

# Moulinex

TOUCAN

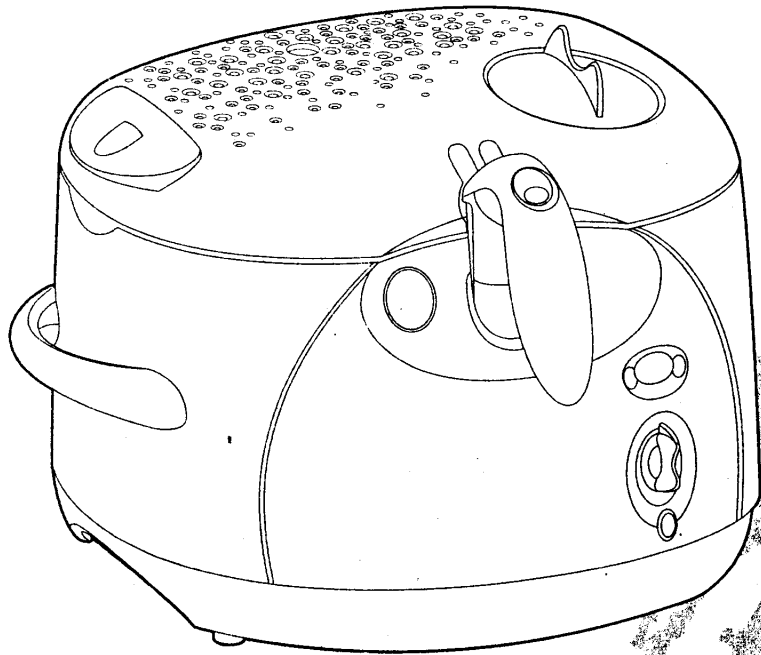
ADR 1

ADR 2

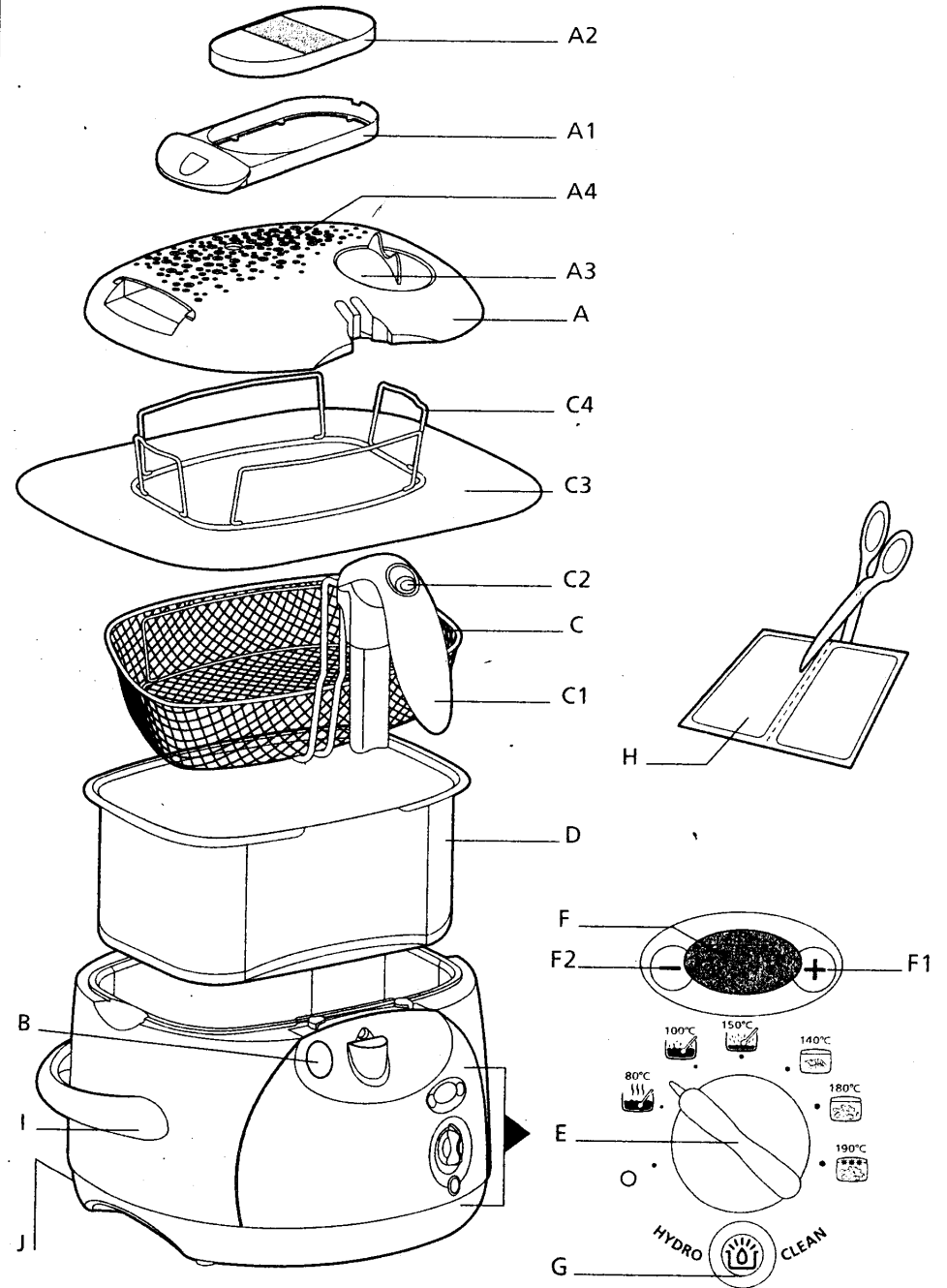
ORIGINAŁ

NETAS

ENVOYER



www.moulinex.com



A2

A1

A4

A3

A

C4

C3

C2

C

C1

D

F

F2

80°C

100°C

150°C

140°C

180°C

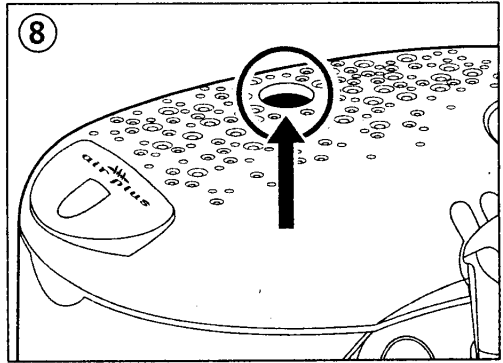
