

Moulinex



www.moulinex.com

Français p. 3

English p. 9

Deutsch p. 15

Nederlands p. 21

Español p. 27

Português p. 32

Italiano p. 37

Dansk p. 43

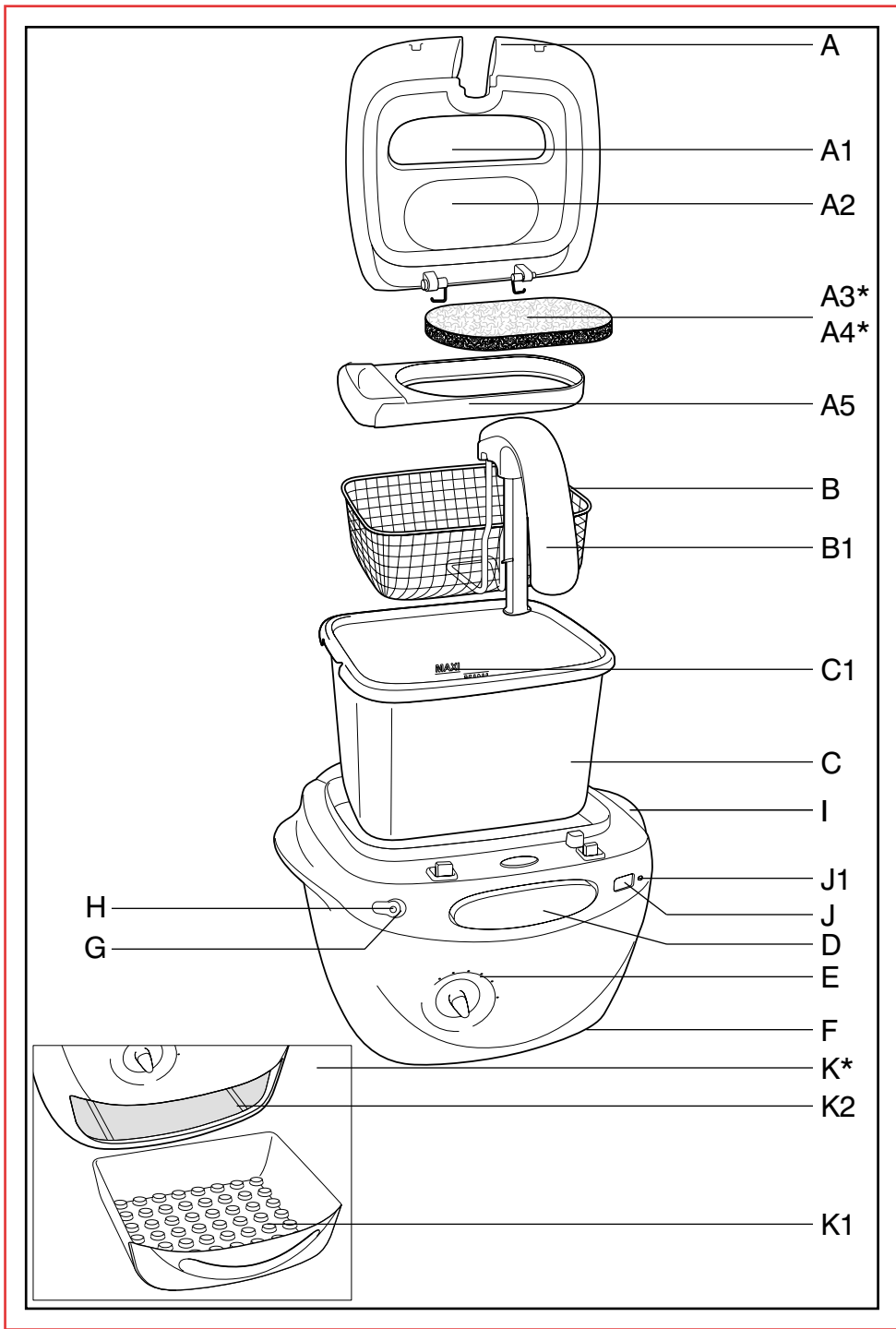
Norsk p. 48

Svenska p. 53

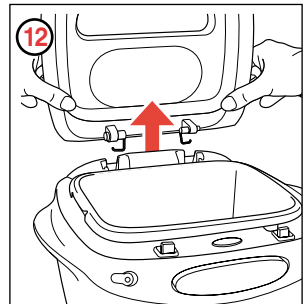
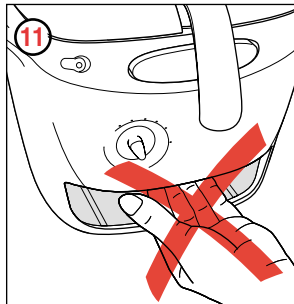
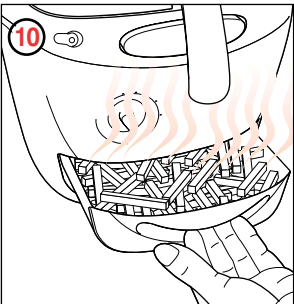
