

Uwaga:

Jeśli istnieje potrzeba wielokrotnego gotowania z rzędu, należy poczekać do momentu, kiedy wskaźnik regulacji **(G1)** się wylczył, zanim potrawy zostaną włożone do oleju.

Aby uniknąć zagrożenia poparzeniem nigdy nie umieszczaj rąk nad komorą filtra oparów **(A1)**.

WYMIANA OLEJU

Odcłączyć frytownicę od gniazda sieciowego. Poczekać aż olej wystygnie. Usunąć pokrywę **(A)**. Wylać olej lub tłuszcz do dużego naczynia i odłożyć.

Filtrowanie oleju: usunąć małe kawałki jedzenia niemetalową łopatką. Olej lub tłuszcz można przechowywać we frytownicy lub w osobnym szczelnym naczyniu.

Olej należy filtrować po każdym użyciu za pomocą filtra papierowego (dostępny w autoryzowanych punktach serwisowych). Okruchy pożywienia palą się i pogarszają jakość oleju. Stopniowo zwiększa to ryzyko pojawienia się we frytownicy ognia. Z tego powodu olej należy filtrować regularnie.

Wskazówki praktyczne

1. Tłuszcz

Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeżeli w pojemniku nie ma tłuszczu lub oleju. Należy stosować jedynie tłuszcz lub olej przeznaczony do wysokich temperatur. Gdy tłuszcz lub olej zmieni barwę na brązową (w zależności od smażonych artykułów spożywczych po 8-12 użyciu) należy go wymienić.

Ważne: w przypadku używania tłuszczu stałego należy przed każdym użyciem zrobić łopatką do teflonu otwory w masie tłuszczowej aż do dna pojemnika do smażenia. Dzięki temu woda zawarta w tłuszczu będzie mogła wyparować.

2. Przygotowanie artykułów spożywczych do smażenia

Bez względu na przepis artykuły spożywcze muszą być zupełnie suche. Zapobiega to kipieniu tłuszczu i przedłuża

czas jego używania.

Przy przygotowywaniu potraw z surowych ziemniaków (frytki, chipsy lub słomki ziemniaczane) należy przemyć ziemniaki w zimnej wodzie, aby usunąć wydzielany przy krojeniu krochmal. Zapobiega to sklejaniu się ziemniaków. Następnie dokładnie je wysuszyć. Jeśli przygotowywane są dania z mrożonek, przed smażeniem należy usunąć (potrząsając koszykiem do smażenia nad zlewem) przylegające kryształ lodu.

3. Smażenie

Należy unikać przeładowania koszyka do smażenia. Prowadzi ono do spadku temperatury oleju poprzez co smażone artykuły spożywcze wchłaniają za dużo tłuszczu.

Pojemność frytownicy ograniczona jest do:

- 1,2 kg świeżych frytek w dwóch smażeniach
- 900 g mrożonych frytek

W celu uzyskania najlepszych wyników zalecamy włożyć:

- 600 g świeżych frytek
- 450 g mrożonych frytek

Bez potrzeby nie nagrzewać frytownicy: trwałość oleju będzie dłuższa.

Nie pozostawiać produktów w koszyku w pozycji ociekania zbyt długo, gdyż para może je zmękczyć i straci kruchość.

Czyszczenie

Wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego i odczekać, aż frytownica ostygnie. Oczyścić zewnętrzną powierzchnię frytownicy wilgotną ściereczką. Nie wolno używać gąbek szorujących lub alkoholu.

Nie wolno zanurzać frytownicy w wodzie ani czyścić jej pod bieżącą wodą.

- ⑫ Zdjąć pokrywę. Myć pokrywę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, opłukać i osuszyć.

Nigdy nie myć pokrywy w zmywarce.

Tabela czasów smażenia

Ukazane czasy smażenia są jedynie orientacyjne. W zależności od Państwa gustu mogą być one odpowiednio zmienione.

Temperatury i czasy smażenia : świeże produkty

Świeże produkty	Ilość	Maksymalne temperatury	Czas
Frytki maks. ilość 1200g w dwóch smażeniach	1200g	❶ 160°C	11 - 13 min.
		❷ 190°C	8 - 10 min.
Ilość frytek zalecana dla najlepszych wyników 600g	600g	190°C	11 - 16 min.
Smażony kurczak (udka)	1 - 2 sztuki	180°C	14 - 16 min.
Pączki	4 sztuki	170°C	6 - 8 min.
Jabłka w cieście	4 sztuki	170°C	5 - 6 min.
Filet z dorsza w rzadkim cieście	1 - 2 sztuki	190°C	6 - 8 min.
Smażone plasterki cebuli	6 - 8 sztuk	170°C	3 - 4 min.
Smażone całe grzyby	8 sztuk	150°C	5 - 7 min.

Jeśli do smażenia używana jest żywność mrożona ustawić regulator temperatury (F) na 190°C. Czas smażenia należy ustawić w zależności od ilości artykułów spożywczych i upodobań.

Wagi i czasy smażenia : produkty mrożone

Produkty mrożone	Maks. masa	Czas
Frytki maks. ilość	900 g	12 - 14 min.
Ilość frytek zalecana dla najlepszych wyników	450 g	5 - 8 min.
Ryba	8 sztuk	5 - 7 min.
Kawałki karczaka	12 sztuk	4 - 5 min.
Panierowane plasterki cebuli	6 - 8 sztuk	3 - 4 min.

Co robić w przypadku usterki?

Skontrolować na wstępie sieć elektryczną oraz kabel urządzenia.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Silny zapach.	Tłuszcz lub olej są zużyte.	Wymienić olej lub tłuszcz.
	Tłuszcz lub olej nie są przeznaczone do smażenia.	Używać oleju lub tłuszczu wysokiej jakości. Nie mieszać olejów lub tłuszczów różnej jakości.
Spod pokrywy wydobywa się para.	Pokrywa została nieprawidłowo zamknięta.	Prawidłowo zamknąć pokrywę.
	Uszczelki są uszkodzone.	Oczyszczyć lub wymienić uszczelki.
Olej kipi i przelewa się	Została przekroczona zalecana ilość smażonych artykułów spożywczych lub czas przyrządzania.	Nie przekraczać maksymalnych zalecanych ilości: 1,2 kg świeżych frytek lub 900 g mrożonych frytek.
	Urządzenie zostało napełnione powyżej maksymalnego poziomu.	Sprawdzić poziom oleju w pojemniku do smażenia
	Zanurzone w gorącym oleju artykuły spożywcze zawierają zbyt dużo wody.	Wysuszyć artykuły spożywcze.
	Zdeformowany koszyk.	Wymienić koszyk.
	Olej jest zbyt gorący.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym Moulinex.
Artykuły spożywcze nie są zarumienione	Temperatura przyrządzania zbyt niska.	Nastawić przełącznik na właściwą temperaturę.
	Koszyk do smażenia jest przeładowany (za dużo artykułów spożywczych)	Nie frytować większej ilości artykułów spożywczych niż zalecane.
	Olej nie jest wystarczająco gorący.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym Moulinex.
Frytki, słanki ziemniaczane i chrupki skleją się.	Smażone artykuły spożywcze nie zostały umyte przed włożeniem do gorącego oleju.	Dokładnie umyć ziemniaki i starannie je osuszyć
Olej nie podgrzewa się.	Pierwsze podgrzanie bez oleju w pojemniku.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym Moulinex
Widok przez okienko jest niewyraźny.	Zbyt rzadkie czyszczenie okienka lub używanie nieprawidłowej ściereczki.	By zapewnić dobrą widoczność, czyścić okienko przecierając je gąbką z dodatkiem soku z cytryny.
Czasomierz nie działa (w zależności od modelu)	Zużyta bateria.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym Moulinex.

Jeśli usterka nie zostanie usunięta należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym Moulinex.

Děkujeme vám, že jste se rozhodli pro koupi fritézy Moulinex.

Popis

Nejprve byste se měli seznámit s různými částmi fritézy. Otevřete přiloženou brožurku. Čísla v kroužku odpovídají číslům v nákrese a písmena jednotlivým dílům.

A Víko fritézy s automatickým otevíráním víka

- A1 Pásmo filtrace zápachu s permanentním kovovým filtrem
- A2 Okénko (podle jednotlivých modelů)

B Tlačítko na automatické otevření víka fritézy

C Fritovací koš

- C1 Rukojeť fritovacího koše

D Fritovací nádoba

- D1 Ukazatelé min. a max. hladiny oleje

E Časový spínač (podle jednotlivých modelů)

- E1 Tlačítko nastavení

F Regulátor teploty

F1 Indikátor teploty

G Hlavní vypínač (polohy ON/OFF) se světelným indikátorem

G1 Indikátor regulace teploty

H Úchyty na přenášení

Bezpečnostní pokyny

- **Před prvním použitím přístroje si tento návod k obsluze pečlivě přečtete. Při zacházení, které není v souladu s určením, Moulinex nepřebírá žádné záruky.**

- **Fritézu nikdy (ani během provozu, ani ve vypnutém stavu) nenechávejte dětem bez dozoru. Malé děti fritézu nikdy nesmí používat bez dozoru.**

- Zkontrolujte, zda síťové napětí uvedené na typovém štítku přístroje odpovídá napětí vaší elektrické sítě (uvedeno na vašich elektrických měřicích hodinách). Jištění elektrického okruhu musí být dimenzované na hodnotu aspoň 10 ampérů.

Při nesprávném připojení záruka zaniká.

- Svůj přístroj bezpodmínečně připojte na uzemněnou elektrickou zásuvku. Nedodržení tohoto pokynu může způsobit elektrický šok a v závislosti na okolnostech vážná zranění! **Pro vaši bezpečnost je nevyhnutné, aby uzemnění vyhovovalo elektrickým normám platným ve vaší zemi.** Jestliže vaše elektrická soustava nepočítá s uzemněnými elektrickými zásuvkami, před připojením přístroje

musíte bezpodmínečně pověřit elektrikáře s oprávněním, aby vám vaši elektrickou soustavu uvedl do vyhovujícího stavu.

- Tento přístroj je určený výlučně pro použití v domácnosti a pouze pro provoz v uzavřených prostorech.
- Jestliže přístroj nepracuje bezchybně anebo jestliže vykazuje zjevné poškození, nepoužívejte ho. V takovém případě se obraťte na servisní středisko Moulinex (viz seznam adres v servisní knížce).
- Jakýkoli jiný zákrok kromě čištění a údržby běžné pro domácnost smí vykonat pouze servisní středisko Moulinex.
- Po každém použití a před každým čištěním přístroje síťovou zástrčku vytáhněte ze sítě.
- Přístroj, jeho přívodní šňůru anebo síťovou zástrčku nikdy neponořujte do vody, ani do žádné jiné kapaliny.
- Elektrickou přívodní šňůru držte mimo dosahu dětí. **Držte děti vždy mimo dosahu přístroje.**
- Nikdy nedopustíte, aby se přívodní šňůra dostala do blízkosti anebo aby se dotýkala horkých částí přístroje, zdroje tepla anebo ostré hrany.
- Jestliže jsou přívodní šňůra anebo zástrčka poškozené, přístroj nesmíte

dále používat. Abyste předešli možnému nebezpečí, poškozené díly dejte bezpodmínečně vyměnit v servisním středisku Moulinex (viz seznam v servisní knížce).

- V zájmu vlastní bezpečnosti byste měli používat pouze příslušenství a náhradní díly firmy Moulinex, které jsou vhodné pro váš přístroj.
 - Fritézu postavte na rovnou pracovní plochu a dbejte na to, aby se v blízkosti nenacházely žádné zdroje tepla, a aby fritézu nemohly zasáhnout kapky vody.
 - Fritézu nikdy neuvádějte do provozu bez toho, abyste do vyjímatelné fritovací nádoby naplnili potřebné množství tuku.
 - Přístroj je vybavený termostatem a pojistkou proti přehřátí, která v případě neúmyslného přehřátí přístroj automaticky vypne.
 - Nikdy fritézu nepřenašejte, je-li v provozu nebo je-li stále horká. **Horký olej může zapříčinit velmi vážné popáleniny.**
 - Na přenášení přístroje používejte boční úchyty určené na jeho přenášení (H).
 - Oblast filtru výparů (A1) na víku fritézy nikdy nepřikrývejte rukou ani jinými předměty (houbou, talířem, utěrkou a pod.); riskujete, že se popálíte.
- ③ **Zkontrolujte, zda hladina náplně přesahuje značku minimálního plnicího množství v nádobě (D1).** Olej a tuk jsou hořlavé látky. Jestliže by se někdy stalo, že se tuk zapálí, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a na přístroj položte víko anebo talíř, aby se plameny zadusily. Na uhašení však nikdy nepoužijte vodu!
- Výrobce nelze činit zodpovědným za škody, které jsou zaviněny takovým použitím, které je v rozporu s určením výrobku, anebo které jsou zaviněny nesprávnou obsluhou.

Před prvním použitím

Rozbalte fritézu a uschovejte záruční kartu z obalu, potom si pečlivě přečtěte návod k obsluze.

- ① Otevřete poklop stisknutím uvolňovacího tlačítka (B).
- ② Vyjměte fritovací koš (C) pomocí držadla (C1).

Fritovací koš (C) a fritovací nádobu (D) umyjte v horké vodě a tekutém přípravku na umývání nádobí a pečlivě osušte.

Návod k obsluze

PŘIDÁNÍ OLEJE NEBOTUKU

- ① Otevřete poklop (A) stisknutím uvolňovacího tlačítka (B).
- ② Vyjměte fritovací koš (C) pomocí držadla (C1).
Používáte-li olej, nalijte jej do vyjímatelného zásobníku (E) až ke značce maxi, což je asi 2,2 litry.
- ③ Nepřesáhnete značku "maxi" označenou na vyjímatelném zásobníku.
Používáte-li ztužený rostlinný tuk, nakrájejte 1800 g tuku na kousky, ty rozpustíte na pánvi a poté je vlijete do fritovací nádoby (D). **Nerozpouštějte tuk přímo ve fritovacím koši (C) ani ve fritovací nádobě (D).**
- ④ Uzavřete poklop, což bude provázeno "zacvaknutím".
Připojte fritézu k síti.

FRITOVÁNÍ POTRAVIN

- ⑤ Nastavte regulátor teploty (F) na požadovanou teplotu (viz tabulka s časy přípravy).
- ⑥ Stiskněte hlavní vypínač. Kontrolní světlo (G1) začne svítit.
Jakmile se indikátor regulace teploty (F) vypne, otevřete víko (A) zmáčknutím tlačítka otevírání (B).
- ⑦ Vložte potraviny do košíku.
Vložte jej zpět do odkapávací pozice.
- ⑧ Zavřete víko (A).
- ⑨ Pomalu spusťte košík z odkapávací pozice do oleje.
Pokud je vaše fritéza vybavena časovým spínačem (E):
- ⑩ Stiskněte tlačítko (E1) a zobrazí se "00".
Nechte je stisknuté, dokud se neobjeví požadovaný čas (viz tabulky fritovacích časů).
Jakmile tlačítko uvolníte, zahájí se odpočet času (displej bude blikat).
Uděláte-li chybu, časový spínač (E) vynulujte stisknutím tlačítka (E1) a začnete znovu.
Vypřší-li nastavený čas, ozve se signál.
K jeho zastavení stiskněte tlačítko (E1).
Pozn.: Časový spínač (E) signalizuje konec doby přípravy potravin, ale nevypíná fritézu.

Displej časového spínače **(E)** se automaticky vypne.

Jakmile je fritování ukončeno, vyvezdnete košík a upevníte ho do pozice pro odkapávání.

- ⑪ Otevřete víko **(A)** a servírujte pokrm. **Nezapomeňte fritézu vypnout stlačením hlavního vypínače (G).**

Poznámka:

Potřebujete-li za sebou fritovat několik dávek potravin, vždy vyčkejte na zhasnutí kontrolního světla **(G1)** předtím, než vložíte do oleje další dávku.

Z důvodu předcházení případným popálením nikdy nepokládejte ruce do zóny pachové filtrace **(A1)**.

Výměna oleje.

Odpojte fritézu ze sítě.

Vyčkejte, dokud není olej vlažný.

Vylijte olej nebo tuk do kontejneru určeného k likvidaci odpadu.

Praktické pokyny

1. Tuk

Fritézu nikdy neuvádějte do provozu bez tuku/oleje.

Vždy používejte pouze takový tuk/olej, který je vhodný pro vysoké teploty.

Jestliže tuk/olej ztmavne, vyměňte ho (v závislosti na fritovaných potravinách) každých 8 až 12 procesů fritování.

Důležité: Před každým použitím pomocí nekovové vidličky vypíchněte do pevné tukové masy několik děr až po dno fritovací nádoby. Tím umožníte, aby unikla vodní pára obsažená v tuku.

2. Příprava fritovaných potravin

Bez ohledu na recept musí být potraviny úplně suché; tím zabráníte vzpěnění tuku a prodloužíte tím jeho životnost.

Při jídlech s čerstvými brambory (pomfrity, chipsy anebo krájené brambory) brambory umyjte studenou vodou, aby se odstranil škrob, který se z brambor uvolňuje při krájení. Tím se zabrání slepení bramborových kousků. Pečlivě je osušte.

Při úpravě zmrazených polotovarů před samotným fritováním proťeste fritovací koš nad dřezem, čímž odstraníte přilepené ledové krystalky.

3. Fritování

Fritovací koš nepřepíňujte. V opačném případě teplota fritovací lázně poklesne, čímž do fritovaných potravin vsákne příliš mnoho tuku.

Kapacita vaší fritézy je limitovaná na:

- 1,2 kg čerstvých bramborových hran
- olek ve dvou fritovacích cyklech.

- 900 g mražených hranolků

Pro dosažení lepších výsledků doporučujeme použít:

- 600 g čerstvých hranolků

- 450 g mražených hranolků

Nenechávejte hotové potraviny v koši v odkapávací poloze příliš dlouho, výpary je mohou změkčit a připravit je o křehkost.

Čištění

Vytáhněte přívodní šňůru ze zásuvky a fritézu nechte vychladnout.

Vnější plochy fritézy vyčistěte vlhkou utěrkou. Nepoužívejte přitom ani drátěnku, ani alkohol.

Fritézu nikdy neponořujte do vody, ani ji neoplachujte pod tekoucí vodou.

- ⑫ Sejměte víko fritézy. Umyjte jej ručně v horké vodě za použití prostředku na mytí nádobí, opatrně vydrhněte a osušte.

Víko fritézy nikdy neumývejte v myčce na nádobí.

Ochrana životního prostředí

Váš spotřebič byl speciálně navržen tak, aby spolehlivě pracoval dlouhou dobu. Rozhodnete-li se však jej vyměnit za nový, nezapomeňte na ochranu životního prostředí a předejte Váš starý spotřebič k likvidaci odpadů.

Tabulka fritovacích časů

Uvedené fritovací časy jsou orientační hodnoty. Můžete je přizpůsobit podle své chuti.

Teploty a fritovací časy : Čerstvé potraviny

Čerstvé potraviny	Množství	Max. teplota	Čas
Hranolky – max množství 1200 g	1200g	❶ 160°C	11 - 13 min.
ve dvou fritovacích cyklech		❷ 190°C	8 - 10 min.
Hranolky – množ. doporuč. pro lepší výsledky 600 g	600g	190°C	7 - 9 min.
Smažené kuře (stehna)	1 - 2 kusů	180°C	12 - 15 min.
Koblihy	4 kusů	170°C	6 - 8 min.
Jablečné koblihy	4 kusů	170°C	5 - 6 min.
Obalované filé	1 - 2 kusů	190°C	6 - 8 min.
Smaž. kroužky cibule	6 - 8 kusů	170°C	3 - 4 min.
Smažené celé houby	8 kusů	150°C	5 - 7 min.

Pro zmražené potraviny nastavte regulátor teploty (F) na 190°. Čas fritování nastavte podle množství a chuti.

Hmotnost a fritovací časy : mražené potraviny

Mražené potraviny	Max. hmot.	Čas
Hranolky max množství	900 g	12 - 14 min.
Hranolky –množ. doporuč. pro nejlepší výsledky	450 g	5 - 8 min.
Kuřecí nugety	12 kusů	4 - 5 min.
Ryby	8 kusů	5 - 7 min.
Smaž. kroužky cibule	6 - 8 kusů	3 - 4 min.
Smažená kolečka cibule	12 kusů	4 - 5 min.

Co dělat v případě poruchy?

Zkontrolujte nejdříve přírodní šňůru fritézy.