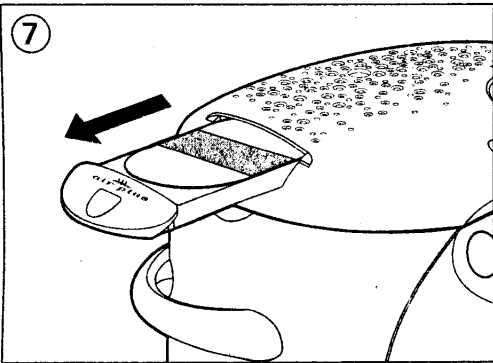
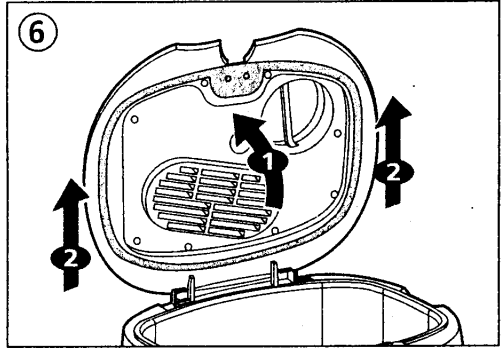
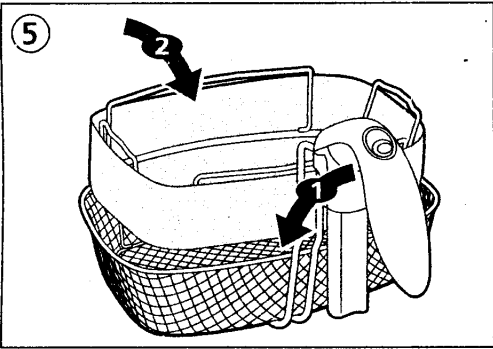
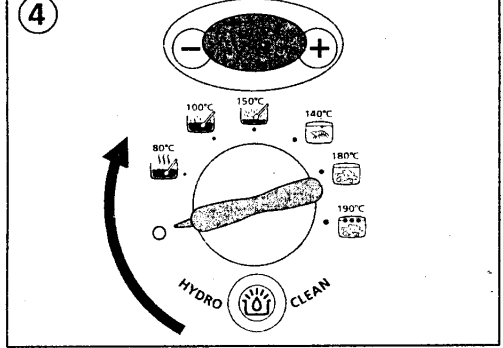
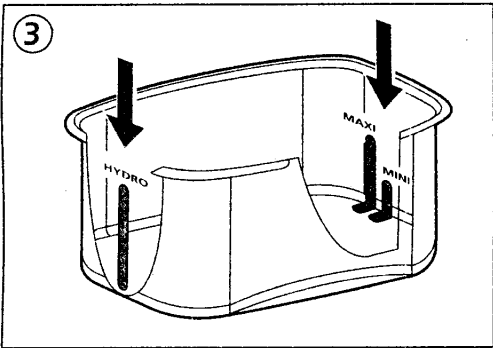
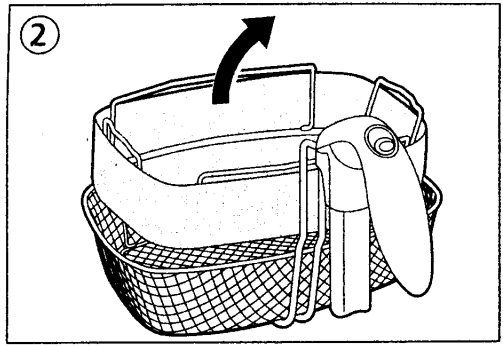
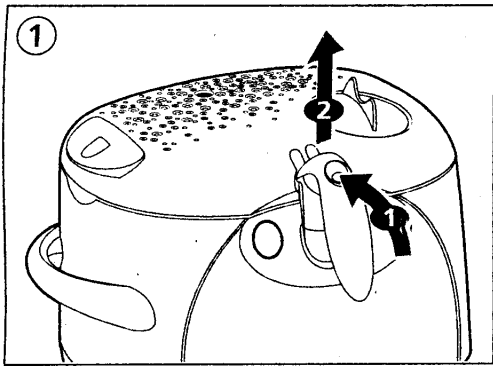
190°C







