

Friteuse Supremia

AS1 - AS2

Moulinex

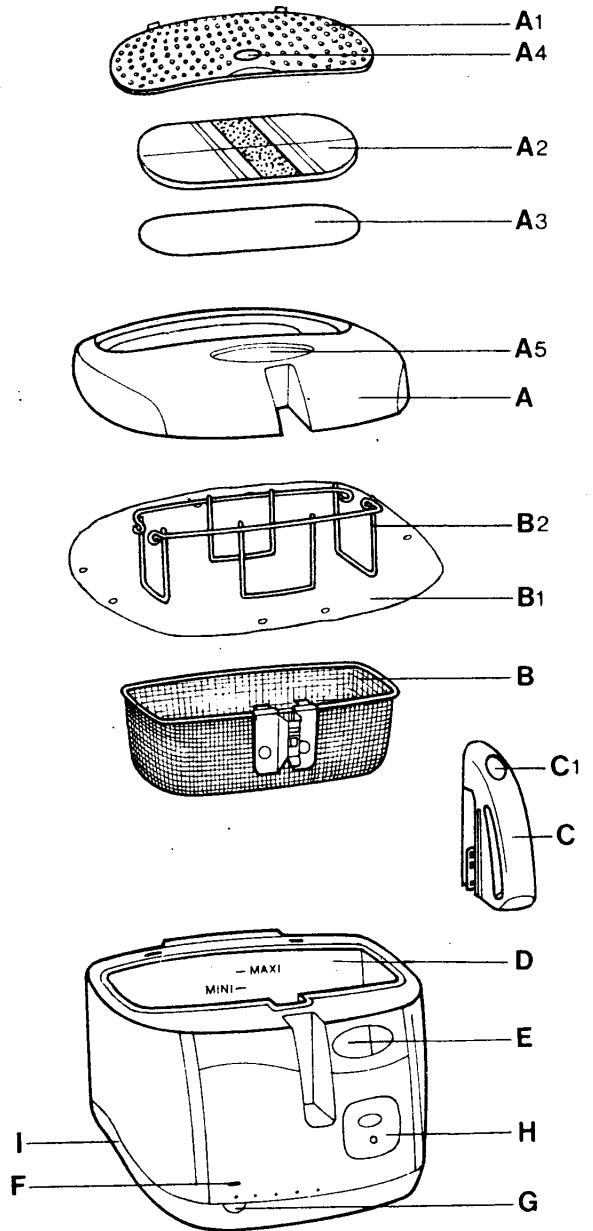


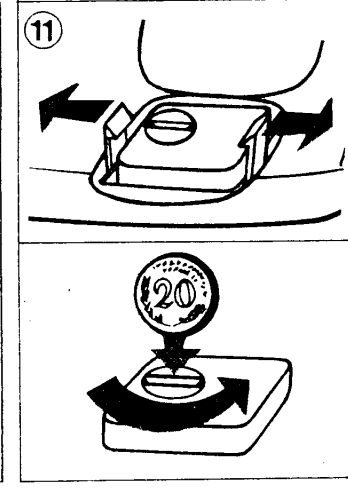
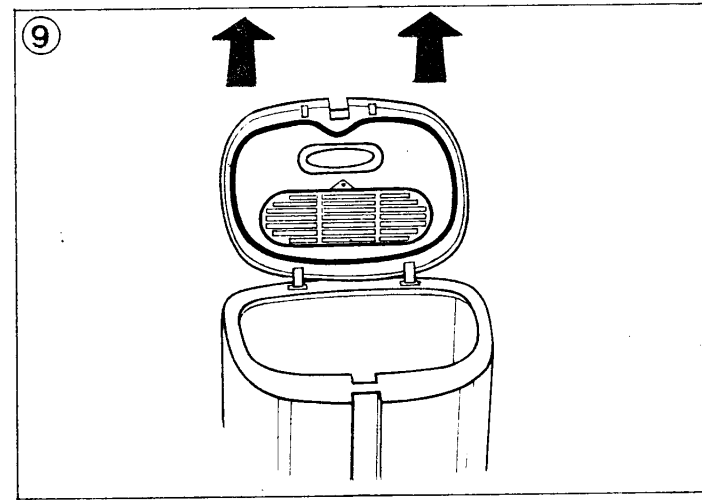
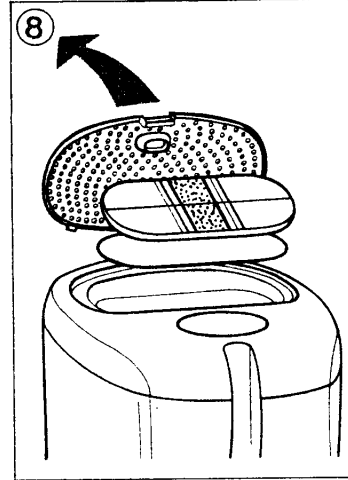
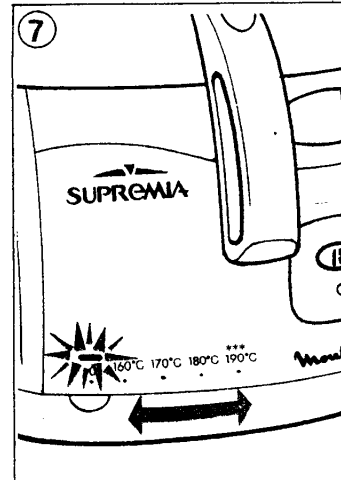
