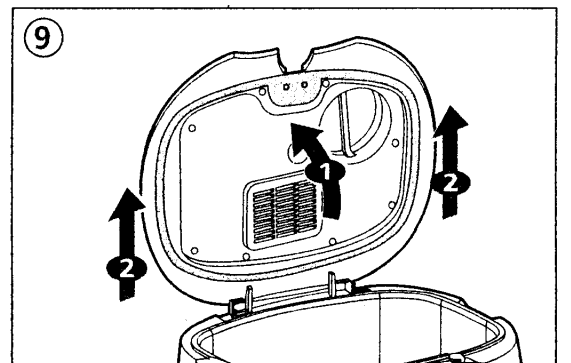
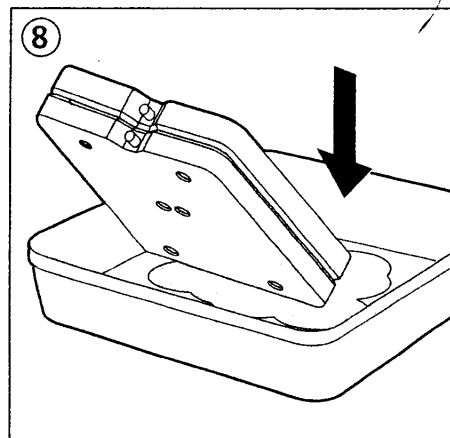
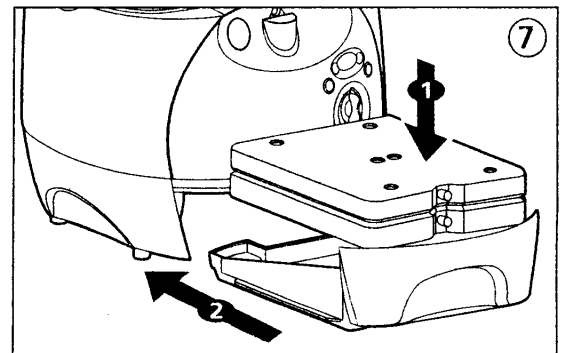
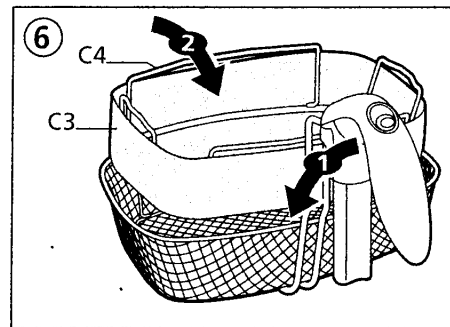
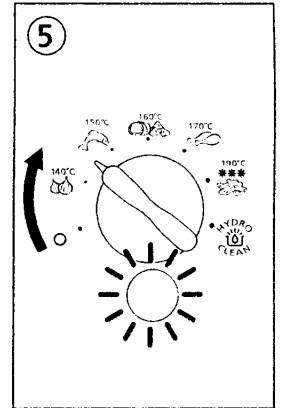
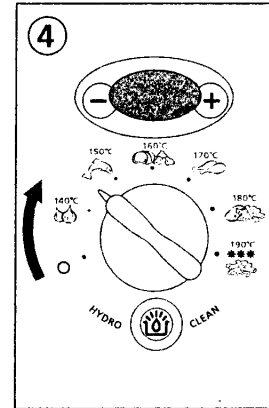
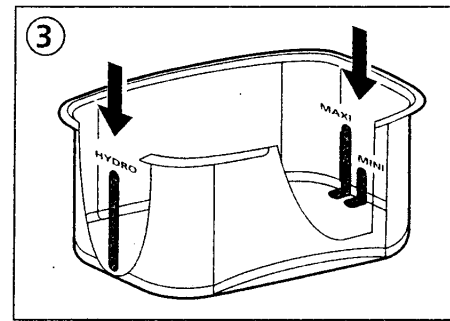