E

G

HYDRO

CLEAN



Fonctions	Températures °C	Picto	Préparation	Préalable à la cuisson
Cuisson	80		Réchauffage	Retirez le tiroir «Clean Express» et le panier.
	100		Mijotage	Retirez le tiroir «Clean Express» et le panier.
	150		Rissolage	Ouvrez ou retirez le couvercle et retirez le panier.
Friteuse	140		Fruits de mer, oignons, champignons, beignets	Aucun
	180		Frites fraîches, beignets	Aucun
	190		Frites surgelées, beignets	Aucun

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex** exclusivement réservé à la cuisson des aliments.

### Description

- A Couvercle à ouverture automatique**
- A1 Tiroir «Clean Express»
- A2 Cartouche anti-odeur avec témoin de saturation
- A3 Hublot rotatif «Turn and clean»
- A4 Zone de filtration des odeurs
- B Touche d'ouverture du couvercle**
- C Panier filtrant**
- C1 Poignée de panier
- C2 Bouton de commande de descente du panier
- C3 Filtre papier (selon modèle)
- C4 Support du filtre papier (selon modèle)
- D Cuve amovible avec revêtement anti-adhérent**
- E Sélecteur de fonction avec la fonction arrêt sur «0»**
- F Afficheur électronique**
- F1 Touche (+) : augmentation du temps de cuisson
- F2 Touche (-) : diminution du temps de cuisson
- G Touche «Hydro Clean»**
- H Dose de nettoyage (suivant modèle)**
- I Poignées de transport**
- J Câble d'alimentation amovible**

### Conseils de sécurité

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Moulinex de toute responsabilité.
  - Ne laissez pas l'appareil (en fonctionnement ou à l'arrêt) à la portée des enfants, sans surveillance. Ne laissez pas les enfants utiliser seuls le multi-cuiseur. L'utilisation de cet appareil par des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.
  - Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde à celle de votre installation électrique, et que votre compteur électrique supporte au moins 10 ampères.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.**

- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. **Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays.** Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est **impératif** que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de votre habitation.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants. **Tenez toujours les enfants éloignés.**
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.
- Installez votre multi-cuiseur sur un plan de travail éloigné d'une source de chaleur et de tout risque de projections d'eau et résistant à la chaleur.
- Un système de sécurité empêche le fonctionnement de votre appareil en cas d'absence de la cuve amovible.
- Ne faites jamais fonctionner votre appareil sans la cuve amovible remplie de la quan-

tité nécessaire de corps gras (fonction friteuse), d'aliments à cuire (fonction cuisson) ou d'eau (fonction «Hydro Clean»).

- L'appareil est protégé par un dispositif de sécurité thermique qui, en cas de surchauffe accidentelle, coupe automatiquement l'alimentation électrique.

- Ne déplacez jamais votre appareil en fonctionnement ou lorsque le corps gras ou l'eau sont encore chauds. **L'huile ou l'eau chaude peuvent vous brûler très grièvement.**

- Utilisez les poignées latérales de transport (I) pour déplacer votre appareil, n'utilisez en aucun cas la poignée du panier ni les dégagements sous le couvercle pour effectuer cette opération.