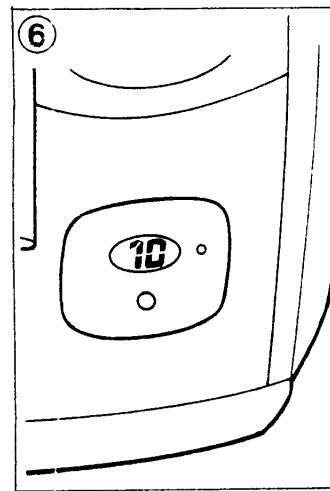
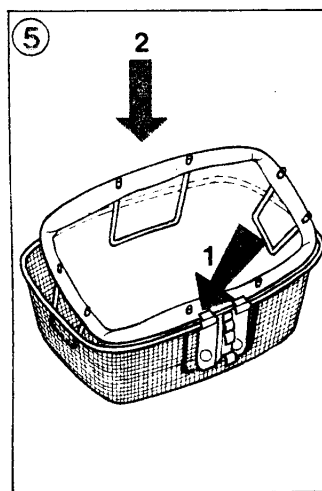
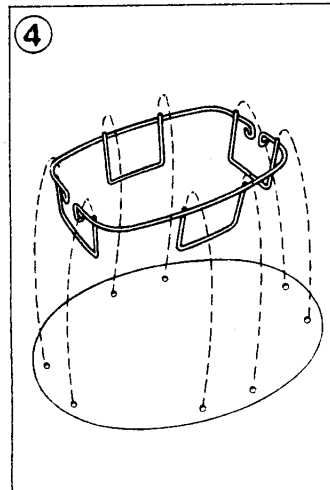
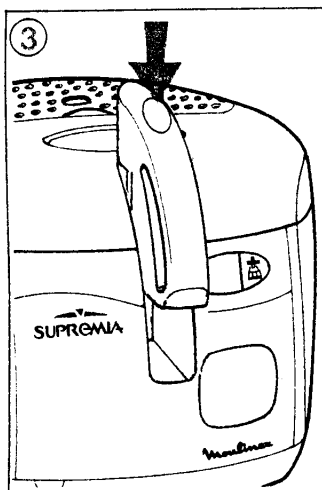
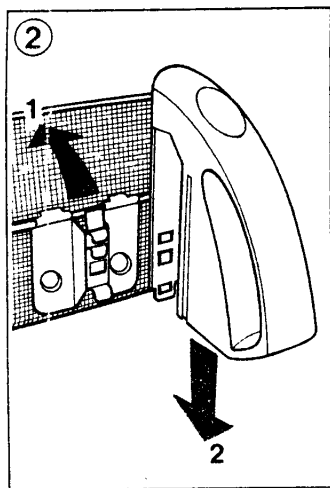
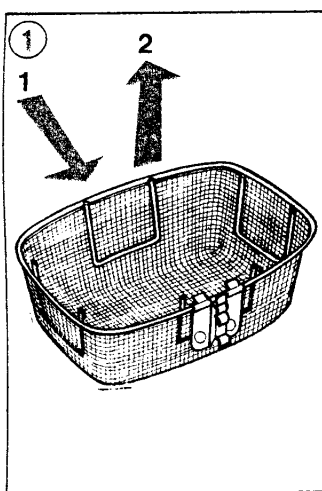