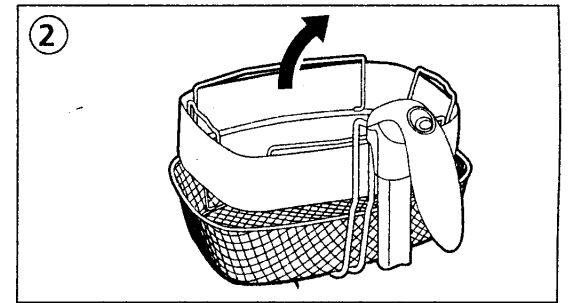
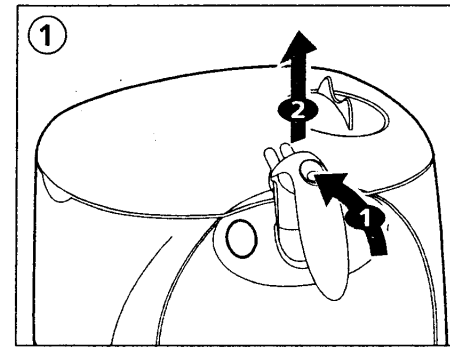
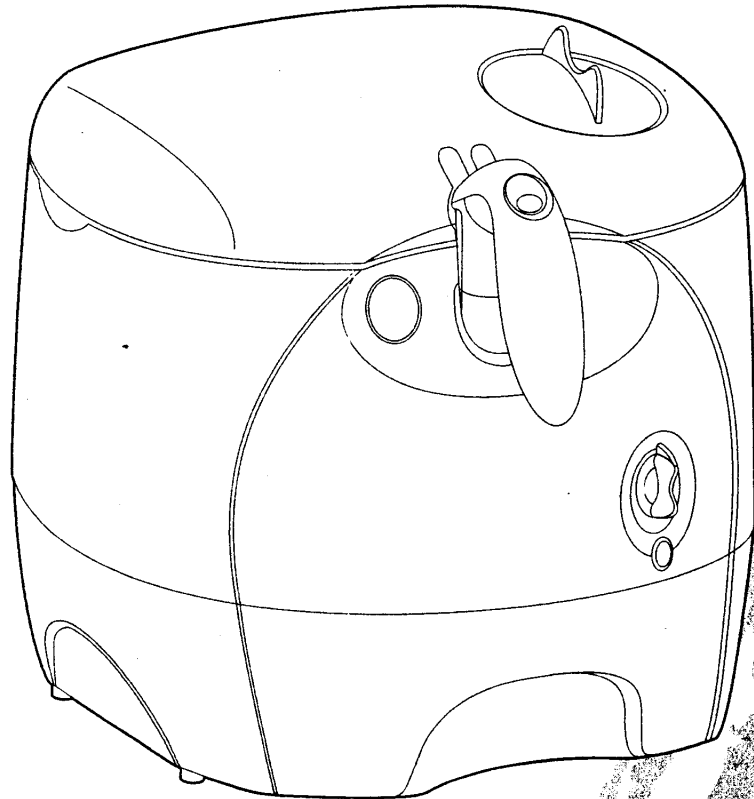
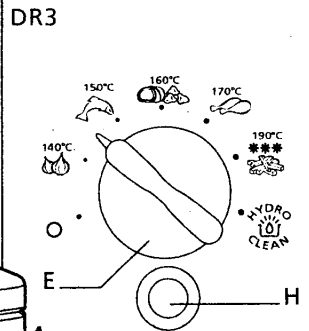
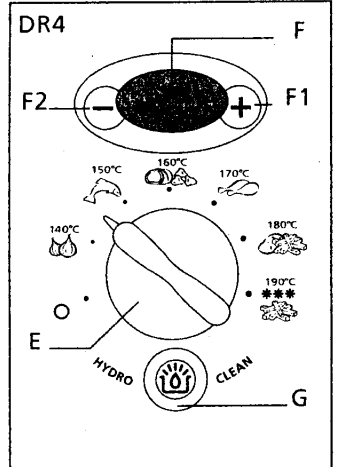
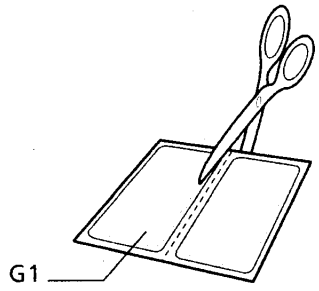
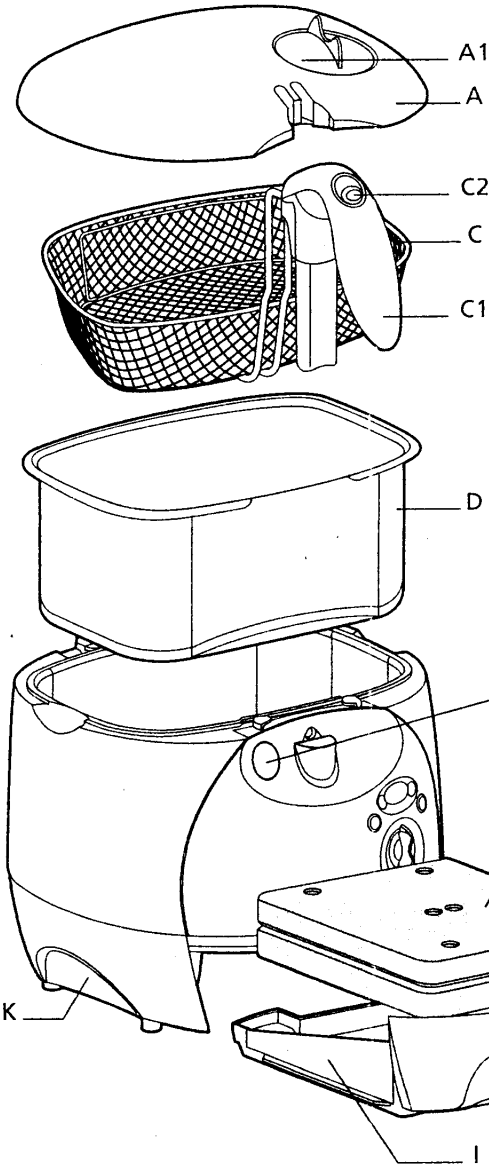