- Attendez impérativement que le corps gras ou l'eau bouillante soient refroidis pour enlever la cuve amovible.

- N'obstruez jamais la zone de filtration des odeurs (A4) située sur le couvercle avec votre main ou un objet quelconque (torchon, plat, assiette, etc.), vous risqueriez de vous brûler.

#### Fonction friteuse

- Les marquages des niveaux mini/maxi sont prévus pour le corps gras.

- **Vérifiez que le niveau du corps gras soit au-dessus du «mini» indiqué dans la cuve.**

- **Les niveaux mini/maxi sont rappelés sur le bord de la cuve (D).**

- **L'huile et la graisse sont des produits inflammables.** Si toutefois le corps gras prenait feu, débranchez la prise, couvrez l'appareil avec son couvercle ou un plat pour étouffer la flamme, **mais n'utilisez jamais d'eau.**

#### Fonction «Hydro Clean»

- Le marquage «Hydro» est le niveau maxi d'eau à utiliser.

- Respectez le niveau «Hydro» indiqué à l'intérieur de la cuve amovible (D).

#### Doses de nettoyage :

- Ne laissez pas à la portée des enfants.

**Elles sont irritantes pour les yeux. En cas de contact avec les yeux, rincez immédiatement et abondamment à l'eau et consultez un spécialiste.**

- N'avez pas. **En cas d'absorption, consultez immédiatement un médecin (si possible lui montrer l'emballage ou l'étiquette).**

## Avant la première utilisation

- Conservez votre bon de garantie situé sur l'emballage.

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

- Branchez le câble d'alimentation sur l'appareil.

① - Retirez le panier en soulevant la poignée.

② - Enlevez le support du filtre papier (C4) en le déboîtant du panier.

- Lavez le panier et le support du filtre papier avec de l'eau chaude et un produit à vaisselle, rincez et essuyez soigneusement.

- Retirez la cuve en la soulevant verticalement et lavez-la. Rincez, essuyez soigneusement et replacez-la.

- Branchez l'appareil.

## Utilisation

Chaque fonction est décrite à partir d'un appareil cuve vide.

### 1. FONCTION FRITEUSE

#### A. Mise en place du corps gras

③ - **Si vous utilisez de l'huile**, versez-la dans la cuve jusqu'aux niveaux indiqués (entre mini et maxi) soit 2 à 2,2 l d'huile.

- **Si vous utilisez des pains de graisse** (4 pains de 500 g) : enlevez le panier. Coupez les pains de graisse en morceaux et placez-les directement dans la cuve sans le panier.

- **Ne faites jamais fondre les pains de graisse dans le panier.**

- Fermez le couvercle en appuyant jusqu'au dé clic.

④ - Faites fondre les pains de graisse en plaçant le sélecteur de fonction (E) sur 140°C. L'affichage clignote tant que la température n'est pas atteinte.

- Lorsque les pains de graisse sont fondus, remettez en place l'ensemble poignée/p panier dans la cuve en poussant sur le bouton de commande (C2).

Vous pouvez commencer une cuisson.

#### B. Réalisation d'une friture

④ - Réglez le sélecteur (E) sur la température choisie (voir tableaux de cuisson).

L'afficheur indique la température sélectionnée et clignote tant que la température n'est pas atteinte.

Un signal sonore prévient que la température est atteinte et l'affichage devient fixe.

- Remontez le panier à l'aide de la poignée.

- Ouvrez le couvercle et mettez les aliments.

- **Choix du temps de cuisson** : suivant la position du sélecteur (E) une base de temps est pré-programmée :

- Appuyez sur la touche (+) (F1), le décompte du temps de cuisson démarre environ 15 secondes plus tard.

Il est possible d'augmenter ou de diminuer ce temps par pas de 1 minute en appuyant sur les touches (+) ou (-) (temps maximum 30 minutes).

#### Remarques :

*En cours de cuisson, il est toujours possible de modifier le temps de cuisson en agissant sur les touches (+) ou (-).*

- Fermez le couvercle.

- **Abaissez lentement le panier, dans le corps gras en poussant sur le bouton de commande (C2).**

Un signal sonore vous indique la fin de la cuisson.

- Remontez le panier et laissez égoutter les aliments.

- Ouvrez le couvercle et servez.

- Mettez le sélecteur de fonction (E) sur la position «0». L'appareil s'arrête.

- Débranchez l'appareil.