AS 1



AS 2





## Sommaire

Description	page 8
Conseils de sécurité	page 8
Avant la première utilisation	page 9
Utilisation	page 10
Conseils pratiques	page 11
Tableaux de cuisson	page 12
Nettoyage	page 13
Entretien	page 13
Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?	page 14

## Description

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

### A Couvercle à ouverture automatique

- A1 Grille du Maxi-filtre
- A2 Maxi-filtre anti-odeur (réf. BV8)
- A3 Filtre anti-graisse (réf. BV8)
- A4 Témoin de saturation
- A5 Hublot (selon modèle)

### B Panier filtrant

- B1 Filtre papier (réf. BV9) (selon modèle)
- B2 Support du filtre papier (selon modèle)

### C Poignée du panier

- C1 Bouton commande de descente/montée du panier

### D Cuve

### E Touche d'ouverture du couvercle

### F Voyant lumineux rouge

### G Commande de température avec fonction arrêt sur "0".

### H Minuteur électronique (selon modèle)

### I Poignées de transport

## Conseils de sécurité

- Tenez toujours les enfants éloignés de votre friteuse.
- Vérifiez que le voltage de votre appareil correspond à celui du réseau 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 avec terre.

Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes électriques en vigueur dans votre pays.

- Evitez absolument toute installation personnelle non conforme.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique.
- Installez votre friteuse sur un plan de travail stable éloigné de toute source de chaleur et de tout risque de projections d'eau.
- **Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans avoir mis de corps gras.**
- La friteuse est protégée par un thermostat et un dispositif de sécurité thermique qui, en cas de surchauffe accidentelle, coupent automatiquement l'alimentation électrique.
- Surveillez votre friteuse en fonctionnement, ne laissez pas pendre le cordon électrique.
- Respectez impérativement les niveaux mini/maxi indiqués à l'intérieur de la cuve (D).
- L'huile et la graisse sont des produits inflammables. Si accidentellement le corps gras prenait feu, débranchez la prise. Éteignez la flamme avec un plat ou en fermant le couvercle, **mais n'utilisez jamais d'eau.**
- Ne déplacez jamais votre friteuse en fonctionnement ou lorsque le corps gras est encore chaud. **L'huile chaude peut vous brûler très grièvement.**
- Utilisez les poignées latérales de transport pour déplacer votre friteuse, n'utilisez en aucun cas la poignée du panier pour effectuer cette opération.
- N'obstruez jamais la grille du maxi-filtre avec votre main ou un objet quelconque (torchon, plat, assiette...).

## Avant la première utilisation

- Déballez votre appareil et conservez votre bon de garantie situé sur l'emballage, puis lisez attentivement la notice d'utilisation.
- Enlevez le sachet de protection du maxi-filtre anti-odeur et mettez le maxi-filtre en place. Ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche d'ouverture.
- Retirez le panier en soulevant la poignée.
- ① - Enlevez le support du filtre papier (B2) en le déboîtant du panier (selon modèle).
- ② - Décrochez le panier de la poignée en poussant la languette métallique vers le panier puis tirez la poignée vers le bas.
- Lavez l'intérieur de la cuve, le panier et le support (selon modèle) avec de l'eau chaude et un produit à vaisselle. Rincez et essuyez soigneusement.
- Remettez en place l'ensemble.

## Utilisation

### 1. Mise en place de l'huile ou de la graisse

• Si vous utilisez de l'huile, versez dans la cuve un volume d'huile se situant entre le mini et le maxi indiqué à l'intérieur de la cuve, 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 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 déclik.