Moulinex

TOUCAN ADR3
ADR4





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 Hublot rotatif «Turn and clean»
- B** Touche d'ouverture du couvercle
- C** Panier filtrant
- C1 Poignée du panier
- C2 Bouton de commande de montée/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 température avec fonction arrêt sur «0»
- F** Afficheur électronique (selon modèle)
- F1 Touche (+) augmentation du temps de cuisson
- F2 Touche (-) diminution du temps de cuisson
- G** Touche «Hydro Clean» (selon modèle)
- G1 Dose de nettoyage (selon modèle)
- H** Voyant de régulation de température (selon modèle)
- I** Tiroir «Condensor»
- J** Cassette
- K** Poignées de transport

Conseils de sécurité

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

- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde **aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays.** Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de votre habitation.
- Débranchez votre appareil si vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- 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 la 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.
- 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 la liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.
- Installez votre friteuse sur un plan de travail éloigné d'une source de chaleur et de tout risque de projections d'eau et résistant à la chaleur.
- Un système de sécurité empêche le fonctionnement de votre friteuse en cas d'absence de la cuve amovible.
- Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans avoir remis la cuve amovible remplie de corps gras (fonction «Friteuse») ou d'eau (fonction «Hydro Clean»).

- La friteuse est protégée par un thermostat et un dispositif de sécurité thermique qui, en cas de surchauffe accidentelle, coupe automatiquement l'alimentation électrique.
- Ne déplacez jamais votre friteuse en fonctionnement, lorsque le corps gras ou l'eau sont encore chauds. L'huile ou l'eau chaude peuvent vous brûler grièvement.
- Utilisez les poignées de transport (**K**) pour déplacer votre friteuse, 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.
- 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.**
- Pour faire une friture, la cassette congelée doit **obligatoirement** être dans le tiroir.
- Si la cassette est décongelée, laissez impérativement le couvercle ouvert.
- Après chaque utilisation, videz impérativement le tiroir «Condensor» de l'eau de condensation.
- **Fonction «Hydro Clean» :**
- Respectez le niveau «Hydro» indiqué à l'intérieur de la cuve amovible (**D**) qui correspond au niveau maximum d'eau à utiliser.
- **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

- Ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche d'ouverture (**B**).
- 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 remplacez-la.
- Ouvrez le tiroir «Condensor» et retirez la cassette. Placez-la au congélateur (***) à **plat** pendant 24 h minimum (ou dans le compartiment à glace de votre réfrigérateur pendant 48 h minimum).
- Branchez l'appareil.

Utilisation

1. LA CASSETTE

Dans le cas d'un séjour prolongé au congélateur, assurez-vous que les ouvertures de la cassette ne sont pas obstruées par du givre. La cassette doit être congelée **à plat** après chaque friture.

Si vous avez l'habitude de faire plusieurs fritures consécutives, nous vous conseillons de vous procurer une cassette supplémentaire auprès de votre détaillant ou d'un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret «Moulinex Service»).

2. MISE EN PLACE DU CORPS GRAS

- ③ - **Si vous utilisez de l'huile :** versez l'huile dans la cuve jusqu'aux niveaux indiqués à l'intérieur de celle-ci entre mini et maxi (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.
 - **Ne faites jamais fondre les pains de graisse dans le panier.**
 - Fermez le couvercle en appuyant jusqu'au déclic.
 - ④ - Faites fondre les pains de graisse en plaçant le sélecteur de température (**E**) sur 140°C.
 - **Modèle avec afficheur :** l'afficheur indique la température sélectionnée et clignote tant que la température n'est pas atteinte.
 - ⑤ - **Modèle sans afficheur :** le voyant de régulation (**H**) reste allumé 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.