#### Remarques :

- **Si vous ne ramenez pas le sélecteur en position «0» :**

*L'afficheur indique un zéro fixe pendant 20 minutes environ jusqu'au passage en veille de l'appareil (4 traits horizontaux clignotent dans l'afficheur).*

*Lorsque l'appareil est en veille, la température du corps gras est maintenue à 140°C.*

*Au bout de 10 minutes, l'appareil s'arrête automatiquement : l'afficheur présente 4 traits horizontaux fixes.*

- placez le sélecteur de fonction (E) sur la position «0». L'afficheur s'éteint.

- débranchez l'appareil.

- **Si vous devez faire plusieurs fritures de suite**, attendez à chaque fois que la température de cuisson soit atteinte avant de plonger les aliments dans le corps gras.

- **Vous pouvez suivre la cuisson de vos aliments grâce au hublot rotatif (A3) quand le panier est en position haute.**

- **Lorsque l'appareil s'est arrêté automatiquement, il est possible d'enchaîner la fonction «Hydro Clean» pour un pré-dégraissage de la cuve (Voir chapitre «Nettoyage»).**

### 2. FONCTION RISSOLAGE

⑥ - Retirez le panier et le couvercle en le poussant légèrement vers l'arrière et en le tirant vers le haut.

④ - Mettez le corps gras dans la cuve comme dans une poêle à frire, et réglez le sélecteur de fonction (E) sur «1» (150°C).

L'afficheur clignote tant que la température n'est pas atteinte.

Lorsque la température est atteinte, un signal sonore retentit, l'affichage de la température devient fixe et vous devez programmer le temps de cuisson.

- **Choix du temps de cuisson** : une base de temps est pré-programmée :

- Appuyez sur la touche (+) (F1), le décompte du temps de cuisson démarre environ 15 secondes plus tard.

Il est possible d'augmenter ou de diminuer ce temps par pas de 1 minute en appuyant sur les touches (+) ou (-) (temps maximum 30 minutes).

- Mettez les aliments à rissoler dans la cuve. Un signal sonore vous indique la fin de la cuisson.

L'appareil s'arrête automatiquement : l'afficheur présente 4 traits horizontaux fixes.

- Placez le sélecteur de fonction (E) sur la position «0». L'afficheur s'éteint.

- Débranchez l'appareil.

#### Remarques :

- *En cours de cuisson, il est toujours possible de modifier le temps en agissant sur les touches (+) ou (-).*

- *Lorsque l'appareil s'est arrêté automatiquement, il est possible d'enchaîner la fonction «Hydro Clean» pour un pré-dégraissage de la cuve (Voir chapitre «Nettoyage»).*

- *Pour remuer en cours de cuisson, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques.*

### 3. FONCTION MIJOTAGE

⑦ - Retirez le tiroir «Clean Express» (A1).

- Ouvrez le couvercle et retirez le panier. Selon la recette, vous pouvez laisser le couvercle ouvert ou fermé.

④ - Mettez la préparation dans la cuve et réglez le sélecteur de fonction (E) sur «1» (100°C).

L'afficheur clignote tant que la température n'est pas atteinte.

Lorsque la température est atteinte, un signal sonore retentit, l'affichage de la température devient fixe et vous devez programmer le temps de cuisson.

• **Choix du temps de cuisson** : une base de temps est pré-programmée :

• Appuyez sur la touche (+) (F1) le décompte du temps de cuisson démarre environ 15 secondes plus tard.

Il est possible d'augmenter ou de diminuer ce temps en appuyant sur les touches (+) ou (-) (temps maximum 4 heures).


Un signal sonore vous indique la fin de la cuisson.

- Placez le sélecteur de fonction (E) sur la position «0». L'afficheur s'éteint.

- Débranchez l'appareil.

**Remarques :**

• **Si vous ne ramenez pas le sélecteur en position «0» :**

L'afficheur indique la température de maintien au chaud (70°C) et le symbole «» pendant 30 minutes jusqu'à l'arrêt automatique. L'afficheur indique 4 traits horizontaux fixes.

• placez le sélecteur de fonction (E) sur la position «0». L'afficheur s'éteint.

• débranchez l'appareil.

- En cours de cuisson il est toujours possible de modifier le temps en agissant sur les touches (+) ou (-).

- Lorsque l'appareil s'est arrêté automatiquement, il est possible d'enchaîner la fonction «Hydro Clean» pour un pré-dégraissage de la cuve (voir chapitre «Nettoyage»).


- Vous pouvez déplacer votre appareil pour servir au centre de la table après avoir débranché le câble d'alimentation de la prise murale puis de l'appareil.

- Pour remuer en cours de cuisson, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques.

#### 4. FONCTION RÉCHAUFFAGE

⑦ Retirez le tiroir «Clean Express» (A1).

- Ouvrez le couvercle et retirez le panier. Selon la recette, vous pouvez laisser le couvercle ouvert ou fermé.