- Faites fondre les pains de graisse en plaçant la commande de température (G) sur 160°C.

- ③ - Lorsque les pains de graisse sont devenus liquide, remettez en place l'ensemble poignée/panier dans la cuve en poussant sur le bouton de commande (C1).

Vous pouvez commencer une cuisson.

### 2. Réalisation d'une friture

- ⑦ - Réglez la commande (G) sur la température choisie (voir tableaux de cuisson). Le voyant rouge (F) s'allume. Lorsque le corps gras a atteint la température requise, le voyant s'éteint.

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

- Ouvrez le couvercle et mettez les aliments.

- **Si votre friteuse est équipée d'un filtre papier et de son support**, utilisez-les pour faire les aliments panés et pour garder votre huile propre plus longtemps (ils évitent que la chapelure ne tombe dans le bain de friture).

Avant de mettre les aliments, procédez comme suit :

- ④ - Retirez le panier, **laissez-le refroidir**, enlevez le support

- ⑤ (B2) et accrochez le filtre papier (B1) puis remboîtez le support et son filtre dans le panier.

• Remettez en place l'ensemble poignée/panier.

- Fermez le couvercle.

- ③ - **Abaissez lentement le panier dans le corps gras en poussant sur le bouton de commande (C1).**

- ⑥ - **Si votre friteuse est équipée d'un minuteur:**

- Appuyez sur la touche, l'affichage "00" s'allume.

- Continuez à appuyer jusqu'au temps désiré (voir tableaux de cuisson).

- Après avoir relâché la touche, le décomptage commence (clignotement de l'affichage).

- En cas d'erreur, remettez le minuteur à "00" en maintenant la touche enfoncée et recommencez.

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

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

*L'affichage du minuteur se coupe automatiquement.*

- En fin de cuisson, remontez le panier et laissez égoutter les aliments.

- **N'oubliez pas d'éteindre votre friteuse, commande de température (G) sur position "0".**

- Ouvrez le couvercle et servez.

### Remarques:

- Si vous utilisez le filtre papier, remplacez-le après chaque utilisation. Vous pouvez vous procurer de nouveaux filtres (réf. BV9) auprès de votre détaillant ou d'un centre agréé Moulinex (liste dans le livret Moulinex Service).

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

### 3. Traitement des odeurs

- Le Maxi-filtre anti-odeur au charbon actif et le filtre anti-graisse de Moulinex luttent efficacement contre les odeurs et les graissures. Ils restent performants jusqu'à 40 à 50 utilisations selon la nature et le poids des aliments frits.

- Quand le témoin de saturation, visible sur le couvercle, passe du rose au gris clair, changez les filtres.

Pour les remplacer :

- ⑧ - Ouvrez la grille (A1) du couvercle et retirez-la complètement.

- Enlevez les filtres usagés.

- Mettez le filtre anti-graisse neuf en premier puis le Maxi-filtre, bande rose vers le haut.

**N.B:** Vous pouvez vous procurer des filtres (réf. BV8) auprès de votre détaillant ou d'un centre agréé Moulinex (voir liste dans le livret Moulinex Service).

## 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 après la cuisson (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 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. La cuisson

- Evitez de surcharger le panier, vous provoqueriez une baisse de température du bain de friture qui rendrait la préparation trop grasse.
- A titre indicatif, évitez de dépasser les quantités suivantes :
  - . 1,2 kg de frites fraîches
  - . 900 g de frites surgelées (précuites)
  - . 10 beignets
- Evitez de laisser votre bain de friture en chauffe inutilement. Une friture sans surchauffe permet de prolonger la durée d'utilisation de l'huile.
- 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 et éliminer leur côté croustillant.