Praktické pokyny

Problémy	Příčiny	Opatření
Z přístroje vychází zápach.	Tuk je starý.	Vyměňte.
	Je použit nevhodný druh tuku.	Vyměňte za rostlinný tuk, určený pro fritování.
Z víka uniká pára.	Víko není správně uzavřené.	Víko nasadte správným způsobem.
	Závada na těsnění.	Vyčistěte těsnění nebo jej vyměňte, je-li poškozené.
Fritovací olej překypěl.	Bylo překročeno maximální naplnění.	Překontrolujte naplnění a přebytek odstraňte.
	Připravovaný pokrm byl zmrzlý či vlhký.	Potravinu zcela vysušte.
	Bylo překročeno maximální množství připravovaného pokrmu.	Nepřekračujte maximální doporučené množství: 1,2 kg čerstvých bramborových hranolek ve dvou fritovacích cyklech či 900 g mražených bramborových hranolek.
	Došlo k deformaci fritovacího koše.	Vyměňte fritovací koš.
	Došlo ke smísení oleje a tuku.	Nádoby vyprázdněte a vyčistěte a naplňte ji rostlinným tukem (směsí tuků jsou velmi nebezpečné).
	Olej nebyl pravidelně vyměňován. Použití nesprávného typu oleje.	Olej pravidelně měňte (nejméně po 10 – 20 použitích; častěji, používáte-li rostlinný olej). Používejte kvalitní tuky/oleje.
Pokrm není křupavý.	Olej je příliš horký.	Navštivte servisní středisko Moulinex.
	Kusy potravin jsou silné a obsahují příliš vody.	Prodlužte čas vaření.
	Fritovací lázeň nemá správnou teplotu.	Nastavte regulátor teploty do správné polohy.
	Olej není dostatečně horký.	Navštivte servisní středisko Moulinex.
Hranolky, krokety a americké brambory se slepují.	Varíte příliš mnoho potravin najednou.	Potraviny fritujte po menších dávkách (zvláště hlubokozmražené potraviny).
	Připravovaný pokrm nebyl před fritováním omyt.	Pečlivě brambory omyjte a osušte.
Olej se nezahřívá.	Došlo k zahřátí fritovací nádoby, aniž by v ní byl olej.	Navštivte servisní středisko Moulinex.
Přes průzorové okénko není příliš vidět.	Průzorové okénko není pravidelně čištěno.	Pro zajištění dobré viditelnosti čistěte průzorové okénko pravidelně houbičkou a malým množstvím citrónové šťávy.
Timer nefunguje.	Baterie je vybitá.	Nechte ji vyměnit v servisním středisku Moulinex.

Pokud problém přetrvává, navštivte servisní středisko Moulinex.

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli pre nákup fritézy Moulinex.

Popis

Najprv by ste sa mali zoznámiť s rôznymi časťami fritézy. Otvorte priloženú brožúrku. Čísla v krúžku zodpovedajú číslam v nákrese a písmená jednotlivým dielom.

A Veko fritézy s automatickým otváraním veka

- A1 Pásmo filtrácie zápachu s permanentným kovovým filtrom.
- A2 Priezorové okienko (podľa jednotlivých modelov)

B Tlačidlo na automatické otvorenie veka fritézy

C Fritovací koš

- C1 Rúčka fritovacieho koša

D Fritovacia nádoba

- D1 Ukazovatele min. a max. hladiny oleja

E Časový spínač (podľa jednotlivých modelov)

- E1 Tlačítko nastavenia

F Regulátor teploty s vypínačom "0"

F1 Indikátor teploty

G Hlavný vypínač (polohy ON/OFF) so svetelným indikátorom

G1 Indikátor regulácie teploty

H Držadlá na prenášanie

Bezpečnostné pokyny

- **Pred prvým použitím prístroja si tento návod na obsluhu starostlivo prečítajte. Pri zaobchádzaní, ktoré nie je v súlade s určením, Moulinex nepreberá žiadne záruky.**

- **Fritézu nikdy (ani počas prevádzky, ani vo vypnutom stave) nenechávajte deťom bez dozoru. Malé deti fritézu nikdy nesmú použiť bez dozoru.**

- Skontrolujte, či sieťové napätie uvedené na typovom štítku prístroja zodpovedá napätiu vašej elektrickej siete (uvedenom na vašich elektrických meracích hodinách). Istenie elektrického okruhu musí byť dimenzované na hodnotu aspoň 10 ampérov.

Pri nesprávnom pripojení záruka zaniká.

- Svoj prístroj bezpodmienečne pripojte na uzemnenú elektrickú zásuvku. Nedodržanie tohto pokynu môže zapríčiniť elektrický šok a v závislosti od okolností vážne zranenia! **Pre vašu bezpečnosť je nevyhnutné, aby uzemnenie vyhovovalo elektrickým normám platným vo vašej krajine.** Ak vaša elektrická sústava nepočíta uzemnenými elektrickými zásuvkami, pred pripojením prístroja musíte bezpodmienečne poveriť elektrikára s oprávnením, aby vám vašu elektrickú

sústavu uviedol do vyhovujúceho stavu.

- Tento prístroj je určený výlučne pre použitie v domácnosti a iba pre prevádzku v uzavretých priestoroch.
- Ak prístroj nepracuje bezchybne alebo ak vykazuje zjavné poškodenia, nepoužívajte ho. V takom prípade sa obráťte na servisné stredisko Moulinex (pozri zoznam adries v servisnej knižke).
- Akýkoľvek iný zákrok okrem čistenia a údržby bežnej pre domácnosť smie vykonať iba servisné stredisko Moulinex.
- Po každom použití a pred každým čistením prístroja sieťovú zástrčku vytiahnite zo siete.
- Prístroj, jeho prívodnú šnúru alebo sieťovú zástrčku nikdy neponárajte do vody, ani do žiadnej inej kvapaliny.
- Prívodnú šnúru držte mimo dosahu detí.

Držte deti vždy mimo dosahu prístroja.

- Nikdy nedopustite, aby sa prívodná šnúra dostala do blízkosti alebo aby sa dotýkala horúcich častí prístroja, zdroja tepla alebo ostrej hrany.
- Ak sú prívodná šnúra alebo zástrčka poškodené, prístroj nesmiete viac použiť. Aby ste predišli možnému nebezpečeniu, poškodené dielce dajte bezpodmienečne vymeniť v servisnom stredisku Moulinex (pozri zoznam v servisnej knižke).

- V záujme vlastnej bezpečnosti by ste mali používať iba príslušenstvo a náhradné dielce firmy Moulinex, ktoré sú vhodné pre váš prístroj.
 - Fritézu postavte na rovnú pracovnú plochu a dbajte na to, aby sa v blízkosti nánachádzali žiadne zdroje tepla, a aby fritézu nemohli zasiahnuť kvapky vody.
 - Fritézu nikdy neuvádzajte do prevádzky bez toho, aby ste do vyberateľnej fritovacej nádoby naplnili potrebné množstvo tuku (funkcia fritovania) alebo vody (funkcia "HydroClean").
 - Prístroj je vybavený termostatom a poistkou proti prehriatiu, ktorá v prípade neúmyselného prehriatia prístroj automaticky vypne.
 - Nikdy fritézu neprenášajte, ak je v prevádzke alebo je stále horká. **Horúci olej môže zapríčiniť veľmi vážne popáleniny.**
 - Na prenášanie prístroja používajte bočné držadlá určené na jeho prenášanie **(H)**. Oblasť filtra výparov **(A1)** na veku fritézy nikdy neprikrývajte rukou ani inými predmetmi (špongia, tanier, utierka a pod.); riskujete, že sa popálite.
- ③ **Skontrolujte, či hladina náplne pre sahuje značku minimálneho plniaceho množstva v nádobe (D1).**
- Olej a tuk sú horľavé látky. Ak by sa niekedy stalo, že sa tuk zapáli, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a na prístroj položte veko alebo tanier, aby sa plamne zadusili. Na uhasenie však nikdy nepoužite vodu!

Pred prvým použitím

Rozbal'te fritézu a uschovajte záručnú kartu z obalu, potom si starostlivo prečítajte návod na použitie.

- ① Otvorte poklop stlačením uvoľňovacieho tlačidla **(B)**.
- ② Vyberte fritovací kôš **(C)** pomocou držiaka **(C1)**.
Fritovací kôš **(C)** a fritovaciu nádobu **(D)** umyte v teplej vode a tekutou prípravku na umývanie riadu a starostlivo osušte.

Návod na obsluhu

PRIDANIE OLEJA ALEBO TUKU

- ① Otvorte poklop **(A)** stlačením uvoľňovacieho tlačidla **(B)**.
- ② Vyberte fritovací kôš **(C)** pomocou držiaka

(C1).

Pokiaľ používate olej, nalejte ho do vyberateľného zásobníka **(E)** až po značku maxi, čo je asi 2,2 litre.

- ③ **Nepresiahnite značku "maxi" označenú na vyberateľnom zásobníku.** Ak používate stužený rastlinný tuk, nakrájajte 1800 g tuku na kúsky, tie rozpustíte na panvici a potom to vlejete do fritovacej nádoby **(D)**. **Nerozpúšťajte tuk priamo vo fritovacom koši (C) ani vo fritovacej nádobe (D).**
- ④ Uzavrite poklop, čo bude sprevádzané "zaklapnutím". Pripojte fritézu na sieť. Stlačte hlavný vypínač.
- ⑤ **FRITOVANIE POTRAVIN**
Nastavte regulátor teploty **(F)** na požadovanú teplotu (viď. tabuľka s časmi prípravy).
- ⑥ Teraz môžete začať fritovať. Kontrolné svetlo **(G1)** začne svietiť. Akonáhle sa indikátor regulácie teploty **(F)** vypne, otvorte veko **(A)** stlačením tlačítka otvárania **(B)**.
- ⑦ Vložte potraviny do košíka **(C)**.
- ⑧ Vložte ho späť do odkvapkávacej polohy.
- ⑨ Zatvorte veko **(A)**.
- ⑩ Pomaly spustite košík **(C)** z odkvapávacej pozície do oleja.

Pokiaľ je vaša fritéza vybavená časovým spínačom (E):

- ⑩ Stlačte tlačidlo **(E1)** a zobrazí sa "00". Nechajte ho stlačené, dokiaľ sa neobjaví požadovaný čas (viď. tabuľky fritovacích časov). Akonáhle tlačidlo uvoľníte, spustí sa odpočet času (displej bude blikať). Pokiaľ urobíte chybu, časový spínač **(E)** vynulujete stlačením tlačidla **(E1)** a začnete znovu.
- Keď vypíši nastavený čas, ozve sa signál. Na jeho zastavenie stlačte tlačidlo.
- Pozn.: Časový spínač (E) signalizuje koniec doby prípravy potravín, ale nevypína fritézu.**
- Displej časového spínača **(E)** sa automaticky vypne.
- ⑪ Akonáhle je fritovanie ukončené, zdvihnite košík **(C)** a upevnite ho do pozície na odkvapávanie. Nezabudnite fritézu vypnúť stlačením hlavného vypínača **(G)**.
- Otvorte veko **(A)** a podávajte pokrm.

Poznámka:

Ak potrebujete fritovať niekoľko dávok za sebou, vždy počkajte na zhasnutie kontrolného svetla (**G1**) skôr, ako vložíte do oleja ďalšiu dávku.

Z dôvodu predchádzania prípadným popáleninám nikdy nedávajte ruky do zóny pachovej filtrácie (**A1**).

VÝMENA OLEJA

Odpojte fritézu zo siete.

Vyčakajte, dokiaľ nie je olej vlažný.

Pridržte nádobu fritézy a vyprázdňte ju do väčšej nádoby.

Vylejte olej alebo tuk do kontajneru určeného na likvidáciu odpadu.

Praktické pokyny

1. Tuk

Fritézu nikdy neuvádzajte do prevádzky bez tuku/oleja.

Vždy používajte iba taký tuk/olej, ktorý je vhodný pre vysoké teploty.

Ak tuk/olej stmavne, vymeňte ho (v závislosti od fritovaných potravín) každých 8 až 12 procesov fritovania.

Dôležité: Pred každým použitím pomocou nekovovej vidličky vypichnete do pevnej tukovej masy niekoľko dier až po dno fritovacej nádoby. Tým umožníte, aby unikla vodná para obsiahnutá v tuku. Nastavte regulátor teploty (**F**) na 150°C, aby sa tuk rozpustil.

2. Príprava fritovaných potravín

Bez ohľadu na recept musia byť potraviny úplne suché; tým zabránite speneniu tuku a predĺžite tým jeho životnosť.

Pri jedlách s čerstvými zemiakmi (pomfrity, čipsy alebo krájané zemiaky) zemiaky umyte studenou vodou, aby sa odstránil škrob, ktorý sa zo zemiakov uvoľňuje pri krájaní. Tým sa zabráni zlepeniu zemiakových kúskov. Starostlivo ich osušte.

Pri úprave zmrazených polotovarov pred samotným fritovaním potraсте fritovací kôš nad drezom, čím odstránite prilepené ľadové kryštáliky.

3. Fritovanie

Fritovací kôš nepreplňujte. V opačnom prípade teplota fritovacieho kúpeľa poklesne, čím do fritovaných potravín vsiakne príliš mnoho tuku.

Kapacita vašej fritézy je limitovaná na:

- 1,2 kg čerstvých zemiakových hranoliek v

dvoch fritovacích cykloch.

- 900 g mrazených hranoliek
Na dosiahnutie lepších výsledkov doporučujeme použiť:

- 600 g čerstvých hranoliek

- 450 g mrazených hranoliek

Nenechávajte hotové potraviny v koši v odkvapkávacej polohe príliš dlho, výpary ich môžu zmäknúť a pripraviť ich o krehkosť.

Čistenie

Vytiahnite prírodnú šnúru zo zásuvky a fritézu nechajte vychladnúť.

Vonkajšie plochy fritézy vyčistite vlhkou utierkou. Nepoužite pritom ani drôtenky, ani alkohol.

Fritézu nikdy neponárajte do vody, ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou.

- ⑫ Zložte veko fritézy. Umyte ho ručne v teplej vode za použitia prípravku na umývanie riadu, opatrne vydrhnite a osušte.

Veko fritézy nikdy neumývajte v umývačke riadu.

Pri výmene oleja využite príležitosť na umytie vyberateľného zásobníka v umývačke na riad, alebo v horúcej vode a saponáte. Opláchnite a usušte.

Ochrana životného prostredia

Váš spotrebič bol špeciálne navrhnutý tak, aby spoľahlivo pracoval dlhú dobu. Ak sa však rozhodnete ho vymeniť za nový, nezabudnite na ochranu životného prostredia a odovzdajte Váš starý spotrebič na likvidáciu odpadu.

Tabuľka fritovacích časov

Uvedené fritovacie časy sú orientačné hodnoty. Môžete ich prispôbiť podľa svojej chuti.

Teploty a fritovacie časy : Čerstvé potraviny

Čerstvé potraviny	Množstvo	Max. teplota	Čas
Hranolky – max. množstvo 1200 g	1200g	❶ 160°C	11 - 13 min.
v dvoch fritovacích cykloch		❷ 190°C	8 - 10 min.
Hranolky – množ. doporuč. pre najlepšie výsledky	600g	190°C	7 - 9 min.
Vyprážané kura (stehná)	1 - 2 kusov	180°C	14 - 16 min.
Šišky	4 kusov	170°C	6 - 8 min.
Jablčné šišky	4 kusov	170°C	5 - 6 min.
Obaľované filé	1 - 2 kusov	190°C	6 - 8 min.
Vypráž. krúžky cibule	6 - 8 kusov	170°C	3 - 4 min.
Vyprážané celé huby	8 kusov	150°C	5 - 7 min.

Pre zmrazené potraviny nastavte teplotný regulátor **(F)** na 190°C. Čas fritovania nastavte podľa množstva a chuti.

Hmotnosť a fritovacie časy : Mrazené potraviny

Mrazené potraviny	Max. hmot.	Čas
Hranolky max. množstvo	900 g	12 - 14 min.
Hranolky –množ. doporučené pre najlepšie výsledky	450 g	5 - 8 min.
Kuracie nugety	12 kusov	4 - 5 min.
Ryby	8 kusov	5 - 7 min.
Vypráž. krúžky cibule	6 - 8 kusov	3 - 4 min.
Vyprážané kolieska cibule	12 kusov	4 - 5 min.
Jablčné šišky	8 kusov	5 - 6 min.

Čo robiť v prípade poruchy?

Skontrolujte najskôr elektrické napájanie a prírodnú šnúru fritézy.

Praktické pokyny

Problémy	Príčiny	Opatrenia
Z prístroja vychádza zápach.	Tuk je starý. Používate nevhodný druh tuku.	Vymeňte. Vymeňte za rastlinný tuk, určený na fritovanie.
Z veka uniká para.	Veko nie je správne zavreté. Závada na tesnení.	Veko nasadte správnym spôsobom. Vyčistite tesnenie alebo ho vymeňte, ak je poškodené.
Fritovací olej prekypel.	Bolo prekročené maximálne naplnenie.	Prekontrolujte naplnenie a prebytok odstráňte.
	Pripravovaný pokrm bol zmrazený či vlhký.	Potravinu celkom vysušte.
	Bolo prekročené maximálne množstvo pripravovaného pokrmu.	Neprekračujte maximálne doporučené množstvo: 1,2 kg čerstvých zemiakových hranoliek v dvoch fritovacích cykloch, či 900 g mrazených zemiakových hranoliek.
	Došlo k deformácii fritovacieho koša.	Vymeňte fritovací koš.
	Došlo k zmiešaniu oleja a tuku.	Nádobu vyprázdnite a vyčistite a naplňte ju rastlinným tukom (zmes tukov je veľmi nebezpečná).
	Olej nebol pravidelne vymieňaný.	Olej pravidelne meňte (najmenej po 10 – 20 použitíach; častejšie, ak používate rastlinný olej).
	Použitie nesprávneho typu oleja.	Používajte kvalitné tuky/oleje.
Pokrm nie je chrumkavý.	Olej je príliš teplý.	Navštívte servisné stredisko Moulinex.
	Kusy potravín sú silné a obsahujú príliš vody.	Predĺžte čas varenia.
	Fritovací tuk nemá správnu teplotu.	Nastavte regulátor teploty do správnej polohy.
	Olej je príliš nie je dostatočne teplý.	Navštívte servisné stredisko Moulinex.
	Varíte príliš veľa potravín naraz.	Potraviny fritujte po menších dávkach (hlavne silno zmrazené potraviny).
Hranolky, krokety a americké zemiaky sa zlepujú.	Pripravovaný pokrm nebol pred fritovaním opláchnutý.	Starostlivo zemiaky umyte a osušte.
Olej sa nezohrieva.	Došlo k zahriatiu fritovacej nádoby, a nebol v nej olej.	Navštívte servisné stredisko Moulinex.
Cez prieszorové okienko nie je príliš vidieť.	Prieszorové okienko nie je pravidelne čistené.	Pre zaistenie dobrej viditeľnosti čistite prieszorové okienko pravidelne hubičkou a malým množstvom citrónovej šťavy.
Timer nefunguje.	Batéria je vybitá.	Nechajte ju vymeniť v servisnom stredisku Moulinex.

Ak problém trvá, navštívte servisné stredisko Moulinex.

Zahvaljujemo se vam za nakup aparata Moulinex.

Opis

Na začetku se je potrebno seznaniti z različnimi deli cvrtnika. Razgrnite platnice brošure. Obkrožene številke ustrezajo številkam na risbah, črke pa označujejo posamezne dele.