④ Mettez la préparation dans la cuve et réglez le sélecteur de fonction (E) sur «» (80°C). L'afficheur clignote tant que la température n'est pas atteinte.

Lorsque la température est atteinte, un signal sonore retentit, l'affichage de la température devient fixe et vous devez programmer le temps de cuisson.

• **Choix du temps de cuisson** : une base de temps est pré-programmée :

• Appuyez sur la touche (+) (F1), le décompte du temps de cuisson démarre environ 15 secondes plus tard.

Il est possible d'augmenter ou de diminuer ce temps en appuyant sur les touches (+) ou (-) (temps maximum 1 heure).


Un signal sonore vous indique la fin du réchauffage.

- Placez le sélecteur de fonction (E) sur la position «0». L'afficheur s'éteint.

- Débranchez l'appareil.

**Remarques :**

• **Si vous ne ramenez pas le sélecteur en position «0» :**

L'afficheur indique la température de maintien au chaud (70°C) et le symbole «» pendant 30 minutes jusqu'à l'arrêt automatique. L'afficheur indique 4 traits horizontaux fixes.

• placez le sélecteur de fonction (E) sur la position «0». L'afficheur s'éteint.

• débranchez l'appareil.

- En cours de cuisson, il est toujours possible de modifier le temps en agissant sur les touches (+) ou (-).

- Lorsque l'appareil s'est arrêté automatiquement, il est possible d'enchaîner la fonction «Hydro Clean» pour un pré-dégraissage de la cuve (voir chapitre «Nettoyage»).

- Vous pouvez déplacer votre appareil pour servir au centre de la table après avoir débranché le câble d'alimentation de la prise murale puis de l'appareil.

- Pour remuer en cours de réchauffage, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques.

### Conseils pratiques

#### FONCTION FRITEUSE

##### 1. Les corps gras

- Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans corps gras.

- Employez toujours un corps gras supportant des températures élevées.

- Evitez de mélanger des corps gras de qualités différentes.

- Changez le corps gras lorsqu'il devient brun (toutes les 10 à 20 fritures suivant les cuissons faites).

**Important :** Avant chaque utilisation, percez des trous dans le corps gras solide avec une spatule non métallique jusqu'au fond de la cuve afin de permettre le passage, sous forme de vapeur, de l'eau emprisonnée sous la graisse.

#### 2. Préparation des aliments à frire

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

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

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

#### 3. Utilisation du filtre papier

• **Si votre friteuse est équipée d'un filtre papier et de son support**, utilisez-les exclusivement pour frire des aliments panés (ils évitent que la chapelure ne tombe dans le bain de friture).

**Avant de mettre les aliments, procédez comme suit :**

⑤ Retirez le panier, laissez-le refroidir, enlevez le support (C4), positionnez le filtre papier (C3) autour du support puis rembobinez le support et son filtre dans le panier.

• Remettez en place l'ensemble poignée/panier.

**Remarque :**

- Si vous utilisez le filtre papier, remplacez-le après chaque utilisation.

#### 4. La cuisson

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

La capacité de votre friteuse est limitée à :

• 1.2 kg de frites fraîches

• 1 kg de frites surgelées

- Evitez de laisser votre bain de friture en chauffe inutilement. Une friture sans surchauffe permet de prolonger la durée d'utilisation de l'huile.

- L'appareil passera en mode veille automatiquement après environ 20 minutes de non utilisation.

- Evitez de laisser trop longtemps vos préparations cuites dans le panier en position égouttage, les vapeurs pourraient les ramollir.

#### 5. Hublot rotatif

Vous pouvez suivre la cuisson de vos aliments grâce au hublot rotatif (A3) quand le panier est en position haute.

### Tableaux de cuisson

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

#### Températures et temps de cuisson Produits frais

Température Maxi	Préparations	Temps (min)
140°C	Oignons à	4 à 6
	Champignons	4 à 6
	Beignets de légume	4 à 6
	Cabillaud en tranches	5 à 6
	Friture d'éperlans	6 à 8
	Crevettes	6 à 8
180°C	Beignets de poisson	6 à 8
	Côtes de porc panées	7 à 10
	Escalopes de veau	7 à 10
	Beignets d'abats ou de viande	7 à 10
	Filets de poisson	5 à 6
	Sardines	8 à 10
180°C	Beignets de pomme	5 à 6
	Pommes frites (1ère plongée)	7 à 11
	(2ème plongée)	4 à 6
190°C	Pommes chips	5 à 8
	Morceaux de poulet	12 à 15

Pour les surgelés réglez le sélecteur (E) en position \*\*\*. Vous ajusterez également les temps de cuisson en fonction des quantités et de vos goûts.