## Tableaux de cuisson

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

### températures et temps de cuisson

Température Maxi	Préparations	Temps (min)
170°C	Oignons	4 à 6
	Champignons	4 à 6
	Beignets de légume	4 à 6
	Cabillaud en tranche	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
190°C	Beignets de pomme	5 à 6
	Pommes frites (1ère plongée)	6 à 10
	Pommes frites (2ème plongée)	4 à 5
	Pommes chips	5 à 8
	Morceaux de poulet	12 à 15

Pour les surgelés réglez la commande (G) 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
" " " "	900	8
Pommes noisettes	800	6 à 8
Croustines de pommes de terre	300	6 à 8
Cabillaud pané	400	6 à 8
Merlu pané	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

- Débranchez votre friteuse et laissez-la refroidir.
- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide. N'utilisez ni tampon abrasif ni alcool.
- **Ne trempez jamais la friteuse dans l'eau et ne la 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.
- ② - Pour nettoyer le panier, séparez-le de la poignée. Si vous avez utilisé le filtre papier (selon modèle), retirez-le. Lavez le panier et le support à l'eau chaude additionnée d'un produit à vaisselle, rincez et essuyez.
- Profitez du changement de matière grasse pour nettoyer votre cuve. Après avoir retiré l'huile ou le corps gras solidifié, passez un papier absorbant dans la friteuse. Puis, lavez avec une éponge l'intérieur à l'eau chaude additionnée d'un produit à vaisselle. Rincez et essuyez avec soin.

## Entretien

- ⑧ 1. N'oubliez pas de changer votre Maxi-filtre et le filtre anti-graisse lorsque la couleur du témoin de saturation devient gris clair.

## 2. Nettoyez votre couvercle

- Ouvrez le couvercle.
- ⑨ - Retirez le couvercle en le poussant légèrement vers l'arrière et en le tirant vers le haut.
- Nettoyez l'ensemble avec une éponge humide additionnée d'un produit à vaisselle.
- Rincez et essuyez.
- Remettez le couvercle.

## 3. Remplacez le joint de votre cuve

- Enlevez le joint défectueux de son support et remplacez-le par un joint neuf.

## 4. Remplacez la pile du minuteur

- ⑩ - Insérez la pointe d'un couteau dans la fente située au-dessus de l'afficheur du minuteur et faites-le pivoter vers l'avant.
- ⑪ - Retirez la vis située à l'arrière du minuteur et remplacez la pile (Réf.AG10) en prenant soin de mettre le + vers l'extérieur (côté vis). Remontez l'ensemble sur la façade de votre friteuse.
- La pile usagée doit être remise dans le circuit de récupération en vigueur dans votre pays.

## 5. Remplacement du cordon électrique

Si le cordon d'alimentation est endommagé, des outils spéciaux étant nécessaires, faites-le obligatoirement remplacer par un centre d'entretien agréé Moulinex (voir liste livret Moulinex Service).

**N'utilisez jamais votre friteuse avec un cordon endommagé.**

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

- Vérifiez tout d'abord le branchement et le bon état du cordon.
- Ensuite vérifiez si un des cas décrits dans le tableau suivant peut en être la cause.

### Conseils pratiques

Problèmes	Causes	Remèdes
Trop d'odeur	Le Maxi-filtre anti-odeur est saturé	Remplacez le Maxi-filtre (voir "Traitement des odeurs")
	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 au-dessous du couvercle	Le couvercle n'est pas bien fermé	Assurez-vous que le couvercle est verrouillé correctement
	Le Maxi-filtre anti-odeur est saturé	Remplacez le Maxi-filtre (voir "Traitement des odeurs").
	Les joints sont défectueux	Essuyez-les ou remplacez-les s'ils sont détériorés.
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	Séchez complètement les aliments.
	Dépassement des quantités recommandées	1200 g maxi (frites fraîches) - 900 g maxi (frites surgelées)
Les aliments ne dorment pas	Température de cuisson trop basse	Réglez la commande à la température de cuisson correcte.
	Surcharge du panier avec trop d'aliments	Ne pas faire des quantités au-dessus du poids indiqué.
	L'huile n'est pas assez chaude	Thermostat défectueux. Consultez votre détaillant ou un centre agréé Moulinex
Les 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	Première mise en chauffe sans corps gras dans la cuve	Consultez votre détaillant ou un centre agréé Moulinex ( le fusible est à changer)