A Pokrov s samodejnim odpiranjem

- A1 filtracija vonjav z trajnim metalnim filtrom
- A2 Stekleno okence (odvisno od modela)

B Gumb za odpiranje pokrova

C Koš

- C1 Ročaj koša

D Posoda

- D1 Oznaki minimalne (min.) in maksimalne (max.) ravni olja

E Merilnik časa (odvisno od modela)

- E1 Gumb za nastavljanje

F Izbirnik temperature

F1 Indikator temperature

G Stikalo za vklop/izklop z lučko

G1 Indikator temperature

H Nosilni ročaji

Varnostna priporočila

- Prosimo vas, da pred prvo uporabo aparata pazljivo preberete navodila. V primeru uporabe v nasprotju s temi navodili Moulinex ne prevzema nikakršne odgovornosti.
- Aparata ne puščajte brez nadzora v dosegu otrok, ne glede na to, ali je v uporabi ali ne. Ne dovolite otrokom, da cvrtnik uporabljajo sami. Invalidne osebe smejo aparat uporabljati le pod nadzorom odgovorne odrasle osebe.
- Preverite, če napetost aparata ustreza napetosti vaše hišne električne napeljave. Aparat ustreza veljavnim varnostnim predpisom in zahtevam, pav tako pa smernicam:
 - 72/23/CEE s spremembami 93/68/CC
 - 89/336/CEE s spremembami 93/68/CEE.
- V primeru napačne priključitve na električno omrežje garancija ne velja.
- Bistvenega pomena je, da je aparat priključen na električno omrežje z ozemljenim vtičem. Neupoštevanje tega pravila lahko povzroči električen udar in resne telesne poškodbe. **Za vašo lastno varnost je ključnega pomena, da ozemljena električna vtičnica ustreza predpisom, ki so v veljavi v vaši državi.** Če v vašem stanovanju ni ozemljene vtičnice, je **nujno potrebno**, da pred priključitvijo aparata pooblaščen oseba ustrezno prilagodi vašo električno napeljavo.
- Aparat je načrtovan izključno za domačo uporabo. V primeru komercialne uporabe, nepravilne uporabe ali uporabe v nasprotju z navodili proizvajalec ne prevzema nikakršne odgovornosti, garancija pa ne velja.
- Ne uporabljajte aparata, ki ne deluje pravilno ali je poškodovan. V tem primeru se obrnite na pooblaščen Moulinexov servis (seznam je v servisni knjižici).
- Vse posege, z izjemo čiščenja in običajnega vzdrževanja, sme izvajati le pooblaščen Moulinexov servis.
- Aparat takoj po uporabi odklopite z električnega napajanja. Tudi med čiščenjem mora biti odklopljen.
- Aparata, električnega napajalnega kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo ali kakšno drugo tekočino.
- Ne dopustite, da bi napajalni kabel visel v dosegu otrok. **Naj bo zmeraj povsem izven njihovega dosega.**
- Električni napajalni kabel ne sme biti v neposredni bližini vročih delov aparata ali v stiku z njimi. Prav tako ne sme biti v bližini virov toplote ali na ostrih robovih.
- Če sta napajalni kabel ali vtič poškodovana, aparata ne uporabljajte, dokler ju na pooblaščenem Moulinexovem servisu ne zamenjajo (seznam servisov je v servisni knjižici).
- Iz varnostnih razlogov uporabljajte le priključke in nadomestne dele, ki ustrezajo aparatu.
- Cvrtnik naj bo na delovni površini, ki je dovolj oddaljena od virov toplote in kjer ni

nevarnosti brizganja vode. Delovna površina mora biti odporna na vročino.

- Cvrtnika ne vklaplajte brez primerne količine olja ali masti v posodi **(D)**.
- Cvrtnik je opremljen z varnostnim termostatom, ki v primeru pregretja samodejno izključi električno napajanje.
- Ne premikajte cvrtnika, ki je vključen ali pa je v njem vroče olje. **Vročje olje lahko povzroči zelo resne opekline.**
- Za premikanje cvrtnika uporabite nosilne ročaje **(H)**.
- Bistvenega pomena je, da pred odstranitvijo posode počakate, da se olje ohladi.
- Ne zakrivajte z roko ali kakšnim drugim objektom (oblačilo, krožnik itd.) območja za filtriranje vonjav **(A1)** na pokrovu. V nasprotnem primeru tvegate nevarnost opeklin.

③ A Preverite, če je raven olja nad oznako "min" v posodi (D1) in ne presega oznake "max".

- Olje in mast sta vnetljivi snovi. Če ju zajame ogenj, aparat odklopite z električnega napajanja in ga pokrijte s pokrovom ali vlažno krpo in na ta način zadušite plamene. Za gašenje nikdar ne uporabljajte vode.

Pred prvo uporabo

Vzemite cvrtnik iz embalaže in shranite dokazilo o nakupu. Nato pazljivo preberite navodila za uporabo.

- ① S pritiskom na gumb **(B)** odprite pokrov **(A)**.
- ② Dvignite ročaj **(C1)** in odstranite koš **(C)**. Koš **(C)** in posodo **(D)** umijte z vročo vodo in sredstvom za pomivanje posode. Sperite in temeljito osušite.

Uporaba aparata

DODAJANJE OLJA ALI MASTI

- ① Pritisnite na gumb za odpiranje **(B)** in odprite pokrov **(A)**.
- ② Dvignite ročaj **(C1)** in odstranite koš **(C)**. Če uporabljate olje, ga vlijte v posodo **(D)** največ do oznake Maxi, kar je približno 2,2 litra.
- ③ Oznake "maxi" v posodi **(D)** ne smete preseči. Če uporabljate čvrsto rastlinsko maščobo, v ločeni posodi stopite 1800g na koščke narezane masti in jo šele nato vlijte v posodo **(D)**. **Kosov masti ne topite v košu (C) ali posodi (D).**
- ④ Zaprite pokrov **(A)** - zaslišali boste "klik".

Cvrtnik priključite na električno napajanje.

⑤ CVRTJE HRANE

Izbirnik temperature **(F)** nastavite na ustrezno temperaturo (glejte preglednice).

- ⑥ Pritisnite na stikalo za vklop/izklop **(G)**. Lučka regulatorja temperature **(G1)** se prižge.

Ko lučka regulatorja temperature **(F)** ugasne, pritisnite gumb **(B)** in odprite pokrov **(A)**.

- ⑦ Koš **(C)** vzemite iz aparata, dajte vanj hrano in ga ponovno namestite v položaj za odcejanje.

- ⑧ Zaprite pokrov **(A)**.

- ⑨ Koš **(C)** iz položaja za odcejanje počasi spustite v olje.

Če je cvrtnik opremljen z merilnikom časa (E):

Pritisnite na gumb **(E1)**. Na prikazovalniku se bo izpisalo "00".

Nadaljujte s pritiskanjem na gumb, dokler ne bo na prikazovalniku izpisan zelen čas cvrtja (glejte preglednice).

Ko gumb izpustite, se bo pričelo odštevanje časa (prikazovalnik bo utripal).

Če ste se zmotili, držite gumb **(E1)** nekaj sekund pritisnjen. Na ta način boste merilnik časa **(E)** ponovno nastavili na "00".

Sedaj nastavite zelen čas cvrtja.

Ko bo čas potekel, bo merilnik časa sprožil zvočni signal. Za prekinitev piskanja pritisnite na gumb **(E1)**.

Opomba: Merilnik časa opozori, da je čas cvrtja potekel, vendar ne izključi cvrtnika.

Prikazovalnik merilnika časa **(E)** se bo samo dejno izključil.

- ⑪ Ko je cvrtje končano, koš **(C)** spet dvignite v položaj za odcejanje.

Ne pozabite izključiti cvrtnika s pritiskom na gumb za vklop/izklop **(G)**.

Odprite pokrov **(A)** in postrezite.

Opombe:

Če cvrete večjo količino hrane v več delih, počakajte, da lučka regulatorja temperature **(G1)** ugasne, preden spustite v olje naslednjo porcijo. Rok ne držite nad območjem filtriranja vonjav **(A1)**, ker lahko dobite opekline.

Zamenjava olja

Cvrtnik odklopite z električnega napajanja.

Počakajte, dokler olje ne postane mlačno. S cvrtnika snemite pokrov **(A)**.

Olje ali mast izlijte v večjo posodo in ga zavržite.

Filtriranje olja

Z nekovinsko žlico za posnemanje odstranite

manjše koščke hrane. Olje ali mast lahko shranite v hladilniku ali pa v nepredušno zaprti posodi. Po vsaki olje uporabi prefiltrirajte skozi filterški papir (dobavljiv na servisnih centrih). Drobnotince in odkrušeni koščki hrane se namreč radi zažgejo in hitro poslabšajo kvaliteto olja, obenem pa se s tem poveča nevarnost vžiga, zato olje redno filtrirajte.

Praktični nasveti

1. Olje ali mast

Cvrtnik ne sme nikdar delovati brez olja. Uporabljajte le olje, ki je primerno za visoke temperature.

Ne mešajte različnih vrst olja.

Olje zamenjajte, ko postane rjavo (po 8 do 12 uporabah, odvisno od uporabe). Če uporabljate sončnično olje, ga zamenjajte po vsakih 5 uporabah.

Pomembno: Pred vsako uporabo **v trdni maščobi na dnu posode naredite luknje** (z nekovinsko lopatko). Na ta način bo lahko izparela voda, ki je morebiti ujeta pod maščobo. Za topljenje masti nastavite izbirnik temperature (F) na 150°C.

2. Priprava hrane za cvrtje

Ne glede na recept **mora biti hrana povsem suha**. S tem preprečite prelitje in podaljšate življenjsko dobo olja. Če jed vsebuje krompir (čips, pomfrit), ga operite v hladni vodi. Na ta način odstranite škrob in se kosi ne bodo zlepili. Krompir **temeljito** osušite s papirnato kuhinjsko brisačo.

Pred cvrtjem zamrznjene hrane koš s hrano nežno potresite nad kuhinjskim koritom. Na ta način boste s hrane odstranili kristale ledu.

3. Cvrtje

Koša ne napolnite preveč, ker bo temperatura olja preveč upadla, hrana pa bo postala mastna in razmočena.

Kapaciteta cvrtnika je omejena na naslednje:

- 1,2 kg svežega krompirja v 2 cvrtjih

- 900 g zamrznjenega pomfrita

Najboljše rezultate boste dobili pri cvrtju:

- 600 g svežega pomfrita

- 450 g zamrznjenega pomfrita

Cvrtnik naj se ne segreva po nepotrebem, ker s tem skrajšujete življenjsko dobo olja.

Ocvrta hrana naj ne ostane predolgo v košu v položaju za odcejanje, ker se bo zaradi pare morda zmehčala in zmočila.

Zunanost cvrtnika očistite z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih blazin, prav tako pa ne grobih čistilnih sredstev ali čistil, ki temeljijo na alkoholu.

Aparata ne potapljajte v vodo. Ne umivajte ga pod tekočo vodo.

⑫ Odstranite pokrov. Operite pokrov z vročo vodo in tekočim detergentom, ocedite in osušite.

Nikoli ne perite pokrova v pomivalnem stroju.

Pri zamenjavi olja očistite tudi posodo. Umijte jo z vročo vodo in sredstvom za pomivanje posode. Sperite in osušite.

Varovanje okolja

Aparat je načrtovan za dolgoletno uporabo. Ko pa se boste vendarle odločili za zamenjavo, nikar ne pozabite na okolje in vaš prispevek k varovanju okolja - odslužen aparat odvrzite na temu namenjenem mestu.

Čiščenje

Aparat odklopite z električnega napajanja in ga pustite, da se ohladi.

Preglednice za cvrtje

Navedeni časi cvrtja so zgolj okvirni in jih lahko prilagodite glede na vaš okus.

Temperature in čas cvrtja : sveža hrana

Sveža hrana	Količina	Maksimalna temperatura	Čas
Pomfrit (maksimalna količina) v 2 cvrtjih	1200g	❶ 160°C	11 - 13 min.
		❷ 190°C	8 - 10 min.
Pomfrit (priporočena količina)	600g	190°C	11 - 16 min.
Paniran file morskega lista	1 - 2 kom	160°C	6 - 8 min.
Ocvrt piščanec (bedro)	1 - 2 kom	180°C	14 - 16 min.
Ocvrti čebulni obročki	6 - 8 kom	170°C	3 - 4 min.
Ocvrte cele gobe	8 kom	150°C	5 - 7 min.
Krofi	4 kom	170°C	6 - 8 min.
Jabolčni fritati	4 kom	170°C	5 - 6 min.
Panirani trikotniki camemberta	6 kom	190°C	2 - 3 min.

Pri cvrtju zamrznjene hrane nastavite izbirnik temperature **(F)** na 190°C. Čas cvrtja prilagodite količini hrane in osebemu okusu.

Teža in čas cvrtja : zamrznjena hrana

Zamrznjena hrana	Maksimalna količina	Čas
Pomfrit (maksimalna količina)	900 g	12 - 14 min.
Pomfrit (priporočena količina)	450 g	5 - 8 min.
S testom oblit fileji polenovke	8 kom	5 - 7 min.
Piščančji koščki	12 kom	4 - 5 min.
Ocvrti čebulni obročki	6 - 8 kom	3 - 4 min.
Panirani škampi	12 kom	4 - 5 min.

Kaj storiti, če aparat ne deluje?

Najprej preverite priključitev na električno napajanje. Nato preverite, če je morda vzrok za težave kateri od naštetih v naslednji preglednici.

Praktični nasveti

Težava	Vzroki	Rešitve
Neprijeten vonj	Kvaliteta olja je upadla	Zamenjajte olje oz. mast
	Maščoba ni primerna za cvrtje	Uporabite kakovostno olje ali mast; ne mešajte olja oz. masti različnih kakovosti
Izpod pokrova uhaja para	Pokrov ni pravilno zaprt	Poskrbite, da bo pokrov pravilno zaprt
	Napaka na tesnilu	Očistite ga; če je poškodovano, ga zamenjajte
Prihaja do prelitja olja	Cvrtnik je napolnjen iznad oznake maxi	Preverite raven olja v posodi
	V olje ste potopili mokro hrano	Povsem osušite hrano
	Presegli ste priporočene količine	Ne prekoračite dovoljene maksimalne količine: 1,2 kg svežih krompirčkov v 2 cvrtjih ali 900 g zamrznjenih krompirčkov
	Koš je deformiran	Zamenjajte koš
	Uporabljate mešanico različnih olj/masti	Izpraznite koš in ga napolnite z eno vrsto olja
	Olja ne zamenjujete dovolj pogosto; uporabljate napačno vrsto olja	Redno zamenjujte olje (vsaj vsakih 10 - 12 uporab, pri sončnem olju pa še pogosteje); uporabljajte kakovostno mešano rastlinsko olje/mast
	Olje je prevroče	Posvetujte se s pooblaščenim Moulinexovim servisnim centrom
Hrana ne pozlati in ostane mehka	Temperatura cvrtja je prenizka	Izbirnik nastavite na ustrezno temperaturo cvrtja
	V košu je preveč hrane	Ne cvrite večjih količin hrane priporočenih
	Olje ni dovolj vroče	Obmite se na pooblaščen Moulinexov servisni center
	Kosi hrane so debeli in vsebuje veliko vode.	Poskusite podaljšati čas cvrtja; hrano narežite na manjše kose
Pomfit in čips se zlepi	V olje ste potopili neopran krompir	Krompir dobro umijte in temeljito osušite
Olje se ne segreje	Pri prvem segrevanju v posodi ni bilo olja	Obmite se na pooblaščen Moulinexov servis
Okence je zamegljeno	Okenca ne čistite dovolj pogosto ali pa ga čistite z neprimerno krpo	Okence očistite z gobico in limoninim sokom
Merilnik časa ne deluje	Baterija je iztrošena	Obmite se na pooblaščen Moulinexov servisni center

Popravlila smejo izvajati le pooblašчени servisi, ki uporabljajo originalne nadomestne dele.

Хвала Вам што сте се одлучили за куповину апарата предузећа **Moulinex**.

Опис

Прво, треба да се упознате са различитим деловима Ваше фритезе. Отворите насловну страну штампаног материјала. Кружне ознаке одговарају бројевима цртежа и објашњењима различитих делова.

A Поклопац фритезе са аутоматским отварањем поклопца

A1 Зона филтрирања са сталним металним филтером

A2 Прозорчић (зависно од модела)

B Тастер за аутоматско отварање поклопца, притиском на дугме отварања

C Корпа за отварање

C1 Ручка корпе за отварање

D Посуда

D1 Ознака минималне и максималне количине уља

E Тајмер (зависно од модела)

E1 Прекидач за подешавање

F Регулатор за температуре

F1 Индикатор температуре

G Прекидач ON/OFF (Укључи/Искључи) са светлосним индикатором

G1 Индикатор подешавања температуре

H Струјни кабл на скидање

Упутства за сигурност

- Пре прве употребе Вашег апарата пажљиво прочитајте упутство за употребу: предузеће **Moulinex** не преузима одговорност за последице неадекватног коришћења.

- Никада не препуштајте деци без надзора овај апарат (ни у упаленом ни у угашеном стању). Не дозволите деци да без надзора користе мултипрактик.

- Проверите да ли се напон наведен на Вашем апарату слаже са напоном наведеним на Вашем бројилу. Ваша струјна мрежа мора да буде осигурана са најмање 10 ампера.

Гаранција престaje да важи уколико погрешно прикључите апарат.

- Ваш апарат обавезно укључите у утичницу са уземљењем. Непоштовање овог упутства може да изазове струјне ударе, а могуће су и тешке телесне повреде! **За Вашу сигурност, неопходно је да уземљење одговара нормама електрике Ваше земље.**

Уколико Ваши електрични уређаји нису опремљени утичницама са уземљењем, неопходно је да пре прикључивања апарата, обавезно позовете стручног електричара који ће Ваше уређаје опремити тако, да одговарају прописаним нормама.

- Ваш апарат је намењен искључиво за коришћење у домаћинству и затвореним просторијама.

- Немојте да користите Ваш апарат уколико не функционише исправно или има видљива оштећења. У таквом случају треба да се обратите сервису предузећа **Moulinex** (види листу са адресама у сервисној свесци предузећа **Moulinex**).

- Свака друга интервенција осим у домаћинству уобичајено чишћење и одржавање, треба да буде спроведено од стране сервиса предузећа **Moulinex**.

- После сваког коришћења и пре сваког чишћења обавезно извуците утикач из утичнице.

- Апарат, кабл или утикач не смеју да се потапају у воду или било коју другу течност.

- Водите рачуна да кабл није на дохват руке деци. **Држите децу увек што даље од Вашег апарата.**

- Поведите рачуна да кабл никада не буде у близини или не дође у додир са врелим деловима Вашег апарата, извором топлоте или оштрим ивицама.

- Немојте да користите апарат уколико су кабл или утикач оштећени. Како бисте спречили било какву опасност, неопходно је да те делове замени сервис предузећа **Moulinex** (види листу у сервисној свесци).

- За Вашу сопствену сигурност, препоручљиво је да користите искључиво прибор и резервне делове предузећа Moulinex, који су намењени за Ваш апарат.
 - Поставите Ваш мултипрактик на равну радну површину и поведите рачуна, да се у њеној близини не налазе извори топлоте, и да не прети опасност од прскања воде.
 - Посебни сигурносни систем спречава, да Ваш апарат ставите у рад без посуде за фритирање на вађење.
 - Никада не стављајте Вашу фритезу у рад а да претходно нисте додали неопходну количину масти (функција фритеза) или воде (функција "HydroClean") у посуду за фритирање.
 - Фритеза је опремљена термостатом и заштитом против прегревања, која у случају ненамерног прегревања аутоматски гаси апарат.
 - Никада не померајте Вашу фритезу док је у употреби, или у њој има уља. **Вруће уље може изазвати озбиљне опекотине.**
 - За транспорт фритезе користите искључиво ручке за транспорт **(H)**.
 - Никада не прекривајте простор филтера за пару на поклопцу **(A1)**, руком или било којим другим предметом (сунђером, тањиром, пешкиром итд.); ризикујете да се опечете.
- ③ **Проверите да ли се напуњена количина налази изнад наведене, минимално прописане количине у посуди (D1).**
- Уље и маст се убрајају у запаљиве материје.
У случају да се маст запали, извучите утикач из утичнице и прекријте апарат поклопцем или тањиром, како бисте угушили пламен. Никада немојте за гашење да користите воду.
 - Произвођач не може да преузме одговорност за последице настале услед неадекватног коришћења или неправилног руковања.

Пре прве употребе

Распакујте Вашу фритезу и сачувајте гаранцију, онда прочитајте упутство за употребу пажљиво.

- ① Отворите поклопац притиском на тастер отварања **(B)**.
- ② Скините корпу **(C)** држећи је за

ручку **(C1)**. Оперите корпу **(C)** и посуду **(D)** водом и са мало течности за прање, исперите и осушите.