3. RÉALISATION D'UNE FRITURE

Modèle avec afficheur :

- ④ - Réglez le sélecteur (E) sur la température choisie (voir tableaux de cuisson). L'afficheur indique la température sélectionnée. **L'affichage clignote tant que la température n'est pas atteinte.** Un signal sonore prévient que la température est atteinte et l'affichage devient fixe.
- ⑦ - Placez la cassette congelée (J) dans le tiroir «Condensor».
- Afin que la cassette garde toute son efficacité, réalisez la friture sans attendre.
 - Remontez le panier à l'aide de la poignée.
 - Ouvrez le couvercle et mettez les aliments.

Choix du temps de cuisson :

Il est important de choisir le temps de cuisson avant de plonger le panier dans l'huile afin de ne pas perturber le décompte.

Suivant la position du sélecteur (E), une base de temps est préprogrammée :

- 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 (-) au départ ou en cours de cuisson (temps maximum 30 minutes).

- 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 (E) sur la position «0». L'appareil s'arrête.
- Débranchez l'appareil.

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). 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.

- Mettez le sélecteur (E) sur la position «0». L'afficheur s'éteint.
- Débranchez l'appareil.

Modèle sans afficheur :

- ⑤ - Réglez le sélecteur (E) sur la température choisie (voir tableaux de cuisson).

Le voyant de régulation (H) s'allume. Lorsque le corps gras a atteint la température requise, le voyant s'éteint.

- ⑦ - Placez la cassette congelée (J) dans le tiroir «Condensor».
- Afin que la cassette garde toute son efficacité, réalisez votre friture sans attendre.
 - Remontez le panier à l'aide de la poignée.
 - Ouvrez le couvercle et mettez les aliments. Fermez le couvercle.
 - **Abaissez lentement le panier dans le corps gras en poussant sur le bouton de commande (C2).**
 - En fin de cuisson, remontez le panier et laissez égoutter les aliments.
 - Ouvrez le couvercle et servez.
 - Mettez le sélecteur (E) sur la position «0». L'appareil s'arrête.
 - Débranchez l'appareil.
 - **Si vous ne ramenez pas le sélecteur (E) sur «0», l'appareil s'arrête automatiquement au bout de 2 heures.**
 - Pour relancer une cuisson, repositionnez le sélecteur (E) sur «0» avant de choisir la température de cuisson.

Remarques générales :

- Si vous devez faire plusieurs fritures de suite, retirez la cassette décongelée, videz l'eau de condensation, remplacez la nouvelle cassette congelée et attendez à chaque fois que la température de cuisson soit atteinte avant de mettre les aliments dans le corps gras.
- Si vous n'avez pas de cassette congelée, le système «Condensor» n'est pas actif. Néanmoins, vous pouvez réaliser une friture. **Il est alors impératif de laisser le couvercle ouvert pour que la vapeur puisse s'échapper.**
- Après l'arrêt automatique ou manuel de l'appareil, il est possible d'enchaîner la fonction «Hydro Clean» pour un pré-dégraissage de la cuve (Voir chapitre «Nettoyage»).

4. AVANT DE RANGER VOTRE FRITUEUSE

- Retirez le tiroir «Condensor» (I) et enlevez la cassette (J).
- Videz le contenu du tiroir dans votre évier.
- Lavez le tiroir et la cassette avec de l'eau chaude additionnée d'un produit à vaisselle.
- Rincez et essuyez le tiroir.
- ⑧ - Laissez égoutter la cassette en position verticale (ouvertures vers le bas) pour la vider de l'eau de nettoyage. Séchez-la soigneusement. Il est nécessaire que la cassette soit à la température ambiante avant d'être remise au congélateur.
- Placez la cassette à plat au congélateur.

Pour éviter d'éventuelles odeurs dans votre congélateur, nous vous conseillons de mettre vos cassettes dans un sac étanche du type sac de congélation.

Conseils pratiques

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

3. 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 :

- ⑥ - Retirez le panier, laissez-le refroidir, enlevez le support (C4) et positionnez le filtre papier (C3) autour du support puis embotez le support et son filtre dans le panier.
- Remettez en place le panier.

Remarque :

- Remplacez le filtre papier 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 :
 - 800 g de frites fraîches
 - 1 kg de frites surgelées

Pour un résultat optimum avec des frites surgelées, nous vous conseillons de n'utiliser que 900 g de frites.

- Evitez de laisser votre bain de friture en chauffe inutilement pour une meilleure efficacité du système «Condensor» et pour prolonger la durée d'utilisation de l'huile.