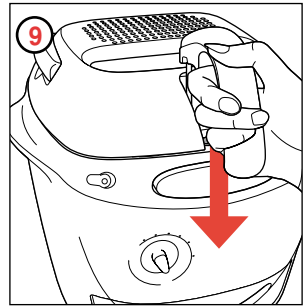
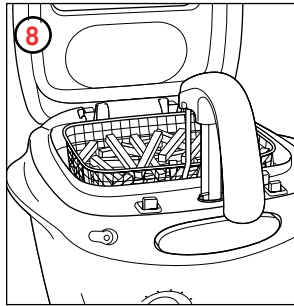
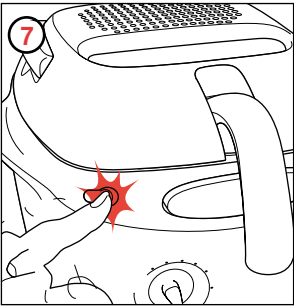
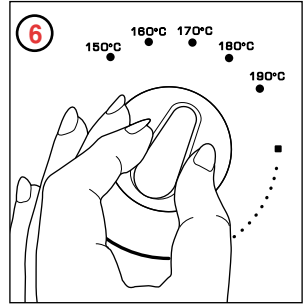
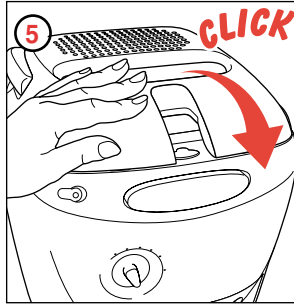
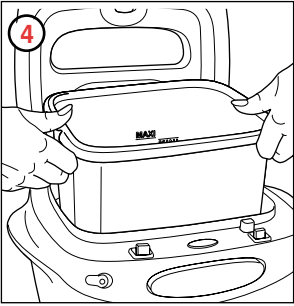
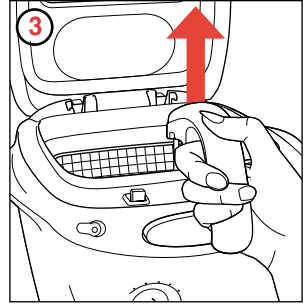
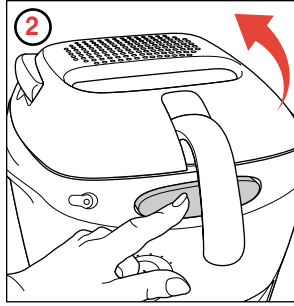
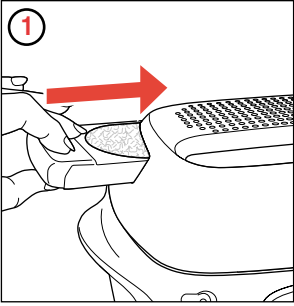
Suomi p. 58