#### Poids et temps de cuisson Produits surgelés

Préparations	Poids Maxi (g)	Temps (min)
Pommes de terre frites (précuites)	500	6 à 8
« « « «	1000	9 à 13
Pommes noisettes	800	6 à 8
Croustines de pommes de terre	300	6 à 8
Cabillauds panés	400	6 à 8
Merlus panés	400	6 à 8
Friture d'éperlans	400	8 à 10
Filets de poisson en beignet	350	6 à 8
Beignets aux crevettes	400	4 à 5
Beignets aux calamars	400	4 à 5
Beignets de pomme	300	4 à 5

Escalopes de poulet panées	400	8 à 10
Rissoles de porc panées	400	6 à 8
Rissoles de veau panées	400	6 à 8
Boulettes de viande de boeuf	400	6 à 8

## Nettoyage

### 1. ENLÈVEMENT DU CORPS GRAS

Après 10 à 12 fritures vous pouvez utiliser la fonction «Hydro Clean» qui permet un premier dégraissage de la cuve amovible.

- Retirez le panier en fin de cuisson.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Laissez refroidir le corps gras puis transvasez-le dans un récipient en métal ou en céramique.

#### • Si le corps gras est figé :

- Rebranchez l'appareil.

- ④ Placez le sélecteur de fonction (E) sur 140°C quelques secondes pour décoller le bloc de graisse des parois de la cuve.
- Arrêtez l'appareil en ramenant le sélecteur de fonction en position «0».
  - Sortez le bloc de graisse de la cuve à l'aide d'une fourchette.

#### • Dans le cas où le panier est prisonnier de la graisse végétale figée :

- Faites fondre le corps gras en plaçant le sélecteur de fonction (E) sur 140°C.
- Remontez et enlevez le panier quand la température du corps gras le permet.
- Arrêtez l'appareil en ramenant le sélecteur de fonction en position «0».
- Laissez refroidir et figer la matière grasse. Une fois durcie, rebranchez votre friteuse.
- Placez le sélecteur de fonction (E) sur 140°C quelques secondes pour décoller le bloc de graisse des parois de la cuve.
- Arrêtez l'appareil en ramenant le sélecteur de fonction en position «0».
- Sortez le bloc de graisse de la cuve à l'aide d'une fourchette.

#### Remarques :

- Ne jetez jamais la matière grasse végétale dans l'évier. Une fois solidifiée, mettez-la dans un sac poubelle.

### 2. FONCTION «HYDRO CLEAN» (PRÉ-DÉGRAISSAGE DE LA CUVE)

- Sortez la cuve, videz-la.

- ③ - Remplissez la cuve amovible d'eau jusqu'au niveau «Hydro» indiqué à l'intérieur de la cuve.

#### Selon le modèle :

- Ajoutez une dose de nettoyage dans l'eau ou
- Ajoutez l'équivalent d'un quart de pastille ou d'une cuillère à soupe de poudre ou de liquide lave-vaisselle dans l'eau.
- **N'utilisez pas d'autres produits que ceux préconisés.**
- **N'utilisez en aucun cas d'autre produit moussant du type liquide vaisselle, produit à récurer, produit javellisé ou ammoniac.**

- Remettez la cuve sans le panier.

- **Laissez le couvercle ouvert.**

- ④ - Appuyez sur la touche «Hydro Clean» (G). L'afficheur indique « HC » et 30 clignotant. Le décompte commence. L'appareil s'arrête automatiquement au bout de 30 minutes.

Un signal sonore vous indique la fin du cycle de pré-dégraissage.

L'afficheur est éteint ou indique 4 traits horizontaux fixes.

- Laissez refroidir et retirez la cuve avec précaution.
- Finissez le nettoyage avec de l'eau chaude additionnée d'un produit à vaisselle.
- Rincez-la **au minimum deux fois** et essuyez-la avec soin.

- Vérifiez que le sélecteur de fonction est en position «0».

#### Remarques :

- Il est possible d'arrêter la fonction «Hydro Clean» en appuyant à nouveau sur la touche (G).

- N'utilisez jamais de tampon abrasif, d'objet métallique ou de poudre à récurer. Vous risqueriez d'endommager le revêtement de la cuve.

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

### 3. NETTOYAGE DES AUTRES ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL

- Débranchez l'appareil.
- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide. N'utilisez ni tampon abrasif ni alcool.
- **Ne trempez jamais l'appareil dans l'eau et ne le lavez jamais à l'eau courante.**

- ⑦ - Pour nettoyer l'intérieur du couvercle, retirez le tiroir «Clean Express», utilisez une

éponge humide additionnée d'un produit à vaisselle, rincez et essuyez.