Упутство за употребу

Додавање уља или масти

- ① Отворите поклопац **(A)** притиском на тастер отварања **(B)**.
- ② Скините корпу **(C)** држећи је за ручку **(C1)**.
Ако користите уље, сипајте га у уклоњиви резервоар **(E)** до максималног нивоа, што је око 2,2 л.
- ③ Никада не прелазите максимално означену границу на резервоару.
Ако користите чисту маст, узмите 1800 г масти исечене на комаде отопите у неком другом суду, па онда ставите у фритезу **(D)**. Никада не стављајте у корпу **(C)**, или посуду **(D)**.
- ④ Затворите поклопац док не чујете "клик". Прикључите фритезу у струју.
- ⑤ **ФРИТИРАЊЕ ХРАНЕ**
Подесите селектор температуре **(F1)** на одговарајуће (види упутство за кување).
- ⑥ Притисните прекидач ON/OFF.
Контролно светло **(G1)** ће се упалити. Када се контролно светло **(F1)** угаси, отворите поклопац **(A)** притиском на дугме за отварање **(B)**.
- ⑦ Ставите храну у корпу **(C)**.
- ⑧ Вратите је назад у позицију за окапавање.
- ⑨ Затворите поклопац.

Ако је Ваша фритеза опремљена тајмером:

- ⑩ Притисните тастер и дисплеј са бројевима "00" ће се појавити.
Наставите да притискате тастер док се не појави жељено време (видите упутство за кување).
Једном када пустите тастер време ће почети да тече (дисплеј ће треперети).
Ако направите грешку, ресетујте тајмер на "00" држећи тастер надолу, и почните поново.
Када време кувања истекне, тајмер ће произвести звук. Да га прекинете, притисните тастер.

Напомена: Сигнал тајмера Вас обавештава када је истекло време кувања, али неће искључити фритезу.
Дисплеј тајмера ће се угасити аутоматски. Полако спустите корпу у уље са позиције за окапавање.

- ⑪ Када је спремање завршено, подигните корпу и ставите у позицију за

окапавање.

Не заборавите да искључите фритезу притиском на On/Off прекидач **(G)**.

Отворите поклопац и сервирајте.

Напомена:

Ако требате да фритирате неколико врста намирница, једно за другим, сачекајте сваки пут да се индикатор лампица **(G1)** угаси, пре него ставите намирнице у уље.

Да спречите ризик од опекотина, ника да не стављајте руке изнад зоне филтрирања **(A1)**.

Замена уља

Искључите из струје фритезу.

Сачекајте да се уље охлади.

Извадите суд из фритезе.

Испразните уље или масноћу у већи суд и ставите са осталим отпадом.

Практични савети

1. Масноћа

Никада не стављајте Вашу фритезу у рад без масти/уља.

Обавезно користите маст/уље које је погодно за високе температуре.

Промените маст/уље чим потамни (зависно од намирница сваких 8 до 12 поступака фритирања).

Важно: Саветујемо Вам да пре сваког коришћења, неметалном лопатицом направите рупе у чврстој маси масти, и то скроз до дна посуде, како бисте омогућили да водена пара која се налази у масти изађе.

Подесите селектор **(F)** на 150°C да је растопите.

2. Припрема намирница за фритирање

Без обзира на рецепт, намирнице мора да буду потпуно суве; тиме се спречава преливање уља а уједно продужавате и његов век трајања.

Код јела са свежим кромпиром (помфрит, чипс или печени кромпир) битно је, да добро оперете кромпир хладном водом, како би се отклонио скроб који је настао приликом сечења. Тиме се спречава да се кромпири лепе. Добро обришите кромпир.

Уколико припремате дубоко замрзнуте производе, отклоните пре фритирања лед који се ухватио, протресањем корпе за фритирање изнад Ваше судопере.

3. Фритирање

Спречавајте претоварање корпе за фритирање, које може да проузрокује пад температуре уља и доводи до тога, да намирнице упију превелику количину уља.

Капацитет Ваше фритезе је ограничен на:

- 1,2 кг свежег помфрита у два фритиранња

- 900 г смрзнутог помфрита

За боzi учинак, саветујемо да ставите:

- 600 г свежег помфрита

- 450 г смрзнутог помфрита

Не остављајте Вашу фритезу да пржи непотребно дуго: уље ће дуже трајати.

Не остављајте спремљену храну у корпи у позицији за окапавање предуго, јер ће је пара смекшати и изгубиће се специфична хрскавост.

Чишћење

Извучите утикач из утичнице и оставите апарат да се охлади.

Очистите спољну површину апарата влажном крпом. Немојте да користите сунђере за рибање или алкохол.

Не потапајте апарат у воду и немојте да га испирете под текућом водом.

⁽¹²⁾ Скините посуду. Оперите суд топлом водом уз помоћ течног детерџента, исперите и осушите

Никада не перите суд у машини за прање посуђа.

Када мењате уље, искористите прилику да очистите суд у машини за судове или у топлој води са средством за прање судова. Исперите и осушите.

Оперите лонац у судопери, топлом водом уз помоћ течности за прање, добро исперите и осушите.

Заштита околине

Ваш апарат је предвиђен да траје више година.

Свеједно, када одлучите да га замените, не заборавите да помоћи заштити животне средине одлагањем апарата у за то предвиђен отпадни центар.

Табела времена за фритирање

Код наведених времена за фритирање се ради о ориентационим подацима. Можете их мењати по Вашем укусу.

Температуре и време спремања : Свеже намирнице

Свежа храна	Количина	Максимална температура	Време
Помфрит максимално у два фритиранња	1200g	❶ 160°C ❷ 190°C	11 - 13 мин 8 - 10 мин
Помфрит количина за најбољи учинак	600g	190°C	7 - 9 мин
Поховани филети	1-2 комада	190°C	6 - 8 мин
Похована пилетина	1-2 комада	180°C	14 - 16 мин
Поховани лук	6-8 комада	170°C	3 - 4 мин
Поховане печурке	8 комада	150°C	5 - 7 мин
Похована пилетина	4 комада	170°C	6 - 8 мин
Јабукe у фритези	4 комада	170°C	5 - 6 мин

За смрзнуту храну подесите селектор температуре (**F**) на 190°C. Подесите време за фритирање спрам количине и Вашем укусу.

Количине и време спремања : Смрзнуте намирнице

Смрзнута храна	Максимална тежина	Време
Помфрит максимално	900g	12 - 14 мин
Помфрит количина за најбољи учинак	450g	5 - 8 мин
Риба	8 комада	5 - 7 мин
Пилеће коцке	12 комада	4 - 5 мин
Поховани лук	6 -8 комада	3 - 4 мин
Поховани шкампи	12 комада	4 - 5 мин

Шта урадити у случају квара?

Као прво, проверите напајање струје и кабл апарата.

Практични савети

Проблеми	Узроци	Како поступити
Непријатни мириси	Уље је покварено	Замените Уље или масноћу
	Масноћа није предвиђена за ову врсту спремања	Користите квалитетније уље или масноћу. Не мешајте уља или масноће различитих квалитета
Пара излази испод поклопца	Поклопац није затворен прописно	Проверите да ли је поклопац затворен правилно
	Корпа је пуна	Гурните је, или замените ако је оштећена
Уље прелива	Фритеза је препуњена изнад максималног нивоа	Проверите ниво уља у посуди
	Храна има састојака леда/стављена тако у вруће уље	Осушите храну потпуно
	Препоручена количина је премашена	Немојте прелазити максималне дозвољене количине
	Корпа је деформисана	Промените корпу
	Измиксоване различите количине масноће	Испразните и очистите посуду
	Не мењате уље довољно често Користите погрешно уље	Мењајте уље како је предвиђено (најмање 10-20 употреба а више ако користите сунцокретоно уље). Користите квалитетно уље
	Уље је превруће	Контактирајте овлашћени Моулинех сервис
Храна није довољно румена и нема сафта	Температура прениска	Подесите температуру
	Корпа препуњена превеликом количином хране	Не пржите премашујући количину која је предвиђена
	Уљеније довољно вруће	Контактирајте овлашћени Моулинех сервис
	Уље је благо и садржи превише воде	Као тест, пробајте да дуже пржите. Исеците храну на мање комаде.
Помфрит, кришке помфрита, се лепе	Неопрана храна је потопљена у уља	Оперите кромпир добро и осушите пажљиво
Уље се не загрева	Прво загревање учињено без уља у посуди	Контактирајте овлашћени Моулинех сервис
Поглед кроз надзорни прозор није јасан	Не чистите прозор довољно често или користите неодговарајућу крпу	Да осигурате добру видљивост, очистите прозор влажном крпом уз додатак мало лимуновог сока
Тајмер више не ради (зависни од модела)	Батерија је потрошена	Контактирајте овлашћени Моулинех сервис

Контактирајте овлашћени Моулинех сервис

Zahvaljujemo Vam na kupnji Moulinexovog.

Opis

Najprije se trebate upoznati s različitim dijelovima friteze. Skinite papir na vrhu. Zaokružene slike odgovaraju brojevima crteža, a slova različitim dijelovima.

A Poklopac friteze s automatskim otvaranjem

A1 Filtracija mirisa za trajnim metalnim filterom

A2 Kontrolni prozorčić (ovisno o modelu)

B Tipka za automatsko otvaranje poklopca pritiskom na dugme

C Prženje

C1 Drška košare za prženje

D Posuda

D1 Min i Max oznake nivoa ulja.

E Timer (ovisno o modelu)

E1 Tipka za postavljanje

F Regulator temperature

F1 Indikator temperature

G UKLJ/ ISKLJ prekidač sa svjetlosnim indikatorom

G1 Indikator regulacije topline

H Transportne drške

Sigurnosne napomene

- **Prije nego što prvi put uključite svoj aparat pažljivo pročitajte upute za uporabu: u slučaju nestručne uporabe Moulinex se oslobađa svake odgovornosti.**

- **Djecu nikada ne ostavljajte uz aparat (bilo da radi ili je isključen) bez nadzora. Djeca nikada ne smiju koristiti fritezu bez nadzora.**

- Provjerite da li priključna vrijednost aparata odgovara naponu navedenom na Vašem brojilu za struju. Osiguranje Vašeg strujnog kruga mora iznositi najmanje 10 ampera.

U slučaju pogrešnog priključka, garancija prestaje vrijediti.

- Aparat obavezno priključite na uzemljenu utičnicu. Nepridržavanje ovih uputa može izazvati elektrošokove i pod određenim okolnostima dovesti do teških ozljeda! **Radi Vaše sigurnosti uzemljenje obvezno mora odgovarati važećim električnim normama Vaše zemlje.**

Ukoliko Vaše električne instalacije nemaju uzemljene utičnice, prije nego što priključite aparat morate obvezno pozvati ovlaštenog električara da osposobi Vaše električne instalacije.

- Aparat je predviđen isključivo za upora-

bu u kućanstvu i samo za rad u zatvorenim prostorijama.

- Aparat nemojte koristiti ukoliko ne radi besprijekorno ili ukoliko na njemu postoje vidljiva oštećenja. U tom slučaju obratite se Moulinexovom servisnom centru (adrese vidi u Moulinexovoj servisnoj knjižici).

- Bilo koji drugi zahvat na aparatu, osim čišćenja i održavanja uobičajenog u domaćinstvu, potrebno je izvršiti putem Moulinexovog servisnog centra.

- Nakon svake uporabe i prije svakog čišćenja izvucite utikač iz utičnice.

- Aparat, kabel ili utikač nikad nemojte stavljati u vodu ili neku drugu tekućinu.

- Kabel držite dalje od dohvata djece.

Djecu uvijek držite podalje od aparata.

- Pazite da kabel nikada ne dođe u blizinu ili u dodir s vrućim dijelovima aparata, izvorom topline ili oštrim rubom.

- Nemojte koristiti aparat ukoliko su kabel ili utikač oštećeni. Kako biste izbjegli svaku opasnost, te dijelove obvezno zamijenite putem Moulinexovog servisnog centra (vidi popis u servisnoj knjižici).

- Radi vlastite sigurnosti trebali biste koristiti samo onaj Moulinexov pribor odnosno one Moulinexove rezervne dije-

love koji su prikladni za Vaš aparat.

- Fritezu postavite na ravnu radnu površinu i pazite na to da se u blizini ne nalaze nikakvi izvori topline te da ne dođe ni do kakve opasnosti uslijed prskanja vode.

- Nikad nemojte uključivati fritezu bez da ste posudu za prženje napunili potrebnom količinom masti.

- Aparat je opremljen termostatom i zaštitom od pregrijavanja, koja u slučaju nepredviđenog pregrijavanja automatski isključuje aparat.

- Nikada ne pomičite vašu fritezu dok je još u upotrebi ili dok je ulje još vruće.

Vruće ulje može uzrokovati ozbiljne opekline.

- Za prenošenje friteze koristite bočne transportne drške **(H)**.

- Nikada nemojte rukom ili drugim predmetima (spužva, tanjur, ručnik itd.) pokrivati površinu filtera za paru **(A1)** na poklopcu; izlažete se opasnosti od opekline.

③ **Provjerite da li je razina punjenja viša od najniže razine punjenja označene na posudi (D1).**

- Ulje i mast su zapaljivi materijali. Ukoliko dođe do zapaljenja masti, izvucite utikač iz utičnice, a aparat poklopite poklopcem ili tanjurom kako bi se vatra ugasila. Međutim, nikada nemojte koristiti vodu. Proizvođač ne odgovara za štete nastale nepropisnom uporabom ili pogrešnim rukovanjem.

Prije prve uporabe

Raspakirajte fritezu, pohranite karticu garancije, te pažljivo pročitajte upute za uporabu.

① Otvorite poklopac pritiskom na tipku za automatsko otvaranje **(B)**.

② Izvadite košaricu **(C)** osloba-ajući drške **(C1)**.

Operite košaru **(C)** i posuda **(D)** s vrućom vodom, te zatim dobro isperite, ocijedite i pažljivo osušite.

Upute za uporabu

DODAVANJE ULJA ILI MASTI

① Otvorite poklopac **(A)** pritiskom na tipku za otvaranje poklopca **(B)**.

② Izvadite košaricu **(C)** držeći za ručke **(C1)**. Ukoliko koristite ulje, izlijte ulje u spremnik **(E)** do nivoa Maxi, a što čini oko 2,2 l ulja.

③ **Nemojte nikad prijeći "maxi" nivo**

označen na spremniku.

Ukoliko koristite čvrstu biljnu mast, uzmite 1800 g masti, te ju razrežite u komadiće i rastopite u posebnoj posudi, a zatim nalijte u posuda **(D)**. **Nikad ne rastapajte komade masti u košari (C), niti u posudau (D).**

④ Zatvorite poklopac tako da se čuje "klik". Postavite u fritezu.

PRŽENJE HRANE

⑤ Podesite odabir temperature **(F)** na željenu (pogledajte priloženje karte kuhanja).

⑥ Pritisnite uklj/ isklj tipku. Kontrolno svjetlo **(F1)** se pali.

Kad se ugasi svjetiljka regulatora temperature **(G1)**, otvorite poklopac **(A)** pritiskom na tipku za otvaranje **(B)**.

⑦ Podignite košaru **(C)** koristeći dršku **(C1)** i postavite ga u poziciju za cijedenje.

⑧ Zatvorite poklopac **(A)**.

Polagano spustite košaru u ulje sa pozicije za cijedenje.

⑨ Postavite hranu u košaru **(C)**.

Postavite natrag u položaj ocjeivanja.

Ukoliko vaša friteza ima timer :

⑩ Pritisnite tipku pa će na ekranu zasvijetliti "00".

Nastavite pritiskati tipku dok se ne pojavi željeno vrijeme (vidi Savjetnik za prženje).

Kad otpustite tipku započet će odbrojavanje (ekran treperi).

Ako ste napravili grešku, vratite timer u položaj "00" držeći tipku utisnutom, pa zatim ponovno pokrenite cijeli postupak.

Kad je isteklo vrijeme začuje se zvučni signal. Da biste ga zaustavili pritisnite tipku.

Opaska :Timer označava kraj vremena prženja, ali ne isključuje fritezu.

Ekran timera se automatski gasi.

⑪ Kada je kuhanje završeno, podignite košaru i postavite ju u poziciju za cijedenje.

Otvorite poklopac i servirajte.

Ne zaboravite isključiti fritezu pritiskom na Uklj/Isklj prekidač **(G)**.

Notes :

Ako trebate pržiti nekoliko vrsta hrane zaredom, pričekajte svaki puta da se ugasi kontrolno svijetlo **(G1)** prije spuštanja hrane u ulje.

Da biste izbjegli rizik od opekline, nikada nemojte stavljati ruke iznad zone filtracije mirisa **(A1)**.

Promjena ulja

Isključite fritezu.

Pričekajte dok ulje ne bude mlačno.

Skinite poklopac (A) friteze.

Ispraznite ulje ili mast u veliku posudu, te ju zatim odložite u kućno smeće.

Praktične napomene

1. Mast

Fritezu nikad nemojte uključivati bez masti/ulja.

Uvijek upotrebljavajte mast/ulje koji su prikladni za visoke temperature.

Ukoliko mast/ulje posmeđi promijenite ga (ovisno o namirnici koja se priži svakih 8 do 12 postupaka prženja).

Važno: Prije svake uporabe, pomoću lopatice koja nije od metala, u krutoj masti napravite rupe do dna posude. Na taj način može ishlapiti para koja je ostala u masti. Postavite preklopnik (G1) u položaj 150°C da ih otopite.

2. Priprema namirnice za prženje

Bez obzira na recept, živežne namirnice moraju biti potpuno suhe; tako ćete izbjeći prekomjerno pjenjenje masti i produžiti njezin rok uporabe.

Kod jela od svježeg krumpira (pommes frites, čips ili prutići) krumpir operite hladnom vodom da biste uklonili škrob koji se pojavio prilikom rezanja. Tako se više neće zalijepiti jedan za drugi. Pažljivo ih osušite.

Prilikom pripreme dubokosmrznutih proizvoda, prije prženja uklonite kristaliće leda koji prijanjaju za proizvod, tako da košaru za prženje protresete iznad sudopera.

3. Prženje

Košaru za prženje nemojte previše napuniti, jer na taj način temperatura ulja za prženje pada, a namirnice koje se prže upijaju previše masti.

Kapacitet friteze je ograničen na :

- 1,2 kg svježih prženih krumpirića u 2 prženja

- 900 g smrznutog čipsa

Za najbolje rezultate savjetujemo vam da koristite :

- 600 g svježeg čipsa

- 450 g smrznutog čipsa

Nemojte nepotrebno zagrijavati fritezu : uljeće duže trajati.

Ne ostavljajte isprženu hranu u košarici predugo vremena u položaju ocje-ivanje,

jer ju para može omekšati i pokvariti hrskavost.

Čišćenje

Izvucite utikač iz utičnice i pustite da se friteza ohladi.

Vanjske površine friteze očistite vlažnom krpom. Ne upotrebljavajte grube spužve ili alkohol.

Fritezu nikad nemojte uranjati u vodu niti prati pod tekućom vodom.

⑫ Uklonite poklopac. Operite ga u toploj vodi i sa tekućim deterdžentom, ocjedite i osušite.

Nikada ne perite poklopac u mašini za posude.

Nikad nemojte koristiti grubu spužvu, metalne predmete ili grubi prašak jer biste mogli oštetiti sloj u posudi za prženje.

Kod intenzivne uporabe friteze, na unutarnjem dijelu mogu se pojaviti linije, a na vanjskoj površini mrlje smeđe boje.

To je uobičajeno.

Zaštita okoliša

Vaš aparat je konstruiran tako da radi mnogo godina. No, kad se ipak odlučite, da zamijenite svoju fritezu, ne zaboravite razmišljati što možete napraviti, kako biste zaštitili okolišstaru fritezu odnesite u centar za prikupljanje otpada.

Tabela vremena za prženje

Navedena vremena za prženje su približna vremena. Možete ih mijenjati prema osobnom ukusu.

Temperature i vrijeme prženja : svježih proizvodi

Svježa hrana	Količina	Temperatura	Vrijeme
Čips- maks količina 1200g u 2 prženja	1200g	① 160°C	11 - 13 min.
		② 190°C	8 - 10 min.
Čips- preporučena količina za najbolji rezultat; 600 g	600g	190°C	11 - 16 min.
Panirani file od lista	1-2 komada	190°C	6 - 8 min.
Prženo pile (bataci, krilca – porcija)	1-2 komada	180°C	14 - 16 min.
Prženi kolutići luka	6-8 komada	170°C	3 - 4 min.
Pržene gljive	8 komada	150°C	5 - 7 min.
Krofne	4 komada	170°C	6 - 8 min.
Pržene jabuke	4 komada	170°C	5 - 6 min.

Za smrznutu hranu postavite regulator temperature (F) na 190°C. Vrijeme za pripremu podesite prema količini i ukusu.