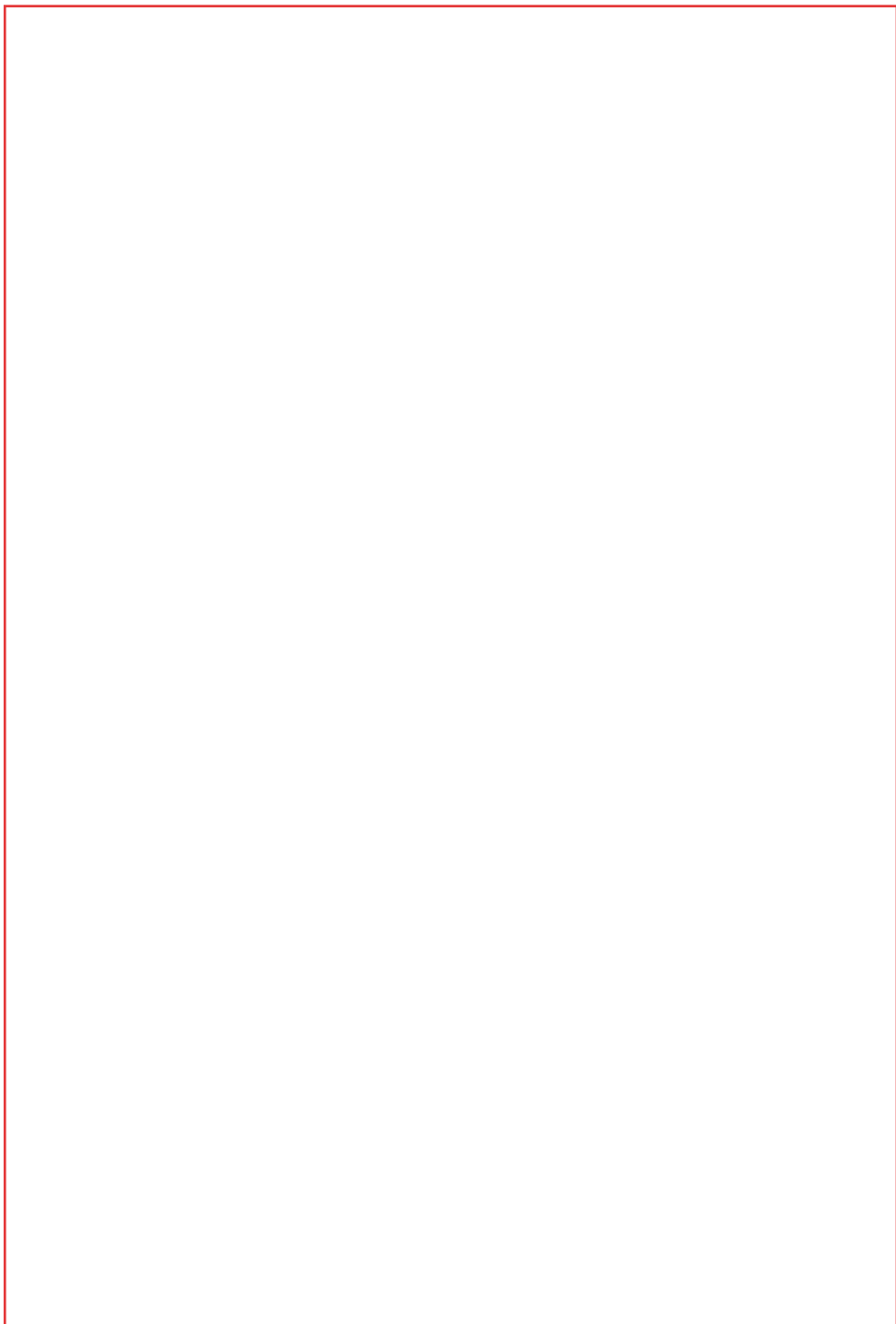
Türkçe p. 63

عربي p. 68



* selon modèle - depending on model - abhängig vom Modell - afhankelijk van het model - según modelo - consoante modelo - a seconda del modello - afhængig af model - på enkelte modeller - beroende på modell - mallista riippuen - Modele bağılidir - حسب الموديل