Modèle avec afficheur :

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

Modèle sans afficheur :

- Placez la commande de température au plus bas en cas d'attente entre deux fritures.
- Evitez de laisser trop longtemps vos préparations cuites dans le panier en position égouttage, les vapeurs pourraient les ramollir.

5. Hublot rotatif

Vous pouvez vérifier la cuisson de vos aliments grâce au hublot rotatif (A1) 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	Champignons	10 à 12
150 C	Crevettes	8 à 10
160 C	Friture d'aperçus	8 à 10
170 C	Cognons	8 à 10
	Canillaud en tranches	8 à 10
180 C	Côtes de porc panées	8 à 10
	Beignets de pomme	4 à 8
	Filets de poisson	5 à 7
190 C	Pommes frites 800 g	
	(1ère plongée)	6 à 10
	(2ème plongée)	4 à 5
	Morceaux de poulet	12 à 15

Pour les surgelés réglez le sélecteur (E) en position ***.

Poids et temps de cuisson Produits surgelés

Préparations	Poids Maxi (g)	Temps (min)
Pommes de terre frites (précuites)	500	5 à 6
“ “ “ “	900	8 à 11
Pommes noisettes	800	8 à 10
Croustines de pommes de terre	300	6 à 8
Cabillauds panés	400	6 à 8
Merlus panés	400	6 à 8
Filets de poisson en beignet	400	6 à 8
Beignets aux crevettes	400	6 à 8
Beignets aux calamars	400	4 à 5
Beignets de pomme	300	5 à 7
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 la friteuse.
- ④ Placez le sélecteur de température (E) sur 140°C quelques minutes pour décoller le bloc de graisse des parois de la cuve.
- ⑤ Arrêtez l'appareil en ramenant le sélecteur de température en position «0».
- Sortez le bloc de graisse de la cuve à l'aide d'une fourchette.
- **Dans le cas où le panier a durci avec la graisse végétale :**
- Faites fondre les pains de graisse en plaçant le sélecteur de température (E) sur 140°C.
- Remontez et enlevez le panier quand la température du corps gras le permet.
- Arrêtez l'appareil en ramenant le sélecteur (E) en position «0».

- Laissez refroidir et figer la matière grasse. Une fois durcie, rebranchez votre friteuse.
- Placez le sélecteur de température (E) sur 140°C quelques secondes pour décoller le bloc de graisse des parois de la cuve.
- Arrêtez l'appareil en ramenant le sélecteur (E) 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 (G1) 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'autres produits moussants du type liquide vaisselle, poudre à récurer, produit javellisé ou ammoniacé.**
- Remettez la cuve sans le panier.
- **Laissez le couvercle ouvert.**

Modèle avec afficheur

- 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.

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

Modèle sans afficheur

- ⑤ Mettez le bouton sélecteur sur la fonction «Hydro Clean».
- L'appareil s'arrête automatiquement au bout de 30 minutes.
- Il est possible d'arrêter la fonction «Hydro Clean» en positionnant le sélecteur (E) en position «0».

- Laissez refroidir et sortez 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 (E) est en position «0».

Remarques :

- Pour le bon fonctionnement de l'appareil, maintenez le dessous de la cuve propre.
- 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.**
- Pour nettoyer l'intérieur du couvercle, utilisez une éponge humide additionnée d'un produit à vaisselle, rincez et essuyez.
- 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, le panier, le tiroir «Condensor» et la cassette au lave-vaisselle.

Entretien

Remplacement des joints du couvercle

- Ouvrez le couvercle.
- ⑨ 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.

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.	La cassette et le tiroir «Condensor» sont sales.	Nettoyez-les.
	Le corps gras est détérioré.	Remplacez l'huile ou le corps gras.
	Le corps gras n'est pas approprié à la cuisson.	Utilisez de l'huile ou de la graisse de bonne qualité. Ne mélangez pas des huiles ou des graisses de qualité différente.
La vapeur s'échappe du couvercle.	Le couvercle n'est pas bien fermé.	Fermez le couvercle correctement.
	La cassette n'est pas congelée.	Mettez-la au congélateur.
	Les joints sont défectueux.	Essuyez-les ou remplacez-les.
	Cassette insuffisamment congelée ou bouchée.	Congélation de la cassette 24h minimum (**).
	Dépassement des quantités et des temps recommandés.	Ne pas frire des quantités au-dessus du poids indiqué.
Enchaînement de cuissons.		Achetez une deuxième cassette.
	Fuite de liquide de la cassette.	La cassette est détériorée. Remplacez par une cassette neuve.
Débordement d'huile.	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.