Težina i vrijeme prženja : smrznuti proizvodi

Smrznuta hrana	Maksimalna težina	Vrijeme
Čips- maks količina	900 g	12 - 14 min.
Čips- preporučena količina za najbolji rezultat	450 g	5 - 8 min.
Riba	8 komada	5 - 7 min.
Pilići- panirani komadići	12 komada	4 - 5 min.
Prženi kolutići luka	6 -8 komada	3 - 4 min.
Panirani škampi	12 komada	4 - 5 min.

Što učiniti u slučaju kvara?

Najprije provjerite da li je Vaš aparat uključen u struju te provjerite kabel.

Praktične napomene

Problem	Uzrok	Rješenje
Intenzivan miris.	Ulje je staro	Promijenite ulje ili mast.
	Mast ne odgovara za ovu vrstu prženja	Upotrijebite ulje ili mast dobre kvalitete. Ne miješajte ulja ili masti različite kvalitete.
Para izlazi ispod poklopca	Poklopac nije dobro zatvoren.	Provjerite da li je poklopac dobro zatvoren.
	Brtva je u kvaru.	Obrišite brtvu ili ju zamijenite ako je oštećena.
Ulje se preljeva	Friteza je napunjena iznad maksimuma.	Provjerite nivo ulja u posudi.
	U hrani koja je uronjena u vruće ulje ima komadića leda/vode .	Osušite hranu.
	Stavljeno je više od preporučene količine.	Ne prelazite maksimalne dozvoljene količine : 1,2 kg svježih krumpirica u 2 prženja ili 900g smrznutih krumpirica
	Košara je pokvarena.	Promijenite košaru.
	Mješavina različitih ulja/ masti.	Ispraznite i očistite posuda. Napunite ga s jednom vrstom ulja.
	Ulje nije dovoljno često mijenjano. Korišteno je krivo ulje.	Mijenjajte redovito ulje (u najmanju ruku nakon svakih 10-20 korištenja, a češće ako koristite suncokretovo ulje). Upotrijebite kvalitetno ulje/mast od povrća.
	Ulje je prevruće.	Obratite se ovlaštenom Moulinex servisu.
Hrana ne postaje zlatna i ostaje mekana.	Temperatura prženja je preniska.	Postavite regulator na ispravnu temperaturu prženja.
	U košari je previše hrane.	Ne pržite količine veće od dozvoljene težine.
	Ulje nije dovoljno vruće.	Obratite se ovlaštenom Moulinex servisu.
	Hrana je predebela i sadrži mnogo vode.	Za probu pokušajte duže pržiti. Razrežite hranu u manje komadiće.
Čips, štapići krumpira se me usobno lijepe.	Neoprana hrana je uronjena u ulje.	Operite krumpire i zatim ih pažljivo osušite.
Ulje se ne zagrijava.	Prvo zagrijavanje je napravljeno bez ulja u posudau.	Obratite se ovlaštenom Moulinex servisu.
Pogled kroz prozorčić nije jasan.	Ne čistite prozorčić dovoljno često ili upotrebljavate neodgovarajuću krp.	Da bi se osigurala dobra vidljivost, očistite prozorčić tako da ga operete sa spužvom i malo limunovog soka.
Timer ne radi (ovisno o modelu)	Baterije su se potrošile.	Obratite se ovlaštenom Moulinex servisu.

Ukoliko problem i dalje postoji, obratite se ovlaštenom Moulinex servisu.

Vă mulțumim pentru faptul că v-ați decis să cumpărați un aparat **Moulinex**.

Descriere

Înainte de punerea în funcțiune a friteusei trebuie să vă familiarizați cu componentele acesteia. Deschideți coperta manualului de utilizare. Cifrele încercuite corespund cifrelor de pe desen și literelor care marchează diferitele componente.

A Capac cu deschidere automată

- A1 Zonă de filtrare a mirosului cu filtru metalic permanent
- A2 Vizor "Turn and Clean" cu ștergător geam (în funcție de model)

B Buton pentru deschidere automată a capacului prin apăsare pe buton

C Coș

- C1 Mâner pentru coșul de prăjire

D Cuvă

- D1 Nivel minim și maxim al uleiului

E Timer (în funcție de model)

- E1 Setarea butonului

F Comutator de temperatură

F1 Indicator de temperatură

G Led de control pornit/oprit

G1 Indicator de temperatură

H Mânere de transport

Indicații de siguranță

Citiți cu atenție instrucțiunile de folosire înainte de prima punere în funcțiune:

Utilizarea necorespunzătoare a aparatului duce la scutirea firmei Moulinex de orice răspundere, respectiv de garanție.

Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în raza de acțiune a copiilor (indiferent dacă aparatul este în funcțiune sau nu). Copiii pot folosi aparatul numai atunci când sunt supravegheați.

Verificați dacă tensiunea înregistrată pe aparat corespunde cu cea din rețeaua de alimentare. Siguranța pentru circuitul electric trebuie să fie de cel puțin 10 A (amperi).

În cazul în care aparatul este legat la rețeaua de curent electric prin conexini defectuoase nu se mai acordă garanție.

Acest aparat trebuie conectat obligatoriu la o priză cu împământare. Nerespectarea acestei prevederi poate provoca electroșocuri sau leziuni foarte grave !

Pentru siguranța dumneavoastră este obligatoriu ca împământarea să fie făcută în conformitate cu normele electrice valabile în țara dumneavoastră.

În cazul în care instalațiile electrice ale dvs. nu sunt echipate cu prize cu împământare, va trebui să solicitați serviciile unui electrician profesionist în scopul

modificării corespunzătoare a instalațiilor electrice.

Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic și va fi utilizat numai în încăperi închise.

Nu utilizați aparatul în cazul în care nu funcționează corespunzător sau în cazul în care prezintă deteriorări vizibile.

Luați legătura în aceste situații cu serviciul pentru clienți al firmei Moulinex (vezi anexa pentru atelierele de depanare).

Orice alte intervenții la aparat, în afară de cele pentru curățare și întreținere vor fi făcute în atelierele de depanare ale firmei Moulinex.

Aparatul se va scoate din priză după fiecare utilizare sau înainte de fiecare curățare.

Este interzisă introducerea aparatului, a cablului sau a ștecherului în apă sau în alte lichide.

Cablul nu va fi lăsat în raza de acțiune a copiilor. **Copii nu au voie să se joace nesupravegheați în apropierea aparatului.**

Feriți cablul electric de contactul cu piesele fierbinți ale aparatului, cu o sursă de căldură sau cu muchii ascuțite.

Nu folosiți aparatul în cazul în care cablul sau ștecherul sunt deteriorate. Pentru a preveni orice pericol se recomandă ca serviciul pentru clienți al firmei Moulinex să facă o înlocuire a pieselor deteriorate (vezi anexa pentru atelierele de depanare).

Pentru siguranța dumneavoastră folosiți numai piese de schimb și accesorii Mouli nex potrivite pentru aparatul dvs. Poziționați aparatul pe o suprafață plană de lucru. Aparatul se va feri de surse de căldură. Se vor elimina orice pericole care ar putea fi cauzate de stropii fierbinți de apă.

Este interzisă pornirea aparatului dacă recipientul de prăjire detașabil nu conține cantitatea suficientă de grăsime/ulei. Aparatul este echipat cu un termostat și cu un comutator de siguranță împotriva supraîncălzirii, care deconectează automat aparatul în cazul unei posibile supraîncălziri.

Nu mișcați friteusa în timpul funcționării sau atâta vreme cât uleiul mai este cald.

Uleiul fierbinte poate provoca arsuri grave.

Pentru transportarea aparatului se vor folosi mânerul lateral de transport; **(H)**. Nu acoperiți zona filtrului de condensare **(A1)** cu mâna sau cu alte obiecte (bureți, farfurii, prosoape etc.). Există pericol de arsuri.

③ Controlați dacă nivelul de umplere depășește marcajul pentru nivelul minim de pe recipientul de prăjire (D1).

Uleiul și grăsimea sunt materiale inflamabile. În cazul în care grăsimea sau uleiul vor lua foc, scoateți aparatul din priză și acoperiți cu un capac sau cu o farfurie, pentru a înăbuși flăcările. Este interzisă folosirea apei în acest scop.

Înainte de prima punere în funcțiune

Dezambalați friteusa, păstrați certificatul de garanție și citiți instrucțiunile cu atenție.

- ① Deschideți capacul din buton **(B)**.
- ② Scoateți coșul **(C)** ridicând de mâner **(C1)**. Nu topiți niciodată bucățile de grăsime în coș, sau în cuvă **(D)**.

Instrucțiuni de folosire

Umplerea cuvei cu ulei sau grăsime solidă

- ① Deschideți capacul **(A)** din buton **(B)**.
- ② Scoateți coșul **(C)** ridicând de mâner **(C1)**. Dacă folosiți ulei, turnați-l în cuva detașabilă **(E)** până la nivelul MAX (2,2l).
- ③ **Nu depășiți nivelul maxim indicat pe cuvă.**
Dacă folosiți grăsime vegetală solidă, luați

1800 g de grăsime, tăiați-o în bucățele și topiți-o într-o tigaie separată, apoi turnați-o în cuvă **(D)**.

- ④ Închideți capacul până ce auziți un "clic". Alimentați friteusa la priza.

Prăjirea alimentelor

Așezați termostatul **(F)** pe poziția dorită (conform tabelului cu timpii de prăjire).

- ⑤ Apăsăți pe butonul pornit/oprit **(G)**.
Led-ul de control se aprinde **(G1)**.
Când lumina pentru temperatură **(F1)** se stinge, deschideți capacul **(A)**, apăsând butonul de deschidere **(B)**.
- ⑦ Scoateți din aparat.
Puneți alimentele în coș.
Selectați poziția de drenaj.
- ⑧ Închideți capacul **(A)**.
- ⑨ Coborâți ușor coșul în ulei din poziția de scurgere.
- ⑩ **Dacă friteusa este echipată cu timer:**

Apasați pe buton ; va apărea afișajul "00". Continuați să apăsați până la afișarea timpului dorit (consultă tabelul cu timpii de prăjire).

Lăsați butonul liber. Timpul selectat se afișează și începe să curgă.

În caz de greșeală, țineți apăsat butonul din nou până la afișarea "00".

La sfârșirea timpului de prăjire, timer-ul va semnaliza sonor. Pentru a opri alarma, apăsați pe buton.

Notă: Timer-ul semnalizează sfârșitul prăjirii dar nu oprește friteusa.

Afișajul se oprește automat.

La sfârșitul prăjirii, ridicați coșul **(C)** și plasați-l în poziția de scurgere.

Deschideți capacul **(A)** și serviți alimentele.

- ⑪ Nu uitați să închideți friteusa apăsând butonul de pornit/oprit **(G)**.

OBS!

Dacă doriți să prăjiți mai multe alimente consecutiv așteptați până ce se stinge ledul de control **(G1)** înainte de a scufunda alimentele în ulei.

Schimbarea uleiului

Scoateți friteusa din priză.

Așteptați până ce uleiul devine cald.

Scoateți capacul **(A)** friteusei.

Goliți uleiul sau grăsimea într-un vas încăpător.

Recomandări practice

1. Grăsimea

Nu puneți niciodată aparatul în funcțiune fără grăsime/ulei.

Folosiți ulei/ grăsime care este recomandat/recomandată pentru temperaturi înalte. Schimbați grăsimea/uleiul, dacă aceasta/acesta a căpătat o culoare maronie (în funcție de aliment, la fiecare 8-12 procese de prăjire).

Important: Înainte de fiecare utilizare se recomandă introducerea unei spatule nemetalice în masa inertă de grăsime până la atingerea fundului de recipient.

Aburii de apă conținuți în grăsime vor putea astfel să se evapore.

Plasați selectorul **(F)** în poziția 150°C pentru a topi grăsimea solidă.

2. Pregătirea alimentelor

Alimentele trebuie să nu fie umede indiferent de rețetă. În acest fel se previne spumarea grăsimii și se prelungește durata de folosire a ei.

La prepararea de bucate cu cartofi proaspeți (cartofi prăjiți, chips sau cartofi pai) se vor spăla cartofii în apă rece, pentru a se elimina amidonul care a fost produs la tăiere.

În acest fel cartofii nu se vor mai lipi.

Cartofii trebuie uscați cu grijă.

La prepararea alimentelor congelate se vor îndepărta resturile de gheață prin scuturarea coșului de prăjire deasupra chiuvetei.

3. Prăjirea

Se va evita supraîncărcarea coșului de prăjire.

În caz de supraîncărcare se reduce temperatura din baia de prăjire și alimentele absorb prea multă grăsime/prea mult ulei. Capacitatea prăjitorului dumneavoastră este limitată la:

- 1,2kg de chips-uri proaspete pentru 2 prăjiri

- 900g cartofi congelați

Pentru rezultate optime vă sfătuim să prăjiți:

- 600g cartofi cruzi

- 450g cartofi congelați

Nu lăsați uleiul să se supraîncingă, astfel va dura mai mult.

Nu lăsați alimentele prăjite în coș la scurgere pentru prea mult timp. Aburii pot înmuia alimentele.

Curățare

Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

Suprafețele exterioare ale aparatului se vor curăța cu o cârpă umedă. Este interzisă folosirea bureților de sârmă sau a alcoolului.

Este interzisă scufundarea aparatului în apă și clătirea lui sub jet de apă.

- ⑫ Îndepărtați capacul. Spălați capacul cu apă caldă și cu detergent lichid de vase, clătiți și uscați.

Nu spălați niciodată capacul în mașina de spălat vase.

Când schimbați uleiul, spălați și cuva detașabilă în mașina de spălat vase sau cu apă caldă și un detergent lichid pentru spălatvase. Clătiți și uscați.

Protecția mediului

Aparatul a fost proiectat astfel încât să funcționeze mulți ani. Totuși, dacă vă hotărâți să înlocuiți friteuza, nu uitați să vă gândiți la protecția mediului, aruncând friteuza la un centru special pentru reciclare.

Tabelul cu perioadele de prăjire

Perioadele indicate reprezintă valori orientative care pot fi aplicate după gust.

Tabel alimente proaspete

Alimente proaspete	Cantitate	Temperatură	Timp
Cartofi maxim 1200g pentru 2 prăjiri	1200g	❶ 160°C	11 - 13 min.
		❷ 190°C	8 - 10 min.
Cartofi recomandat 600g	600g	190°C	11 - 16 min.
Piept pui pane	1-2 buc	160°C	6 - 8 min.
Pui prăjit pulpe	1-2 buc	180°C	14 - 16 min.
Inele ceapă pane	6-8 buc	160°C	3 - 4min.
Ciuperci întregi	8 buc	150°C	4 - 6 min.
Gogoși	4 buc	170°C	6 - 8 min.
Mere în pijama	4 buc	170°C	5 - 6 min.

Pentru alimente înghețate, reglați temperatura **(F)** la 190°C. Reglați timpul de gătire în funcție de cantitate și gust.

Tabel alimente proaspete

Alimente congelele	Cantitate maximă	Timp
Cartofi maxim	900 g	12 - 14 min.
Cartofi recomandat	450 g	5 - 8 min.
Pește	8 buc	5 - 7 min.
Chicken nuggets	12 buc	4 - 5 min.
Inele ceapă pane	6 -8 buc	3 - 4 min.
Scampi pane	12 buc	4 - 5 min.

Cum se va proceda în caz de defecțiune ?

Verificați mai întâi alimentarea cu curent și cablul aparatului.

Sfaturi practice

Probleme	Cauze	Măsuri
Miros excesiv	Uleiul s-a deteriorat. Grăsimea nu este potrivită pentru acest tip de prăjire.	Schimbați uleiul sau grăsimea. Folosiți ulei sau grăsimi de calitate bună. Nu amestecați uleiul cu grăsimea de calitate diferite.
Aburul iese prin capac	Capacul nu este bine închis Coșul este avariât	Asigurați-vă că capacul este bine închis. Ștergeți-l sau înlocuiți-l dacă este avariât
Uleiul dă peste	Friteuza a fost umplută peste nivelul maxim recomandat	Verificați nivelul de ulei din cuvă.
	Mâncarea conține grăunțe/apă, ce a căzut în uleiul încins.	Uscați bine friteuza
	Cantitățile recomandate au fost depășite.	Nu depășiți cantitățile maxime recomandate: 1,2 kg de chips-uri proaspete pentru 2 prăjiri sau 900 g de chips-uri înghețate.
	Coșul nu este pus cum trebuie.	Schimbați coșul
	Au fost amestecate uleiurile/grăsimile	Goliți și spălați coșul. Umpleți cu un singur tip de ulei.
	Nu ați schimbat uleiul destul de des.	Schimbați uleiul în mod regulat (cel puțin odată la 10-20 de utilizări, sau mai des, dacă utilizați ulei de floarea soarelui). Folosiți un ulei/grăsimi vegetală de calitate.
	Folosiți un ulei necorespunzător	Consultați un centru autorizat de service Moulinex.
Mâncarea nu se rumenește și rămâne moale	Uleiul este prea încins	Selectați temperatura corectă de prăjire.
	Gătiți la o temperatură prea joasă	Nu prăjiți cantități mai mari decât cele recomandate.
	Coșul este supra-încărcat cu mâncare	Consultați un centru autorizat Moulinex.
Chips-uri, cartofi-pai	Uleiul nu este suficient de încins.	Încercați un timp mai mare de prăjire. Taiati mâncarea în bucățele mai mici.
	Mâncarea este prea densă și conține prea multă apă.	Spălați bine cartofii și uscați-i.
Uleiul nu se încălzește	Mâncarea nespălată a căzut în ulei.	Consultați un centru autorizat Moulinex.
Fereastra friteuzei nu este clară	Prima încălzire a fost făcută fără ulei în cuvă.	Pentru o mai bună vizibilitate, curățați fereastra stergând-o cu un burete și puțin suc de lămâie.
Timer-ul nu mai funcționează (în funcție de model)	S-a terminat bateria.	Consultați un centru autorizat Moulinex.

Dacă problema persistă, consultați un centru autorizat de service Moulinex.

Ние Ви благодарим, че сте решили да купите един **Moulinex**.

Описание

Първо трябва да се запознаете с различните части на Вашия фритюрник. Отворете брошурата. Оградените цифри отговарят на номерата на картинките, а буквите на различните части.

A Капак на фритьозата с автоматично отваряне на капака.

A1 Филтърна зона за миризми с постоянен метален филтър

A2 Наблюдателно (в зависимост от модела)

B Бутон за автоматично отваряне на капака чрез натискане на копче

C Фритьозно кошче

C1 Ръчка за фритьозното кошче

D Купа

D1 Индикации за Мин. и Макс. ниво на мазнината

E Таймер (в зависимост от модела)

E1 Управляващ бутон

F Терморегулатор с изключвател

F1 Температурен индикатор

G Бутон за включване и изключване със светлинна индикация

G1 Индикатор за регулиране на температурата

H Ръчки за транспортиране

Упътвания за безопасност

- Прочетете внимателно това указание за употребление преди първа употреба на Вашия уред: Несъобразно използване освобождава Moulinex от всяка отговорност.
- Не позволявайте никога децата да обслужват уреда без надзор (нито във включено нито в изключено състояние). Употребата от деца на фритьозата не трябва никога да стане без надзор.
- Проверете, дали инсталираната мощност на Вашия уред се съвпада с напрежението на мрежата дадено на Вашия амперчасов електромер. Защитно устройство на Вашата токова верига трябва да има най-малко 10 ампера.
При погрешно включване пропага гаранцията.
- Вашият уред включете непременно в заземена контактна кутия. Неспазването на това указание може да предизвика електрически шок и даже евентуално тежки наранявания!
За Вашата сигурност е крайно необходимо, заземяването да отговаря на валидните електронорми на Вашата страна.
- Ако Вашите електрически инсталации нямат заземени контакти, трябва преди включването на уреда непременно да викнете един професионален електротехник, да смени Вашата електрическа инсталация със съответната нова.
- Вашият уред е допустим изключително за домашна употреба и за употреба в затворени помещения.
- Не употребявайте Вашия уред, ако не функционира правилно или ако показва видими повреди. В този случай обрънете се към Moulinex-сервизната служба (виж списъка на адресите в сервизната тетрадка). Всяко друго манипулиране с уреда освен обикновено почистване или поддържане в домакинството трябва да стане чрез Moulinex-сервизната служба.
- Извадете мрежовия щекер след употреба и преди всяко почистване на уреда.
- Уреда, кабела или щекера да не се потапят никога във вода или друга течност.
- Кабелът никога да не виси на места, достигаеми от децата. **Държете децата по на-страна от Вашия уред.**
- Не оставайте никога кабела близо или в близост до горещи части на уреда или

на един топлоизточник или близо до остри кантове или на места, досегаеми от децата.