FRANÇAIS

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

Description

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

A Couvercle à ouverture automatique

A1 Hublot en verre

A2 Zone de filtration des odeurs

A3 Filtre anti-odeur avec témoin de saturation (selon modèle)

A4 Cartouche au charbon actif avec témoin de saturation (selon modèle)

A5 Tiroir "Clean Express"

B Panier

B1 Poignée du panier

C Cuve amovible avec revêtement anti-adhérent

C1 Repères Mini et Maxi du remplissage de cuve

D Touche d'ouverture du couvercle

E Sélecteur de température

F Range cordon

G Bouton marche/arrêt

H Voyant de régulation de température

I Poignées de transport

J Minuteur électronique (selon modèle)

J1 Touche de réglage

K Maintien au chaud (selon modèle)

K1 Plat de maintien au chaud

K2 Logement du plat

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.

- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.

- Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.

- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants. **Tenez toujours les enfants éloignés.**

- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-

les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.
 - Installez votre friteuse sur un plan de travail éloigné d'une source de chaleur, de tous risques de projections d'eau et résistant à la chaleur.
 - 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 la quantité nécessaire de corps gras.
 - La friteuse est protégée par un dispositif de sécurité thermique qui, en cas de surchauffe accidentelle, coupe automatiquement l'alimentation électrique.
 - Ne déplacez jamais votre friteuse en fonctionnement, lorsque le corps gras est encore chaud. **L'huile peut vous brûler très grièvement.**
 - Utilisez les poignées de transport **(I)** pour déplacer votre friteuse.
 - Attendez **impérativement** que le corps gras soit refroidi pour enlever la cuve amovible.
 - N'obstruez jamais la zone de filtration des odeurs **(A2)** située sur le couvercle avec votre main ou un objet quelconque (torchon, plat, assiette, etc.), vous risqueriez de vous brûler.
- ④ **Vérifiez que le niveau du corps gras soit au-dessus du "mini" indiqué dans la cuve (C1).**
- L'huile et la graisse sont des produits inflammables. Si toutefois le corps gras prenait feu, débranchez la prise, couvrez l'appareil avec son couvercle ou un plat pour étouffer la flamme, mais n'utilisez jamais d'eau.

Avant la première utilisation

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

Enlevez le sachet de protection de la cartouche au charbon actif **(A4)** et positionnez-le dans le tiroir **(A5)**.

- ① Introduisez l'ensemble dans le couvercle de la friteuse.
- ② Ouvrez le couvercle **(A)** en appuyant sur

la touche d'ouverture **(D)**.

- ③ Retirez le panier **(B)** en soulevant la poignée **(B1)**.
Lavez le panier avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et essuyez soigneusement.
- ④ Retirez la cuve en la soulevant verticalement et lavez-la. Rincez, essuyez et remplacez-la.
Branchez l'appareil.

Utilisation

MISE EN PLACE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

- ② Ouvrez le couvercle **(A)** en appuyant sur la touche d'ouverture **(D)**.
Enlevez le panier **(B)** en soulevant la poignée **(B1)**.

Si vous utilisez de l'huile, versez l'huile dans la cuve amovible **(C)** jusqu'au niveau Maxi soit 1,8 à 2 litres. **Ne dépassez pas le niveau "Maxi"** indiqué dans la cuve amovible.

Le niveau de l'huile doit toujours être entre les niveaux Maxi et Mini.

Si vous utilisez des pains de graisse, coupez 1575 g - 1750 g de graisse en morceaux, faites-les fondre dans une casserole puis versez-les dans la cuve amovible **(C)**.