- ② - Si vous avez utilisé le filtre papier, retirez-le. Lavez le panier et le support du filtre papier à l'eau chaude additionnée d'un produit à vaisselle, rincez et essuyez.
- Ne lavez pas le couvercle ou le panier au lave-vaisselle.

## Entretien

### 1. Remplacement des joints du couvercle

- Ouvrez le couvercle.
- ⑥ - Retirez le couvercle en le poussant légèrement vers l'arrière et en le tirant vers le haut.
- Retournez le couvercle, démontez les vis de fixation et enlevez le contre-couvercle en tôle ainsi que le hublot.
- Nettoyez le couvercle et le hublot avec une éponge humide additionnée d'un produit à vaisselle. Rincez et essuyez.
- Remplacez les joints défectueux et remontez l'ensemble.

### 2. Changement de la cartouche anti-odeur

La cartouche anti-odeur à charbon actif lutte efficacement contre les odeurs et les graisses.

Selon la nature et le poids des aliments à frire, il reste performant pendant 40 à 50 utilisations.

- ⑧ - Lorsque le témoin de saturation, visible sur le couvercle, passe du rose au gris clair, changez le filtre.
- Attendez le refroidissement de la friteuse.
  - Retirez le tiroir «Clean Express» (A1) et retournez-le au-dessus de la poubelle.
  - Mettez le nouveau filtre dans le tiroir, face noire au-dessous.

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

- Vérifiez tout d'abord le branchement et le câble d'alimentation.

### Conseils pratiques







Problèmes	Causes	Remèdes
Trop d'odeur.	Le corps gras est détérioré.	Remplacez l'huile ou le corps gras.

Trop d'odeur.	Le corps gras n'est pas approprié à la cuisson.	Utilisez de l'huile ou de la graisse de bonne qualité. Ne mélangez pas des huiles ou des graisses de qualité différente.
	La cartouche est saturée.	Changez-la.
La vapeur s'échappe du couvercle.	Le couvercle n'est pas bien fermé.	Fermez le couvercle correctement.
	Les joints sont défectueux.	Essuyez-les ou remplacez-les.
Débordement d'huile.	Dépassement des quantités et des temps recommandés.	Ne pas frire des quantités au-dessus du poids indiqué.
	La friteuse est remplie au-dessus de la limite maxi.	Vérifiez le niveau d'huile à l'intérieur de la cuve.
	Aliments surchargés d'eau plongés dans l'huile chaude.	Essuyez les aliments.
Les aliments ne dorent pas.	Temps de cuisson trop court.	Réglez le temps de cuisson.
	Surcharge du panier avec trop d'aliments.	Ne pas frire des quantités au-dessus du poids indiqué.
	L'huile n'est pas assez chaude.	Revoir la programmation. Consultez votre détaillant ou un centre service agréé Moulinex.
	Utilisation de filtre papier avec d'autres aliments que panés.	Enlevez le filtre papier.
Les pommes frites, pommes paille, chips collent entre elles.	Aliments non lavés plongés dans l'huile chaude.	Lavez bien les pommes de terre et séchez-les soigneusement.
Le bain d'huile ne chauffe pas.	L'appareil a fonctionné avec la cuve vide.	Consultez votre détaillant ou un centre service agréé Moulinex (le fusible est à changer).

L'appareil ne fonctionne pas.	Cuve amovible mal positionnée.	Vérifiez sa mise en place.
	Un «E» suivi d'un chiffre apparaît dans l'afficheur (sauf «E5»).	Consultez votre détaillant ou un centre service agréé Moulinex.
	«E5» apparaît dans l'afficheur.	Débranchez l'appareil. Ramenez le sélecteur sur «0». Rebranchez au bout de 5 s. Recommencez la programmation.
La température n'est pas atteinte (affichage clignotant après 20 minutes).	Le niveau d'huile est trop élevé (au-dessus de maxi).	Ajustez le niveau d'huile.

### Accessoires

- Filtres papier : réf. CV9
- Dose de dégraissage : réf. AET7
- Cartouche anti-odeur : réf. DA9

Function	Temperature °C	Pictogram	Setting	Prio to cooking
Cooking	80		Re-heating	Remove the «Clean Express» drawer and the basket
	100		Stewing	Remove the «Clean Express» drawer and the basket
	150		Stir-fry	Open or remove the lid and remove the basket
Frying	140		Prawns, onions mushrooms, fritters	Nothing
	180		Fresh fries, fritters	Nothing
	190		Frozen fries, fritters	Nothing