- Ако кабелът или щекерът са повредени, уреда не трябва повече да употребявате. За да се избегне всякаква опасност, сменете непременно тези части чрез Moulinex-сервизна служба (Виж списъка в сервизната тетрадка).

- За Вашата лична сигурност трябва да смените принадлежностите и резервните части с подходящите за Вашия уред само при Moulinex.
- Поставете Вашата фритъза на една равна работна площ и внимавайте, да няма в близост топлоизточници и да не се създава опасност чрез пръскане на вода.

- Не включвайте никога Вашата фритъза преди да напълните изваждащ се фритъзен съд с необходимото количество мазнина.
- Фритъзата е снабдена с термостат и предпазно устройство за прегряване, което в случай на едно неумишлено прегряване изключва уреда автоматично.

- Не местете фритюрника докато е в употреба или докато мазнината е гореща. Горещата мазнина може да доведе до сериозни изгаряния.

- За транспортиране (H) на Вашата фритъза употребете страничните транспортни ръчки.

- Не покривайте никога мястото на филтъра за изпарения (A1) с Вашата ръка или с други предмети (зъба, чиния, кърпа за лице и т.н.); Вие рискувате да се опарите.

③ **Убедете се, че височината на пълнежа се намира над най-малкото ниво за пълнежа, дадено в фритъзния съд (D1).**

- Олиото и мазнината са горими вещества.
Ако се случи някога, мазнината да започне да гори, извадете веднага щекера, сложете капака или една чиния на уреда, за да задушите пламъците. Не употребявайте никога вода.

Преди първа употреба

Разпаковайте фритюрника и вземете гаранционната карта. Прочетете внимателно инструкциите за употреба.

- ① Отворете капака чрез натискане на бутон (B).
- ② Свалете кошницата (C), чрез повдигане на гръжката (C1). Измиете кошницата (C) и купата (D) с топла вода и течен препарат, изплакнете и подсушете внимателно.

Указание за използване

ДОБАВЯНЕ НА МАЗНИНА И ОЛИО

- ① Отворете капака (A), чрез натискане на бутон (B).
- ② Свалете кошницата (C), чрез повдигане на гръжката (C1). Ако използвате олио изсипете олиото в подвижния съд (E) до максимално ниво, което от 2,2 литра.

- ③ **Никога не превишавайте индикацията за максимално ниво.** Ако използвате твърдо разтително масло вземете 1800 гр. нарежете го на пръчета и го разтопете в отделен съд и след това го изсипете в купата (D). Не разтопявайте блоковете мазнина в кошницата (C) или в купата (D).

- ④ Затворете капака (A) докато чуete щракване. Включете уреда.

Пържн

- ⑤ Нагласт ргулатора на температура (F) на нужната позиция (виж табл. за готвн).
- ⑥ Натиснете бутона за включване и изключване. Контролният индикатор (G1) светва. Когато температурният индикатор (F) угасне, отворете капака (A) чрез натискане на бутона за отваряне (B).
- ⑦ Поставете продукта в кошницата.
- ⑧ Върнете на позиция за отцеждане. Затворете капака (A).
- ⑨ Бавно спуснете кошницата в мазнината.

Ако фритюрникът ви е снабден с таймер:

- ⑩ Натиснете бутона и дисплея "00" ще светне.
Продължете да натискате докато желаното време се появи (вижте таблицата за готвене).
След като освободите бутона отброяването започва (дисплеят ще започне да мига).
Ако направите грешка, нагласете отново таймера на "00", чрез натискане на бутона и започнете

отново.

След изтичане на времето за готвене, таймерът ще алармира. За да го спрете натиснете бутона.

Забележка: Таймерът сигнализира за края на готвенето, но не изключва фритюрника.

Дисплеят на таймера се изключва автоматично.

- ④ След като готвното приключи, вдигнат кошницата и я оставяте в позиция за изцедване. Отворът на капака и свиряват. Не забравяйте да изключите своя фритюрник чрез натискане на бутона за Вкл/изкл (G).

Забелжки:

Ако искате да готвите различни храни последователно, изчакайте индикатора (G1) да угаси преди поставянето на следващо съд.

За да се предотврати изгарянето, не поставяйте ръцете си върху зоната за филтриране (A1).

Смяна на мазнината

Изключете фритюрника.

Изчакайте докато мазнината изстине.

Свалете капака на фритюрника.

Изсипете мазнината в подходящ плък и изхвърлете на определените за отпадъци места.

Практически упътвания

1. Мазнина

Не включвайте никога фритъозата без мазнина/олио.

Употребете винаги мазнина/олио, което е подходящо за високи температури.

Сменявайте мазнината/олиото, ако стават кафяви (според продукта за пържене след всеки 8 до 12 часа на пържене).

Важно: Преди всяко използване пропуснете с една нематалическа шпакла твърда мазнина до дъното на фритъозния съд. Чрез това може да излезне в мазнината съдържащата се водна пара.

2. Приготвяне на продукта за пържене

Без да се гледа на рецептата, хранителните продукти трябва да са напълно сухи; така предотвратявате преливането на мазнината и продължавате неговата

продължителност на използване.

При ястия с пресни картофи (пържени картофи, чипс или фино стръгани картофи на ренде) измийте картофите със студена вода, за да се отстрани кола, която излиза при рязането. Така картофите няма да се слепват помежду си. Подсушете ги внимателно.

При приготвяне на дълбоко замразени продукти отстранете преди пърженето прилепналите ледени кристали, като разтръсвате фритъозната кошница над Вашата мивка.

3. Пържене

Избягвайте, да прегрявате фритъозната кошница. Чрез това се намалява температурата на мазнината и пърженето поема много мазнина.

Капацитетът на Вашата фритъоза е ограничен за:

- 1,2 кг. пресни картофи за 2 пържения
- 900 гр. пресни картофи

За по добри резултати ви препоръчваме да използвате:

- 600 гр. пресни картофи
- 450 гр. замразени картофи

Не оставяйте фритюрника ви да се пренагрява ненужно: Олиото ви ще изгоржи по дълго време.

Не оставяйте за дълго време изпържената храна в кошницата да се изцедва, тъй като парите може да я лишат от хрупкавост.

Почистване

Извадете щекера и оставете уреда да изстине.

Почистете външните площи на фритъозата с една влажна кърпа. Не употребявайте нито гъба за търкане нито алкохол.

Не понапайте фритъозата никога под вода и не я изплаквайте под течаща вода.

- ⑫ Свалете капака. Измийте капака с гореща вода и течен препарат, изплакнете и подсушете. При смяна на олиото се възползвайте и измийте подвижния съд в съдомиялна или с гореща вода и препарат. Изплакнете и подсушете.

Опазване на околната среда

Уредът ви е предназначен за дългогодишна употреба. Така или иначе когато решите да го смените с нов не

забравяйте да помислите за своя принос в опазването на околната среда, като го предоставите на предназначените за целта пунктове.

Табела за Времетраене на пърженето

При даденото времетраене за пържене се касае за ориентировъчни стойности. Вие можете да ги промените по Ваш вкус.

Температури и време за готвене : Пресни продукти

пресни продукти	Количество	температура минимум	време
Чипс максимално количество 1200 гр. за 2 пържения	1200 гр.	❶ 160°C ❷ 190°C	11 - 13 min. 8 - 10 min.
Чипс препоръчително количество 600 гр.	600 гр.	190°C	11 - 16 min.
Панирано филе	1-2 бр	190°C	6 - 8 min.
Пържени пилешки бутчета	1-2 бр	180°C	14 - 16 min.
Пържени кръгчета лук	6-8 бр	170°C	3 - 4 min.
Пържени цели гъби	8 бр	150°C	5 - 7 min.
Мекици	4 бр	170°C	6 - 8 min.
Пържени ябълки	4 бр	170°C	5 - 6 min.

За замръзени храни нагласете термостата (F) на 190°C. Времетраене за пържене нагласете според количеството и вкуса.

Тегло и време за готвене : Замръзени продукти

замразени продукти	максимално тегло	време
Чипс максимално количество	900 гр.	12 - 14 min.
Чипс препоръчително количество	450 гр.	5 - 8 min.
Риба	8 бр	5 - 7 min.
Пилешки нагет	12 бр	4 - 5 min.
Пържен лук на кръгчета	6 - 8 бр	3 - 4 min.
Панирани скампи	12 бр	4 - 5 min.

Какво да се прави, ако има дефект?

Най-напред проверете електрическото снабдяване и кабела на уреда.

Практически упътвания

Проблеми	Причини	Мерку
Прекомерни миризми.	Мазнината е влошила качеството си.	Сменете мазнината
	Мазнината не е подходяща за този вид пържене.	Използвайте качествена мазнина. Не смесвайте мазнини с различно качество.
Излизаща пара около капака.	Капакът не е затворен правилно.	Уверете се че капакът е добре затворен.
	Кошницата е поставена неправилно.	Избършете или сменете ако е повреден.
Преливащо олио.	Фритюрникът е напълнен над максимално ниво.	Проверете нивото на мазнината в купата.
	Замразена или водниста храна е попаднала в мазнината.	Подсушете добре продуктите.
	Препоръчителните количества са преувеличени.	J Не надвишавайте максималното препоръчително количество : 1,2 кг. пресни картофи за 2 пържения или 900 гр. замразени картофи
	Кошницата не е поставена.	Сменете кошницата.
	Смесени са различни видове мазнина.	Изпразнете и почистете купата. Напълнете с еднородна мазнина.
	Олиото не е подменяно достатъчно често.	Сменяйте мазнината редовно (най – малко веднъж на 8 – 12 употреби и по често при употреба на олио)
	Използва се не подходяща мазнина.	Консултирайте се в сервизен център на Moulinex.
Храната остава мека.	Мазнината е твърде гореща.	Нагласете термостата на коректна температура за готвене.
	Температурата за готвене е ниска.	Не пържете количества по – големи от указаните.
	Кошницата е претоварена с прекалено много продукти.	Консултирайте се в сервизен център на Moulinex
	Мазнината не е достатъчно гореща.	Като тест, опитайте с по – дълго време за готвене.
Картофките се слепват.	Продуктите са прекалено обемни и съдържат вода.	Нарежете продуктите на по – малки парчета.
Олиото не се подгрява.	Не измита хране е попаднала в мазнината.	Измийте картофите добре и ги подсушете внимателно.
Видимостта през прозорчето не е добра.	Първото подгряване е направено без мазнина в купата.	Консултирайте се в сервизен център на Moulinex.
Таймерът не работи. (в зависимост от модела)	Прозореца не е почистван редовно или е използвано не подходяща гъба.	За по добра видимост , избършете прозореца с гъба и малко лимонов сок.
	Батерията е изразходвана	Консултирайте се в сервизен център на Moulinex.

Ако проблемът остане, консултирайте се със сервизен център на Moulinex.

Köszönjük, hogy megtisztelt bizalmával, és megvásárolta ezt a Moulinex terméket.

Leírás

Először ismerkedjen meg az olajsütő különböző részeivel. Hajtsa ki a fűzet borítóját. A bekarikázott számok az ábrákat, míg a betűk a készülék részeit jelölik.

- | | | | |
|-----------|--|-----------|---|
| A | Fritőz-fedél automatikus fedélnyitással | E | Időszabályozó (modelltől függően) |
| A1 | Szagszűrő zóna állandó fémszűrővel | E1 | Aljzat-ra |
| A2 | “Turn and Clean” nézőablak ablaktörővel (modelltől függően) | F | Hőmérséklet-szabályozó |
| B | A fedél gombnyomásra történő automatikus nyitására szolgáló billentyű | F1 | Hőmérséklet jelző |
| C | Sütőkosár | G | Be/Ki kapcsoló lámpás visszajelzővel |
| C1 | Sütőkosár-kiemelőkar | G1 | Hőmérséklet-szabályozó visszajelző |
| D | Olajtartály | H | Szállítófogantyú |
| D1 | Minimum és Maximum olajsint-jelző | | |

Biztonsági tudnivalók

- **A készülék első használatbavétele előtt gondosan olvassuk el a használati utasítást: a szakszerűtlen kezelés minden felelősség alól mentesíti a Moulinex céget. Soha ne hagyjuk, hogy a készüléket gyermekek (akár üzem közben, akár kikapcsolt állapotban) felügyelet nélkül használják. Kisgyermekek számára veszélyes a fritőz felnőttek felügyelete nélküli működtetése.** Győződjünk meg róla, hogy a készülék típus tábláján feltüntetett feszültség megegyezik-e az üzemeltetés helyén rendelkezésre álló hálózati feszültséggel. Az áramkör biztosításának legalább 10 Amper erősségűnek kell lennie.
- Hibás csatlakoztatás esetén megszűnik a jótállás.** Feltétlenül csak földelt dugaszoló aljzatra csatlakoztassuk a készüléket. E szabály figyelmen kívül hagyása áramütéshez és adott esetben súlyos sérüléshez vezethet! **Saját biztonságunk érdekében elengedhetetlen, hogy a földelés megfeleljen az üzemeltetés helyén érvényes elektromos szabványoknak. Amennyiben elektromos berendezésünk nem rendelkezik**

földelt dugaszoló aljzattal, a csatlakoztatás előtt feltétlenül bízzunk meg szakképzett villanyszerelőt azzal, hogy az elektromos berendezést a megfelelő állapotra alakítsa ki.

A készülék kizárólag háztartási használatra szolgál, és zárt térben történő működtetésre alkalmas.

Ne üzemeltessük a készüléket, ha az nem működik kifogástalanul, vagy szemmel láthatóan sérült. Ebben az esetben forduljunk a Moulinex-vevőszolgálathoz (a címjegyzéket lásd a Moulinex szerviz-fűzetben).

A háztartásban megszokott tisztítás és karbantartás körét meghaladó minden egyéb műveletet bízzunk a Moulinex vevőszolgálatra.

A használat befejezését követően és tisztítás előtt minden esetben húzzuk ki a készülék hálózati dugaszt.

Ne merítsük vízbe vagy más folyadékba sem a készüléket, sem a vezetékét, sem a dugaszt.

Tartsuk úgy a vezetékét, hogy gyermekek ne férhessenek hozzá. **A gyermekeket tartsuk mindig távol a készüléktől.**

Vigyázzunk, hogy a vezeték ne érhesen forró tárgyakhoz, hőforráshoz vagy éles tárgyhoz, és ne kerülhessen azok közelébe.

Ha megsérült a vezeték vagy a dugasz, függesszük fel a készülék használatát. A veszélyek elkerülése érdekében haladéktalanul cserélteszük ki a sérült részeket a Moulinex-vevőszolgálattal (a címjegyzéket lásd a garanciajegyen). Saját biztonságunk érdekében kizárólag a készülékhez alkalmas, a Moulinex cég által biztosított tartozékokat és alkatrészeket használjunk.

Állítsuk a fritőzt sík munkafelületre, és ügyeljünk arra, hogy ne legyen a közelben semmilyen hőforrás, és ne fenyegetsen spriccelő víz veszélye. Soha ne helyezzük üzembe a fritőzt anélkül, hogy a kivehető olajtartályt feltöltenénk a szükséges mennyiségű zsiradékkal.

A fritőz termosztáttal és túlhevülés elleni védelemmel rendelkezik, amely a készülék véletlen túlmelegedése esetén automatikusan lekapcsol.

Ne mozgassa az olajsütőt használat közben, vagy amíg az olaj forró. A kiforrósított forró olaj komoly égési sérüléseket okozhat!

A fritőz áthelyezéséhez használjuk az oldalsó szállítófogantyúkat **(H)**.

Soha ne takarjuk el kézzel vagy valamilyen tárggyal (szivaccsal, tányérral, konyharuhával stb.) a fedélen található szagszűrő-felületet **(A1)**, mert megégethetjük magunkat.

③ Győződjünk meg róla, hogy a feltöltés magassága eléri-e a sütőtartályban megadott legkisebb feltöltési szintet (D1).

Az olaj és a zsír éghető anyag. Ha a zsír tüzet fog, húzzuk ki a hálózati dugaszt, tegyük fel a fedelet vagy egy tányért a készülékre, hogy elfojtsuk a lángokat. Az oltáshoz ne használjunk vizet.

Az első használat előtt

Csomagolja ki az olajsütőt, tegye el biztos helyre a csomagoláson lévő jótállási jegyet, majd figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.

- ① A nyitógomb **(B)** megnyomásával nyissa ki a fedelet.
 - ② A fogantyút **(C1)** felemelve vegye ki a kosarat **(C)**.
- A sütőkosarat és az olajtartályt mosogatószeres meleg vízzel mossa el,

öblítse el, majd hagyja megszáradni.

Használati útmutató

Olaj vagy zsiradék betöltése

- ① A fedélnyitó gomb **(B)** megnyomásával nyissa ki a fedelet **(A)**.

- ② A fogantyút **(C1)** felemelve vegye ki a kosarat **(C)**.

Ha olajat használ, öntse az olajat a kivehető tartályba **(D)** a "Maxi" szintjelzésig, ami körülbelül 2,2 liternek felel meg.

- ③ **Soha ne lépje túl a kivehető tartályon megjelölt "maxi" szintjelzést.**

Ha szilárd zsiradékot használ, vegyen 1800g zsiradékot, darabolja fel, egy külön edényben olvassza fel. A folyékony zsiradékot öntse az olajtartályba.

Soha ne olvassza a zsiradékot sem a sütőkosárban (C), sem az olajtartályban (D).

- ④ Soha ne olvasszon darabos zsiradékot a kosárban.

SÜTÉS

- ⑤ Állítsa a hőmérséklet-szabályozót **(G)** a kívánt hőfokra (lásd a sütési táblázatot).

- ⑥ Ezzel kezdetét veheti a sütés. A visszajelző lámpa **(G1)** meggyullad. Amikor a hőmérsékletjelző lámpa kialszik, nyissa fel a tetőt **(A)** a gomb **(B)** megnyomásával.

- ⑦ Tegye az ételt a sütőkosárba **(C)**.

Tegye vissza lecsöpögtető állásba.

- ⑧ Csukja le a fedelet **(A)**.

- ⑨ A sütés végén emelje fel a sütőkosarat, és állítsa lecsöpögtető állásba.

Ha az Ön olajsütője rendelkezik időszabályozóval:

- ⑩ Nyomja meg a gombot, mire a kijelzőn "00" jelenik meg.

Nyomkodja addig a gombot, amíg el nem éri a kívánt időt (lásd a sütési idő táblázatát).

Amikor a gombot elengedi, a visszaszámlálás megkezdődik (a kijelző villog).

Ha hibázik, a gombot nyomva tartva nullázza az időszabályozót "00"-ra, és kezdje újra.

A sütési idő végén az időszabályozó hangjelzést ad ki. A hangjelzés elnémitásához nyomja meg a gombot. Megjegyzés: Az időszabályozó hangjelzéssel figyelmeztet a sütési idő végére, de nem kapcsolja ki az olajsütőt. Az időszabályozó kijelzője automatikusan kialszik.

- ⑪ Nyissa fel a fedelet tálalja az ételt. Ne felejtse el kikapcsolni az olajsütőt a BE/KI (G) gomb megnyomásával.

Figyelem:

Ha egymás után több adag ételt süt, mindig várja meg, hogy a hőmérséklet -visszajelző lámpa (G1) kialudjon, és csak ezután eresze bele az ételt az olajba.

Soha ne tegye a kezét a szagszűrő (A1) fölé az égési sérülések elkerülése végett.

Az olaj cseréje

Húzza ki a készüléket.

Várja meg, amíg az olaj lehűl.

Vegye le a készülék fedelét.

Üritse az olajat/zsírt egy tárolóedénybe és úgy dobja ki.

Gyakorlati tudnivalók

1. A zsiradék

Soha ne helyezzük üzembe a fritőzt zsír/olaj nélkül.

Mindig olyan zsírt/olajt használjunk, amely alkalmas a magas hőmérsékleten való sütésre.

Cseréljük le a zsírt/olajt, ha barnára színeződik (az elkészítendő étel fajtájától függően 8-12 ételkészítési folyamatot követően).

Fontos: A használat megkezdése előtt minden esetben szurkáljunk lyukakat nem fém lapátkával a zsírba a sütőtartály aljáig, hogy eltávolhasson a zsírból a vízgőz.