Ne faites jamais fondre les pains de graisse dans le panier, ni dans la cuve. Placez le sélecteur de température **(E)** sur la position 150°C pour la faire fondre.

- ⑤ Fermez le couvercle en appuyant jusqu'au clic de verrouillage.
Branchez l'appareil.
- ⑦ Appuyez sur le bouton marche/arrêt **(G)**.

RÉALISATION D'UNE FRITURE

- ⑥ Réglez le sélecteur de température **(E)** sur la position choisie (voir tableaux de cuisson). Le voyant de régulation de température **(H)** s'allume.

Le temps de préchauffage du corps gras est de 15 minutes.

- ② Ouvrez le couvercle **(A)** en appuyant sur la touche d'ouverture **(D)**.
Placez les aliments dans le panier **(B)**.
- ⑧ Remplacez-le en position d'égouttage.
Fermez le couvercle.
- ⑨ Abaissez lentement le panier dans le corps gras en le retirant de la position égouttage.

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

Appuyez sur la touche du minuteur, l'affichage "00" s'allume (**J1**).

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

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

En cas d'erreur, remettez le minuteur 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 positionnez-le en position égouttage.

N'oubliez pas d'éteindre votre friteuse, en ramenant le sélecteur de température sur "■" puis en appuyant sur le bouton marche/arrêt.

Ouvrez le couvercle et servez.

Remarques :

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

Pour éviter tous risques de brûlure ne mettez pas les mains au-dessus de la zone de filtration des odeurs (**A2**).

TRAITEMENT DES ODEURS

La cartouche anti-odeur au charbon actif (modèles AKE3 - AKE4 - AKE5) lutte efficacement contre les odeurs et les graisses.

Selon la nature et le poids des aliments à frire, il reste performant de 30 à 40 utilisations.

Lorsque le témoin de saturation, visible sur le couvercle, passe du rose au gris clair, changez le filtre.

Le filtre anti-odeur (modèles AKE1 - AKE2) reste performant de 10 à 15 utilisations.

Lorsque le témoin de saturation, devient rouge, changez le filtre.

Changement du filtre

Attendez le refroidissement de la friteuse. Retirez le tiroir "Clean Express" (**A5**),

retournez-le au-dessus de la poubelle : le filtre tombera.

Mettez le nouveau filtre dans le tiroir, face noire en dessous.

Changement du corps gras

Débranchez votre friteuse.

Attendez que le corps gras ait complètement refroidi.

- ⑫ Retirez le couvercle de la friteuse. Prenez la cuve et versez le contenu par un angle dans un récipient d'une capacité adaptée.

Filtrez le corps gras : retirez les petits morceaux d'aliments à l'aide d'une écumoire non métallique. Vous pouvez conserver le corps gras dans la friteuse ou dans un contenant hermétique séparé. Filtrez le corps gras après chaque utilisation à l'aide d'un papier filtre (disponible aux centres de service agréés). Les débris qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et/ou à entraîner une altération plus rapide du corps gras. À la longue, cela augmente les risques d'inflammation. Vous devez donc filtrer régulièrement la matière grasse.

Maintien au chaud (selon modèle)

Le plat (**K1**) est prévu pour garder au chaud les aliments qui viennent d'être frits dans l'appareil. Il vous permet donc de réaliser et de servir un plat chaud composé (par exemple : nuggets de poulet et frites...) ou deux portions de frites. Lorsque la première cuisson est terminée, sortez le plat de son logement (**K2**). Versez-y le contenu du panier (**B**) et répartissez-le dans le plat (**K1**).

Important : ne mettez jamais d'essuie-tout dans le plat. Remettez le plat dans son logement (**K2**).

Effectuez la deuxième cuisson. Lorsque celle-ci est terminée, servez tous les aliments en même temps. Nous vous conseillons de toujours faire les frites fraîches en dernier.