2. Az étel előkészítése

Az élelmiszernek a receptre tekintet nélkül száraznak kell lennie; így elkerülhetjük a zsír túlzott habosodását, és meghosszabbíthatjuk használhatóságának időtartamát.

Friss burgonyával készítendő ételek esetében (hasábburgonya, sült krumpli, burgonyaszírom) mossuk le hideg vízzel a burgonyát, hogy eltávolítsuk a szeletelés közben előkerülő keményítőt. Ennek révén a szeletek nem tapadnak egymáshoz. Szárítsuk meg alaposan a krumplit.

Mélyhűtött termékek előkészítése esetén a sütőkosarat a mosogató fölétt megrázogatva sütés előtt távolítsuk el az élelmiszerre tapadt jégkristályokat.

3. A sütés

Kerüljük a sütőkosár túlzott feltöltését. Ellenkező esetben csökken a sütőfűrdő hőmérséklete, és túl sok zsír vesz fel az

elkészítendő étel.

A fritőz befogadóképessége:

- 1,2 kg friss sültburgonya két sütéssel.

- 900 g fagyasztott hasábburgonya

A legjobb eredmény elérése érdekében az alábbi mennyiségeket javasoljuk:

- 600 g friss hasábburgonya

- 450 g fagyasztott hasábburgonya

Ne hagyja, hogy az olajsütő feleslegesen melegítsen: az olaj így tovább tart.

Ne hagyja a megsütött ételeket túl sokáig a csepegtető pozícióba állított kosárban, mivel a gőztől az ételek megpuhulhatnak és nem lesznek ropogósak.

Tisztítás

Húzzuk ki a hálózati dugaszt, és hagyjuk lehűlni a fritőzt.

Nedves ruhával tisztítsuk meg a fritőz külső felületét. Ne használjunk sem dörzsszivacsot, sem alkoholt.

Soha ne merítsük a fritőzt víz alá, és ne is mossuk le folyó víz alatt.

- ⑫ Vegye le a fedőt. Mossa el melegvízzel és mosogatószerrel, öblítse el, és hagyja megszáradni.

Soha ne tegye a fedőt a mosogatógépbe!

Amikor kicseréli az olajat, ragadja meg az alkalmat és mosogatógépben vagy mosogatószeres meleg vízben tisztítsa meg a kivehető tartályt, majd öblítse el és hagyja megszáradni.

Környezetvédelem

Az Ön készülékét több évi használatra tervezték. Ennek ellenére, ha Ön úgy dönt, hogy lecseréli készülékét, a környezet védelme érdekében vigye el hulladék-lerakóhelyre.

Sütési időtáblázat

A táblázatban megadott sütési időtartamok irányadó értékek, amelyeken ízlés szerint változtathatunk.

Hőmérsékletek és sütési idők : Friss termékek

Friss ételek	Mennyiség	Max. hőmérséklet	Idő
Hasábburgonya maximális mennyiség 1200 g két sütéssel	1200 g	❶ 160°C ❷ 190°C	11 - 13 perc 8 - 10 perc
Hasábburgonya a legjobb eredményhez javasolt mennyiség 600 g	600 g	190°C	11 - 16 perc
Rántott lepényhal filé	1-2 darab	190°C	6 - 8 perc
Rántott csirke (comb)	1-2 darab	180°C	14 - 16 perc
Rántott hagymakarikák	6-8 darab	170°C	3 - 4 perc
Rántott gomba (egész)	8 darab	150°C	5 - 7 perc
Fánk	4 darab	170°C	6 - 8 perc
Bundázott alma	4 darab	170°C	5 - 6 perc

A fagyasztott ételek elkészítéséhez állítsa a hőmérsékletszabályozót **(F)** 190°C-ra. Az elkészítési időt a mennyiségtől és ízléstől függően állítsuk be.

Tömegek és sütési idők : Fagyasztott termékek

Fagyasztott ételle	Mennyiség	Idő
Hasábburgonya maximális mennyiség	900 g	12 - 14 perc
Hasábburgonya a legjobb eredményhez javasolt mennyiség	450 g	5 - 8 perc
Hal	8 darab	5 - 7 perc
Csirke nuggets	12 darab	4 - 5 perc
Rántott hagymakarikák	6-8 darab	3 - 4 perc
Rántott scampi (rák)	12 darab	4 - 5 perc

Mi a teendő hiba esetén?

Mindenek előtt ellenőrizzük az áramellátást és a készülék vezetékeit.

Gyakorlati tudnivalók

Probléma	Oka	Teendő
Erős szagképződés	Elhasználódott a zsír/olaj A zsír/olaj nem alkalmas a sütésre	Cserélje ki az olajat/zsírt Használjunk jó minőségű olajat/zsírt.
Gőz távozik a fedélen keresztül	Nem zártuk le megfelelően a fedelet Hibásak a tömítések	Ne keverjük össze különböző minőségű olajakat/zsírokat. Cserélje ki a szűrőt
Túlságosan habosodik az olaj	A maximális szinten túl került feltöltésre a készülék A forró olajba merített élelmiszerek túl sok vizet/jeget tartalmaz Túl sok élelmiszert tettünk a kosárba Többféle olaj keveredett	Ellenőrizzük az olaj feltöltési szintjét az olajtartójban Szárítsuk meg az élelmiszert Soha ne lépje túl az ajánlott sütési mennyiségeket: 1,2 kg friss burgonya kétszeri sütéssel, vagy 900 g fagyasztott burgonya. Űrítsük ki a tálat, tisztítsuk meg és töltsük fel egy féle olajjal
	Nem cseréltük elég gyakran az olajat. Rossz olajat használtunk Az olaj nem elég forró A sütési hőmérséklet túl alacsony	Rendszeresen cseréljük az olajat (minden 10-20-adik használat után, de ha napraforgó olajat használunk akkor gyakrabban) használjunk jó minőségű növényi olajat/zsírt Forduljunk a forgalmazóhoz, vagy egy hivatalos Moulinex szervízhez Állítsa a hőmérséklet szabályozót a megfelelő hőmérsékletre
Az étel nem lesz aranybarna, nem sül meg	Túl sok élelmiszert tettünk a kosárba Az olaj nem elég forró Az étel túl vastag és túl sok vizet tartalmaz	Ne süssünk a megadottnál nagyobb mennyiségű ételt Forduljunk a forgalmazóhoz, vagy egy hivatalos Moulinex szervízhez Alaposan mossuk meg és szárítsuk meg a burgonyát
Egymáshoz ragad a hasábburgonya, a burgonyaszírom, vagy a chips	Mosatlanul merítettük az élelmiszert a forró olajba	Forduljunk egy hivatalos Moulinex szervízhez
Nem forrósodik fel az olaj	Az első melegítésnél nem volt olaj a tartójában	A jó láthatóságért tisztítsuk az ablakot szivaccsal és ehhez használjunk egy kis citromlevet
A nézőablakon betekintve nem látunk tisztán	Nem elég gyakran tisztítottuk az ablakot, vagy nem a megfelelő minőségű konyharuhát használtuk	Forduljon egy hivatalos Moulinex szervízhez
Az időszabályozó már nem működik (modelltől függ)	Az elem kimerült	Forduljon egy hivatalos Moulinex szervízhez

Ha probléma lép fel, forduljon egy hivatalos Moulinex szervízhez.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε συσκευή της γκάμας **Moulinex**.

Περιγραφή

Αρχικά θα πρέπει να εξοικειωθείτε με τα διάφορα μέρη τις φριτέζας σας. Ξεδιπλώστε το εξώφυλλο του εγχειριδίου χρήσης. Οι κυκλωμένοι αριθμοί αντιστοιχούν στην αρίθμηση των σχεδιαγραμμάτων και τα γράμματα στα διάφορα μέρη της συσκευής.

A Καπάκι με σύστημα αυτόματου ανοίγματος

- A1 Ζώνη φιλτραρίσματος με μόνιμο μεταλλικό φίλτρο
- A2 Παράθυρο ελέγχου (ανάλογα με το μοντέλο)

B Πλήκτρο ανοίγματος καπακιού

C Καλάθι

- C1 Λαβή καλαθιού
- D Κάδος
- D1 Min και Max ένδειξη λαδιού

E Χρονόμετρο (ανάλογα με το μοντέλο)

- E1 Πλήκτρο ρυθμίσεων

F Επιλογέας θερμοκρασίας με την λειτουργία σταμάτημα στο "0"

F1 Θερμοστάτης

G Διακόπτης On/Off με φωτεινή ένδειξη

G1 Ένδειξη ρύθμισης θερμοκρασίας

H Λαβές μεταφοράς

Συμβουλές ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την συσκευής σας : η **Moulinex** δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση που η χρήση δεν είναι σύμφωνα με τις οδηγίες αυτές.
- Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή (σε λειτουργία ή σταματημένη) σε μέρος που να τη φτάνουν παιδιά χωρίς επίβλεψη. Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν μόνο τους την φριτέζα. Η χρήση της συσκευής αυτής από παιδιά πρέπει να γίνεται μόνο υπό την επιτήρηση κάποιου ενήλικα.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος της συσκευής σας αντιστοιχεί στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης. Επίσης, βεβαιωθείτε ότι ο ηλεκτρικός σας πίνακας αντέχει τουλάχιστον 10 αμπέρ.
- Κάθε λάθος στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.**
- Συνδέετε την συσκευή σας οπωσδήποτε με πρίζα που διαθέτει γείωση. Η μη τήρηση αυτής της υποχρέωσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία και ενδεχομένως σε σοβαρό τραυματισμό.
- Για λόγους ασφαλείας η ηλεκτρική σας πρίζα πρέπει να πληρεί τις ηλεκτρικές προδιαγραφές που ισχύουν στην χώρα σας.**
- Αν η ηλεκτρική σας εγκατάσταση δεν

- διαθέτει γείωση, πριν βάλετε το φως στην πρίζα θα πρέπει **οπωσδήποτε** να ζητήσετε από ένα εξουσιοδοτημένο τεχνικό να τροποποιήσει την ηλεκτρική εγκατάσταση σύμφωνα με τις ηλεκτρικές προδιαγραφές.
- Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για οικιακή χρήση και για μέσα στο σπίτι.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή σας αν δεν λειτουργεί κανονικά ή αν έχει πάθει ζημιά. Σε μια τέτοια περίπτωση θα πρέπει να επικοινωνήσετε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο συντήρησης και επισκευών Moulinex (υπάρχει κατάλογος στο βιβλιαράκι "Σέρβις Moulinex").
- Εκτός από τον καθαρισμό και την συνηθισμένη συντήρηση τα οποία γίνονται από τον χρήστη, κάθε άλλη εργασία θα πρέπει να ανατίθεται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο συντήρησης και επισκευών Moulinex.
- Βγάζετε την συσκευή σας από την πρίζα όταν τελειώνετε τη δουλειά σας και όταν θέλετε να την καθαρίσετε.
- Μην βουτάτε ποτέ την συσκευή, το ηλεκτρικό της καλώδιο ή το φως μέσα στο νερό ή μέσα σε οιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε να κρέμεται το ηλεκτρικό καλώδιο σε μέρος που να το φτάνουν παιδιά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν την συσκευή.**
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει ποτέ να

βρίσκεται κοντά στην συσκευή, κοντά σε πηγή θερμότητας ή να έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής. Επίσης δεν πρέπει να αγγίζει κοφτερές γωνίες.

- Αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις της συσκευής σας πάθει ζημιά μην χρησιμοποιείτε άλλο την συσκευή. Για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο θα πρέπει να ζητήσετε να σας τα αντικαταστήσουν οποιοδήποτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο συντήρησης και επισκευών Moulinex (υπάρχει κατάλογος στο βιβλιαράκι “Σέρβις Moulinex”).
- Για λόγους ασφαλείας, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά Moulinex σχεδιασμένα ειδικά για τη συσκευή σας.
- Τοποθετείτε την φριτέζα σας πάντα πάνω σε σταθερό και οριζόντιο πάγκο μακριά από οποιαδήποτε πηγή θερμότητας και σε σημείο που να μην μπορεί να πέσει πάνω της νερό.

③ Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη του λαδιού ή του λίπους είναι πάνω από το σημάδι “mini” (ελάχιστη) του κάδου (D1).

- Το λάδι και το λίπος είναι εύφλεκτα υλικά. Σε περίπτωση που πάρουν φωτιά βγάλτε το φις από την πρίζα και σκεπάστε την συσκευή με το καπάκι της ή ένα μαγειρικό σκεύος για να σβήσουν οι φλόγες. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ νερό για να σβήσετε την φωτιά.

Πριν από την πρώτη χρήση

Βγάλτε από τη συσκευασία την φριτέζα σας και κρατήστε την κάρτα της εγγύησης, στη συνέχεια διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης.

- ① Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το πλήκτρο ανοίγματος **(B)**
- ② Βγάλτε το καλάθι **(C)** ανυψώνοντας την λαβή **(C1)**. Πλύνετε το καλάθι **(C)** και τον κάδο **(D)** με ζεστό νερό και υγρό σαπουνι πιάτων, ξεπλύνετε και σκουπίστε προσεκτικά.

Χρήση

ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΛΑΔΙ Η΄ ΛΙΠΟΣ

- ① Ανοίξτε το καπάκι **(A)** πιέζοντας το πλήκτρο ανοίγματος του καπακιού **(B)**.
- ② Μετακινήστε το καλάθι **(C)** υψώνοντας τη λαβή **(C1)**. Εάν χρησιμοποιείτε λάδι, ρίξτε το λάδι στον αποσπώμενο κάδο **(D)** έως το μέγιστο επίπεδο (Maxi), το οποίο είναι περίπου 2,2 L.
- ③ Ποτέ μην υπερβείτε το επίπεδο “maxi” που υποδεικνύεται στο αποσπώμενο κάδο. Αν χρησιμοποιείτε φυτικό στερεό λίπος, πάρτε 1800γρ λίπος, κόψτε το σε

κομμάτια, λειώστε τα σε χωριστό σκεύος και μετά ρίξτε το στον κάδο **(D)**. **Ποτέ μην λειώνετε τους ράβδους λίπους στο καλάθι (C) ή στον κάδο (D) κατευθείαν .**

- ④ Η συσκευή σας είναι πλέον έτοιμη για χρήση.

Τηγάνισμα

- ⑤ Ρυθμίστε τον επιλογέα θερμοκρασίας **(G)** στην κατάλληλη θέση (συμβουλευτείτε τους πίνακες τηγανίσματος).
- ⑥ Η ενδεικτική λυχνία ελέγχου της θερμοκρασίας **(G1)** ανάβει. Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη **(F)**, ανοίξτε το καπάκι **(A)** πιέζοντας το πλήκτρο ανοίγματος του καπακιού **(B)**. Βάλτε το φαγητό στο καλάθι. ⑦ Τοποθετήστε το πάλι στη θέση του. Κλείστε το καπάκι. Σιγά σιγά βυθίστε το καλάθι **(C)** ξανά στο λάδι.

Αν η φριτέζα σας έχει χρονόμετρο :

- ⑩ Πιέστε το κουμπί και η φωτεινή ένδειξη “00” θα εμφανιστεί στο χρονόμετρο. Συνεχίστε να πατάτε το κουμπί έως ότου εμφανιστεί ο απαιτούμενος χρόνος (βλ πίνακες ψησίματος). Από τη στιγμή που θα αφήσετε το κουμπί, η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει.

Εάν κάνετε λάθος, ρυθμίστε το χρονόμετρο στο “00” κρατώντας το κουμπί πατημένο και ξεκινώντας πάλι από την αρχή.

Όταν ο χρόνος ψησίματος ολοκληρωθεί, το χρονόμετρο θα χτυπήσει . Για να το σταματήσετε πιέστε το κουμπί.

Σημείωση : Το χρονόμετρο σηματοδοτεί το τέλος του χρονικής διάρκειας ψησίματος που ορίσατε αλλά δεν κλείνει την φριτέζα.

Η φωτεινή ένδειξη του χρονομέτρου σβήνει αυτόματα.

- ⑪ Όταν το ψήσιμο έχει τελειώσει, ανασηκώστε το καλάθι και τοποθετήστε το στην θέση στραγγίσματος. Ανοίγεται το καπάκι και σερβίρετε. Μην ξεχνάτε να κλείνετε την φριτέζα σας πιέζοντας το πλήκτρο On/ Off **(G)**.

Σημειώσεις :

Αν χρειαστεί να τηγανίσετε μεγάλες ποσότητες φαγητού διαδοχικά, περιμένετε κάθε φορά μέχρι ότου η ενδεικτική λυχνία **(G1)** σβήσει πριν ξανατοποθετήσετε φαγητό στο λάδι.

Προκειμένου να αποφύγετε οποιονδήποτε

κίνδυνο καψίματος, μην ακουμπάτε ποτέ τα χέρια σας πάνω από τη ζώνη φιλτραρίσματος των σαμών (A1).

Αλλαγή λαδιού

Βγάλτε τη συσκευή από τη μπρίζα.

Περιμένετε μέχρι να κρυώσει λίγο το λάδι.

Απομακρύνετε το καπάκι της φριτέζας.

Αδειάστε το λάδι ή το λίπος σε ένα μεγάλο δοχείο και πετάξτε το στα σκουπίδια.

- 450 γρ κατεψυγμένες πατάτες

Μην αφήνετε την φριτέζα σας να καίει χωρίς να τηγανίζει : το λάδι θα κρατήσει περισσότερο.

Μην αφήνετε τις τηγανισμένες τροφές πολύ ώρα στη θέση στραγγίσματος μέσα στο καλάθι, καθώς ο ατμός τις μαλακώνει με αποτέλεσμα να πάψουν να είναι τραγανές.

Πρακτικές συμβουλές

1. Λίπη και λάδια

Μη βάζετε ποτέ σε λειτουργία την φριτέζα σας χωρίς να υπάρχει μέσα λάδι ή λίπος. Χρησιμοποιείτε πάντα λίπος ή λάδι που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.

Αλλάζετε το λίπος ή το λάδι όταν μαυρίσει με το τηγάνισμα (κάθε 8 με 12 τηγανιές ανάλογα με τις τροφές που τηγανίζετε).

Σημαντικό : Όταν τηγανίζετε με λίπος, πριν από κάθε χρήση, **τρυπάτε το λίπος** με μια σπάτουλα μέχρι το βάθος του κάδου για να επιτρέπεται στο νερό που βρίσκεται παγιδευμένο κάτω από το λίπος να διαφεύγει υπό μορφή ατμού.

2. Προετοιμασία των τροφών που πρόκειται να τηγανιστεί

Ό,τι κι αν θέλετε να τηγανίσετε, οι τροφές πρέπει να είναι τελείως στεγνές: με τον τρόπο αυτό αποφεύγετε το ξεχειλίσμα του λαδιού ή του λίπους και παρατείνετε τη διάρκεια χρήσης του.

Όταν θέλετε να τηγανίσετε τροφές με βάση την πατάτα (πατάτες τηγανητές, πατάτες κομμένες λεπτές φέτες κ.λ.π.), αφού τις κόψετε, πλύνετε τις με κρύο νερό για να φύγει το άμυλο, σκουπίστε τις καλά και ρίξτε τις μέσα στο καλάθι. Με τον τρόπο αυτό δεν κολλούν μεταξύ τους. Σκουπίστε τις καλά.

Στην περίπτωση κατεψυγμένων τροφών, αφαιρείτε τα κρύσταλλα των πάγων πριν αρχίσετε το τηγάνισμα τινάζοντας το καλάθι πάνω από τον νεροχύτη.

3. Ψήσιμο

Μην παραφορτώνετε το καλάθι διότι έτσι προκαλείτε πτώση της θερμοκρασίας του καυτού λαδιού ή λίπους με αποτέλεσμα οι τροφές να είναι πολύ λιπαρές.

Η χωρητικότητα της φριτέζας σας περιορίζεται σε :

- 1,2 γρ φρέσκιες πατάτες σε 2 τηγανιές
- 900 γρ κατεψυγμένες πατάτες

Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να χρησιμοποιείτε :

- 600 γρ φρέσκιες πατάτες

Καθαρισμός

Βγάλτε το φιν από την πρίζα και αφήστε την συσκευή να κρυώσει.

Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε σύρμα ή οινόπνευμα.

Μην βουτάτε ποτέ τις συσκευή μέσα στο νερό ούτε να την πλένετε στην βρύση.

- ⑫ Αφαιρέστε το καπάκι. Πλύνετε το καπάκι με σαπούνι πιάτων, ξεπλύνετε και σκουπίστε το.

Ποτέ μην πλένετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.

Κάθε φορά που αλλάζετε το λάδι, αποτελεί μία καλή ευκαιρία για να καθαρίσετε τον αποσπώμενο κάδο βάζοντας τον στο πλυντήριο πιάτων ή πλέοντα τον με ζεστό νερό και σαπούνι πιάτων. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τον.

Προστασία του περιβάλλοντος

Ενεργήστε πάντα με μέριμνα προς το περιβάλλον όταν πάψετε να χρησιμοποιείτε πλέον την συσκευή σας και θελήσετε να απαλλαγείτε από αυτή.

Πίνακες ψησίματος

Οι χρόνοι τηγανίσματος δίδονται ενδεικτικά και επομένως μπορείτε να τους προσαρμόζετε στις προτιμήσεις σας.

Θερμοκρασία και χρόνος ψησίματος : Φρέσκα Προϊόντα

Φρέσκα φαγητά	Ποσότητα	Μέγιστη Θερμοκρασία	Χρόνος
Πατάτες μέγιστη ποσότητα 1200 γρ σε 2 τηγανιές	1200 γρ	❶ 160°C ❷ 190°C	11 - 13 min. 8 - 10 min.
Πατάτες συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερα αποτρίλεσματα	600 γρ	190°C	11 - 16 min.
Σνίτσελ	1-2 τεμ	190°C	6 - 8 min.
Τηγανιτό κοτόπουλο (μπούτι)	1-2 τεμ	180°C	14 - 16 min.
Τηγανιτές ροδέλες κρεμμυδιού	6-8 τεμ	170°C	3 - 4 min.
Τηγανιτά μανιτάρια ολόκληρα	8 τεμ	150°C	5 - 7 min.
Ντόνατς	4 τεμ	170°C	6 - 8 min.
Μηλοπιτάκια	4 τεμ	170°C	5 - 6 min.

Για τις κατεψυγμένες τροφές, ρυθμίστε τον θερμοστάτη **(F)** στους 190°C. Ρυθμίζετε επίσης τους χρόνους τηγανίσματος ανάλογα με την ποσότητα των τροφών και τις προτιμήσεις σας.

Βάρος και χρόνος ψησίματος : Κατεψυγμένα Προϊόντα

Κατεψυγμένα φαγητά	Μέγιστο Βάρος	Χρόνος
Πατάτες τηγανιτές μέγιστη ποσότητα	900 γρ	12 - 14 min.
Πατάτες τηγανιτές συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερα	450 γρ	5 - 8 min.
Ψάρι	8 τεμ	5 - 7 min.
Καλαμαράκια	12 τεμ	4 - 5 min.
Τηγανητές ροδέλες κρεμμυδιού	6 - 8 τεμ	3 - 4 min.
Γαρίδες πανέ	12 τεμ	4 - 5 min.

Τί να κάνετε σε περίπτωση προβλήματος λειτουργίας της συσκευής σας

Κατ' αρχήν ελέγξτε το ηλεκτρικό καλώδιο και αν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη με το ρεύμα.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Έντονη οσμή	Το λάδι έχει παλιώσει.	Αλλάξτε το λάδι.
	Το λίπος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε λαδί ή λίπος καλής ποιότητας. Μην αναμειγνύετε λαδιά ή λίπη διαφορετικών ποιοτήτων.
Ατμός διαφεύγει κάτω από το καπάκι	Δεν έχει κλειστεί καλά το καπάκι.	Βεβαιωθείτε ότι έχει κουμπώσει σωστά το καπάκι.
	Το λάστιχο παρουσιάζει κάποιο ελάττωμα.	Σκουπίστε το ή αντικαταστήστε το αν είναι χαλασμένο.
Ξεχειλίζει το λάδι	Έχετε γεμίσει τη φριτζά πιο πάνω από το ανώτερο επίπεδο.	Ελέγξτε το επίπεδο του λαδιού μέσα στον κάδο.
	Οι τροφές που περιέχουν πάγο / νερό , υπερχειλίζουν όταν τις ρίχνουμε σε καυτό λάδι	Στραγγίξτε πολύ καλά τις τροφές πριν τις ρίξετε στο τηγάνι.
	Έχετε υπερβεί τις συστατώμενες ποσότητες.	Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες συστατώμενες ποσότητες : 1,2 γρ φρέσκιες πατάτες σε δύο τηγανιές ή 900 γρ κατεψυγμένες πατάτες.
	Καλάθι παραμορφωμένο.	Αλλάξτε το καλάθι.
	Ανάμιξη διαφορετικών λαδιών / λιπών.	Αδειάστε και καθαρίστε τον κάδο. Γεμίστε τον με λάδι ενός τύπου.
	Δεν αδειάζετε αρκετά συχνά το λάδι. Χρησιμοποιείτε λάθος λάδι.	Αλλάξτε συχνά το λάδι (τουλάχιστον κάθε 10-20 χρήσεις, περισσότερο αν χρησιμοποιείτε ηλιέλαιο). Χρησιμοποιείτε καλής ποιότητας φυτικό λάδι / λίπος.
	Το λάδι είναι πολύ καυτό.	Συμβουλευτείτε το εξουσιοδοτημένο κέντρο service της Moulinex.
Οι τροφές δεν ροδίζουν και παραμένουν μαλακές.	Η θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε το θερμοστάτη στην σωστή θερμοκρασία.
	Το καλάθι έχει υπερφορτωθεί με μεγάλη ποσότητα φαγητού.	Μην τηγανίζετε ποσότητες μεγαλύτερες από τα βάρη που υποδεικνύονται.
	Το λάδι δεν έχει κάψει αρκετά.	Συμβουλευτείτε το εξουσιοδοτημένο κέντρο service της Moulinex.
	Η τροφή είναι κομμένη σε πολύ χοντρά κομμάτια και περιέχει πολύ νερό.	Δοκιμάστε να αυξήσετε το χρόνο τηγανίσματος . Κόψτε την τροφή σε μικρότερα κομμάτια.
Τα πατατάκια και οι πατάτες κολλάνε μεταξύ τους.	Όχι καλά πλυμένες.	Πλύνετε τις πατάτες καλά και στραγγίστε προσεκτικά.
Το λάδι δεν καίει.	Η πρώτη προθέρμανση έγινε με τον κάδο χωρίς λάδι.	Συμβουλευτείτε το εξουσιοδοτημένο κέντρο service της Moulinex.
Δεν είναι καθαρή η ορατότητα από το παράθυρο.	Δεν καθαρίζεται συχνά το παράθυρο ή χρησιμοποιείται ακατάλληλο πανί.	Για εξασφαλίσετε καλή ορατότητα , καθαρίστε το παράθυρο σκουπίζοντά το με ένα σφουγγάρι και λίγο χυμό λεμονιού.
Δεν λειτουργεί το χρονόμετρο (ανάλογα με το μοντέλο).	Έχει πέσει η μπαταρία.	Συμβουλευτείτε το εξουσιοδοτημένο κέντρο service της Moulinex.

Αν εξακολουθεί να υπάρχει πρόβλημα συμβουλευτείτε κάποιο από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα service της Moulinex.

Фирма “Мулинекс” благодарит вас за то, что вы предпочли ее изделие, и напоминает, что ваш прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.

Описание

Ознакомьтесь с различными частями Вашей фритюрницы. Разверните приложенную брошюру. Цифры в кружочках соответствуют номерам рисунков, а буквы - различным составным частям.

A Крышка с автоматическим открытием

A1 Зона поглощения запахов с постоянным металлическим фильтром

A2 Стеклопанель окошко (В зависимости от модели)

B Клавиша открытия крышки

C Корзина

C1 Ручка корзины

D Чаша

D1 Отметки минимального и максимального уровня масла

E Таймер (В зависимости от модели)

E1 Кнопка установки

F Переключатель температуры

F1 Указатель температуры

G Световой индикатор включения

G1 Индикатор температуры

H Ручки для переноски

Инструкция по безопасности

- **Перед включением прибора внимательно прочтите инструкцию: фирма Мулинекс не несет никакой ответственности за несоответствующее инструкции использование прибора.**

- **Не оставляйте работающий или выключенный прибор без присмотра в местах, доступных для детей. Не позволяйте детям самостоятельно пользоваться прибором. Инвалиды также могут пользоваться прибором только под контролем.**

- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению электросети, и что сила тока, указанная на вашем электросчетчике, составляет не менее 10 А.

Любая ошибка при подключении прибора аннулирует действие гарантии.

- Данный прибор должен в обязательном порядке включаться в сетевую розетку с заземлением. Нарушая это правило, вы подвергаете себя опасности получить электрошок, а свое имущество - риску серьезного ущерба. По соображениям безопасности заземление должно соответствовать официальным электротехническим нормам, принятым на территории вашей страны.

Если ваша электрическая сеть не имеет розетки с заземлением, вы должны обязательно установить ее,

обратившись в организацию, отвечающую за эксплуатацию вашей электросети.

- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования в помещении.

- Запрещается использовать неисправный прибор или прибор с поврежденным шнуром питания. В этом случае следует обратиться в технический центр фирмы Мулинекс (см. перечень, приведенный в брошюре).

- Любая техническая операция с прибором, за исключением чистки или текущего обслуживания, выполняется в техническом центре фирмы Мулинекс.

- После использования и перед выполнением чистки обязательно отключайте прибор.

- Запрещается погружать прибор, шнур питания и штепсель в воду или другую жидкость.

- Следите, чтобы дети не могли дотянуться до висящего шнура питания прибора.

Не разрешайте детям приближаться к прибору.

- Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с нагревающимися поверхностями работающего прибора, поблизости от источников тепла или острых углов.

- Запрещается использовать прибор с поврежденным шнуром питания или штепселем. По соображениям безопасности их замена выполняется только в техничес-

ком центре фирмы Мулинекс (см. перечень, приведенный в брошюре).

- В целях безопасности используйте только принадлежности и запасные части фирмы "Мулинекс", предназначенные для данного прибора.
- Не включайте фритюрницу, не заполнив съемную чашу маслом.
- Фритюрница оснащена системой термобезопасности, которая в случае перегрева автоматически отключает электропитание.
- Никогда не двигайте и не перемещайте фритюрницу во время работы, или пока масло горячее. Горячее масло может привести к очень серьезным ожогам.
- Для переноски фритюрницы используйте ручки (H).
- Запрещается закрывать вентиляционную решетку зоны поглощения запахов (A1) рукой и класть или ставить на нее какие-либо предметы (тряпки, блюдо, тарелки и т. п.): вы можете сильно обжечься.

- ③ **Убедитесь, что уровень жира или масла достигает по меньшей мере отметки минимального уровня ("mini") на стенке чаши (D1).** Масло и жир являются горючими веществами. В случае их возгорания отключите питание и накройте прибор крышкой или блюдом, чтобы погасить огонь, но никогда не заливайте огонь водой.

Перед первым использованием

Распакуйте Вашу фритюрницу и сохраните гарантийный талон на упаковке, затем внимательно прочитайте инструкцию.

- ① Откройте крышку, нажав на кнопку разблокировки (B).
- ② Снимите корзину (C), подняв ручку (C1). Промойте корзину (C) и чашу (D) горячей водой и жидкостью для мытья посуды, аккуратно сполосните и высушите.

Порядок работы

ДОБАВЛЕНИЕ МАСЛА ИЛИ ЖИРА

- ① Откройте крышку (A), нажав на кнопку разблокировки (B).
- ② Снимите корзину (C), подняв ручку (C1). Если вы используете масло, залейте масло в съемный бак (D) до максимального уровня, который составляет приблизительно 2,2 литра.

- ③ **Никогда не превышайте уровень "maxi", отмеченный в съемном баке.**

Если вы используете твердый растительный жир, возьмите 1800 г жира, порежьте на кусочки и растопите в отдельной емкости, затем перелейте в съемную чашу (D).

Никогда не растапливайте кусочки жира ни в корзине (C), ни в чаше (D).

- ④ Закройте крышку (A) до щелчка. Включите фритюрницу в сеть.

ОБЖАРИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

- ⑤ Установите переключатель температуры (F) на нужную температуру (F1) (см. таблицу приготовления)
- ⑥ Удерживайте кнопку включения/выключения (G), пока световая лампочка (G1) не включится.

Когда световой индикатор температуры (F) выключится, откройте крышку (A), нажав на клавишу открытия крышки (B).

- ⑦ Поднимите корзину (C), используя ручку (C1) и зафиксируйте ее в позиции слива. Достаньте из прибора корзину. Положите продукты в корзину. Установите корзину назад в позицию стекания масла. Медленно погрузите корзину в масло из позиции слива.

- ⑧ Закройте крышку (A).

- ⑨ Когда приготовление закончилось, поднимите корзину и установите ее в положение слива.

Если Ваша фритюрница оснащена таймером:

- ⑩ Нажмите на кнопку и на дисплее высветится "00". Продолжайте нажимать пока не появится нужное время (смотрите таблицы приготовления). Если вы отпустите кнопку, то начнется обратный отсчет (дисплей включится). Если Вы ошиблись, сбросьте таймер до "00", удерживая кнопку, и начните сначала.

Когда время приготовления истечет, таймер даст звуковой сигнал. Чтобы остановить его, нажмите на кнопку.

Внимание: Сигнал таймера означает конец приготовления, но не выключает фритюрницу.

Дисплей таймера выключается автоматически.

- ⑪ Откройте крышку (A) и подавайте. Не забудьте выключить вашу фритюрницу, нажав на кнопку включения/выключения (G).

Примечания:

Если Вам нужно пожарить несколько порций подряд, каждый раз перед погружением продуктов в масло дождитесь, пока сигнальная лампочка (G1) выключится.

Вы можете следить за приготовлением при помощи поворачивающегося окошка. Во избежание ожогов никогда не прикасайтесь к зоне фильтрации (A1).

Заменяя масло

Отсоедините фритюрницу от электросети.

Дождитесь пока масло остынет и станет чуть теплым.

Вылейте масло или жир в большой контейнер и выбросите.

Практические советы

1. Пищевые жиры

Запрещается включать фритюрницу, не загрузив в нее масло или жир.

Используйте только жиры, предназначенные для применения при высокой температуре.

Если после жарения жир приобретает коричневый оттенок (обычно после 8-12 рабочих циклов в зависимости от типа приготовления), замените его.

Внимание: Перед каждым новым использованием фритюрницы неметаллической лопаткой **проткните застывший жир** до дна для того, чтобы вода, содержащаяся под жиром, могла испаряться.

2. Подготовка продуктов к приготовлению во фритюре

Независимо от рецепта приготовления продукты должны быть совершенно сухими: это позволит избежать выплескивания жира через край и увеличит срок его использования. При приготовлении блюд из сырого картофеля (картофель-фри, чипсы, соломка) нарежьте его, а затем промойте холодной водой для удаления крахмала и тщательно просушите. Это позволит избежать слипания ломтиков в процессе жарения. При приготовлении блюд из замороженных продуктов перед жарением удалите с них кристаллы льда, встряхнув корзину над раковиной.

3. Приготовление

Не перегружайте корзину, так как это может вызвать понижение температуры фритюра, что в свою очередь сделает приготовленное блюдо слишком жирным. Максимальные порции, на которые рассчитана ваша фритюрница:

- 1,2 кг свежего картофеля-фри за 2 жарки

- 900 г замороженных чипсов

Для наилучших результатов мы советуем использовать:

- 600 г свежих чипсов

- 450 г замороженных чипсов

Не оставляйте Вашу фритюрницу в режиме нагревания без необходимости: масло прослужит дольше.

Не оставляйте приготовленную пищу в корзине в режиме слива слишком долго, т.к. пар может размягчить ее и она не будет хрустящей.

Чистка

Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

Протрите фритюрницу снаружи влажной тряпкой. Запрещается использовать абразивные материалы и спирт.

Не окунайте фритюрницу в воду и не мойте ее под струей воды.

- ⑫ Уберите крышку. Вымойте крышку горячей водой с жидкостью для мытья посуды, сполосните и высушите.

Никогда не мойте крышку в посудомоечной машине.

Когда вы меняете масло, используйте возможность почистить съемный бак в посудомоечной машине или в горячей воде с моющей жидкостью.

Сполосните и высушите.

Защита окружающей среды

Ваш прибор предназначен для многолетней службы. Тем не менее, если вы решили заменить вашу фритюрницу, подумайте о том, что вы можете сделать для защиты окружающей среды, отдав в ее в центр утилизации отходов.

Температура и время приготовления

Время приготовления указано приблизительно, для сведения. Вы можете откорректировать его по вкусу.

Температура и время приготовления : Свежие продукты

Свежие продукты	Количество	Максимальная температура	Время
Чипсы (максимальное количество 1200 г) за 2 жарки	1200 г	● 160°C ● 190°C	11 - 13 мин 8 - 10 мин
Чипсы (количество, рекомендуемое для оптимального результата)	600 г	190°C	11 - 16 мин
Панированное филе камбалы	1-2 кусочка	190°C	6 - 8 мин
Куриные ножки во фритюре	1-2 кусочка	180°C	14 - 16 мин
Луковые кольца фри	6-8 кусочков	170°C	3 - 4 мин
Грибы фри	8 кусочков	150°C	5 - 7 мин
Пончики	4 кусочка	170°C	6 - 8 мин
Яблочные оладьи	4 кусочка	170°C	5 - 6 мин

Для замороженных продуктов, установите терморегулятор (F) на 180°C. Время приготовления таких продуктов вы также можете откорректировать по вкусу.

Вес и время приготовления : Замороженные продукты

Замороженные продукты	Максимальный вес	Время
Чипсы (максимальное количество 900 г)	900 г	12 - 14 мин
Чипсы (количество, рекомендуемое для оптимального результата)	450 г	5 - 8 мин
Рыба	8 кусочков	5 - 7 мин
Рыбные пирожки	12 кусочков	4 - 5 мин
Луковые кольца фри	6 - 8 кусочков	3 - 4 мин
Панированные креветки с чесночным соусом	12 кусочков	4 - 5 мин

Что делать, если прибор не работает?

Прежде всего, убедитесь, что прибор правильно подключен.

Практические советы

Неисправность	Причина	Метод устранения
Чрезмерный запах.	Масло испортилось.	Замените масло или жир.
	Жир не подходит для данного способа приготовления пищи.	Используйте масло или жир хорошего качества. Не смешивайте разные сорта масла или жира.
Из-под крышки выходит пар.	Крышка неплотно закрыта.	Проверьте, что крышка плотно закрыта.
	Прокладка повреждена.	Протрите или замените прокладку.
Масло переливается через край.	Фритюрница загружена больше, чем указано на отметке максимального уровня.	Проверьте уровень масла в чаше.
	Пища, погруженная в масло содержит много воды или льда.	Полностью высушите приготавливаемые продукты.
	Рекомендуемые количества превышены.	Не превышайте рекомендуемые количества.
	Корзина деформирована.	Поменяйте корзину.
	Смесь разных масел/ жиров.	Опустошите и промойте чашу. Залейте один вид масла.
	Смена масла не достаточно часто. Использование плохого масла.	Регулярно меняйте масло (по крайней мере через каждые 10-20 использований, чуть больше, если используется подсолнечное масло). Используйте растительные жиры высокого качества.
	Масло слишком горячее.	Проконсультируйтесь в техническом сервисном центре Мулинекс.
Приготавливаемая пища не приобретает золотистого оттенка и остается мягкой.	Температура приготовления слишком низкая.	Установите терморегулятор на правильную температуру приготовления.
	В корзину загружено слишком много продуктов.	Не превышайте максимально рекомендованное количество: 1,2 кг свежего картофеля-фри за 2 жарки или 900 гр замороженного картофеля-фри.
	Масло не достаточно горячее.	Проконсультируйтесь в техническом сервисном центре Мулинекс.
	Продукты нарезаны слишком толсто и содержат много воды.	Попробуйте продлить время приготовления.
Чипсы, картофельная соломка, крипы склеиваются.	В масло погружена непромытая пища.	Хорошенько промойте картофель и тщательно высушите.
Масло не нагревается.	Первое нагревание было произведено без залитого в чашу масла.	Проконсультируйтесь в техническом сервисном центре Мулинекс.
Видимость в окошке нечеткая.	Редкое мытье окошка или использование неподходящей тряпки.	Чтобы обеспечить хорошую видимость, протрите окошко губкой с каплей лимонного сока.
Таймер не работает (в зависимости от модели)	Батарейка закончилась.	Проконсультируйтесь в техническом сервисном центре Мулинекс.

Если проблема не устраняется, обратитесь в технический сервисный центр Мулинекс.