- ⑪ **Attention : ne mettez jamais votre main à l'intérieur du logement (K2), notamment pour le transport, car vous risqueriez de vous brûler.**

Conseils pratiques

1. Les corps gras

Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans corps gras.

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

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

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

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. La cuisson

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

La capacité de votre friteuse est limitée à :

- 1 kg de frites fraîches
- 750 g de frites surgelées

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

- 550 g de frites fraîches
- 400 g de frites surgelées

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

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

Tableaux de cuisson

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

Températures et temps de cuisson Produits frais

Préparation	Température Maxi	Temps (min)
Frites (capacité limite de sécurité) 1000g	190°C	13 - 15
Frites (capacité recommandée pour un résultat optimum) 550g	190°C	9 - 11
Filets de cabillaud	180°C	8 - 10
Morceaux de camembert frits	190°C	2 - 3
Morceaux de poulet panés	180°C	5 - 6
Filets de poisson	160°C	6 - 8
Chicken Kiev	180°C	12 - 14
Poulet frit en quartier	180°C	15 - 20
Champignons	150°C	6 - 8
Oignons	160°C	3 - 4
Croquettes de pommes de terre	190°C	9 - 10
Donuts	170°C	6 - 8
Œufs	170°C	8 - 10
Beignets de pommes	170°C	6 - 8

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

Préparation	Quantité	Temps (min)
Frites (capacité limite de sécurité)	750 g	11 - 13
Frites (quantité recommandée pour un résultat optimum)	400 g	6 - 7
Pommes noisettes	500 g	8 - 10
Alphabites	16 pièces	3 - 4
Beignets de poulet	12 pièces	4 - 5
Croquettes de poisson	8 pièces	4 - 5
Croquettes de pommes de terre	8 - 10 pièces	5 - 6
Poisson pané (cabillaud)	2 pièces	8 - 10
Champignons	16 pièces	4 - 5
Croquettes de poisson pané	8 pièces	5 - 6
Oignons	6 - 8 pièces	3 - 4
Beignets aux crevettes	12 pièces	4 - 5

Nettoyage

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

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.

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

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

N'utilisez jamais de tampon abrasif, d'objet métallique ou de poudre à récuser. 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.

Entretien

Attendez le refroidissement de la friteuse pour la manipuler.

Le minuteur

Si votre minuteur ne fonctionne plus, faites-le vérifier par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

La pile usagée doit être remise dans le circuit de récupération en vigueur dans votre pays.

Accessoires

Vous pouvez acheter auprès de votre revendeur ou d'un centre service agréé Moulinex, les accessoires suivants :

- Filtre anti-odeur ref. : DA8.
- Cartouche au charbon actif ref. : DA9.

Protection de l'environnement

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagerez de remplacer votre friteuse, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.

Apportez votre appareil à votre centre local de réception des déchets.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

Vérifiez tout d'abord le branchement. Ensuite vérifiez si un des cas décrits dans le tableau suivant peut en être la cause.

Conseils pratiques

Problèmes	Causes	Remèdes
Trop d'odeur.	Le filtre anti-odeur est saturé.	Remplacez le filtre (voir traitement des odeurs).
	Le corps gras est détérioré.	Changez l'huile ou le corps gras.
	Le corps gras n'est pas approprié à la cuisson.	Utilisez de l'huile ou de la graisse de bonne qualité. Ne mélangez pas des huiles ou des graisses de qualités différentes.
La vapeur s'échappe au-dessous du couvercle.	Le couvercle n'est pas bien fermé.	Assurez vous que le couvercle est verrouillé correctement.
	Le filtre anti-odeur est saturé.	Remplacez le filtre (voir traitement des odeurs).
	Les joints sont défectueux.	Consultez votre détaillant ou un centre agréé Moulinex.
Débordement d'huile.	La friteuse est remplie au-dessus de la limite maxi.	Vérifiez le niveau d'huile à l'intérieur de la cuve amovible.
	Aliments surchargés d'eau plongés dans l'huile chaude.	Séchez complètement les aliments.
	Dépassement des quantités recommandées.	1000g maxi frites fraîches ou 750 g de frites surgelées.
	Le panier est déformé.	Changez-le. Consultez votre détaillant ou un centre agréé Moulinex.
	L'huile est trop chaude.	Le thermostat est défectueux. Consultez votre détaillant ou un centre agréé Moulinex.

Les aliments ne dorent pas.	Température de cuisson trop basse.	Réglez le sélecteur sur la température de cuisson correcte.
	Surcharge du panier avec trop d'aliments.	Ne faites pas frire 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 frites, pommes paille, chips collent entre elles.	Aliments non lavés plongés dans l'huile chaude.	Lavez bien les pommes de terre séchez les soigneusement.
Le bain d'huile ne chauffe pas.	Première mise en chauffe sans corps gras dans la cuve.	Consultez votre détaillant ou un centre agréé Moulinex.
	Le positionnement de la cuve n'est pas correct.	Repositionnez la cuve amovible.
Votre minuteur ne fonctionne plus.	Pile usagée.	Consultez votre détaillant ou un centre agréé Moulinex.

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 Glass window
- A2 Odour filtration zone
- A3 Anti-odour filter with saturation indicator (depending on model)
- A4 Charcoal cartridge with saturation indicator (depending on model)
- A5 "Clean Express" drawer

B Basket

- B1 Basket handle

C Removable bowl

- C1 Min. and Max. oil level markers

D Lid release button

E Temperature selector

F Cord storage

G On/Off switch with light indicator

H Temperature regulation indicator

I Carrying handles

J Timer (depending on model)

- J1 Setting button

K Keep warm function (depending on model)

- K1 Keep warm and serving dish
- K2 Dish housing

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. The use of this appliance by disabled persons must only occur under supervision.**

- 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 stable, flat work surface which is well away from any source of heat and from any risk of water splashes and which is heat-resistant.
- A safety cut-out switch prevents your fryer from working if the removable bowl is not in place.
- Never operate your fryer without putting in the removable bowl filled 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 **(I)** to move the fryer.
- It is **essential** that you wait until the oil has cooled down before removing the bowl.
- Never obstruct the odour filtration zone **(A2)** located on the lid with your hand or any other object whatsoever (cloth, dish, plate, etc.), as you run the risk of being burnt.

④ Check that the level of the oil is above the “min” level indicated in the bowl (C1).

- 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.

Remove the protective wrapper from the Charcoal cartridge (depending on model) **(A4)** and place the filter in the drawer **(A5)**.

- ① Insert the whole unit into the lid of the fryer.
- ② Open the lid **(A)** by pressing on the release button **(D)**.
- ③ Remove the basket **(B)** by lifting the handle **(B1)**.
Wash the basket with hot water and washing up liquid, rinse and dry carefully.

- ④ Take out the bowl by raising it vertically and wash it. Rinse, dry and replace it. Plug in the appliance.

Using the appliance

ADDING OIL OR FAT

- ② Open the lid **(A)** by pushing on the lid release button **(D)**.
Remove the basket **(B)** by raising the handle **(B1)**.

If you are using oil, pour the oil into the removable bowl **(C)** up to the **Maxi** level, which is about 1.8 to 2 litres. **Never exceed the “maxi” level indicated in the removable bowl.**

If you use solid vegetable fat, take 1575 g - 1750 g of fat, cut into pieces and melt it in a separate pan then pour it in the bowl. Or, set the temperature selector **(E)** on the position 150°C to melt the fat.

Never melt the blocks of fat in the basket. The oil level must always be between the “mini” and “maxi” levels.

- ⑤ Close the lid until you hear a “click”. Plug in the fryer.
- ⑦ Press the On/Off switch **(G)**.

FRYING FOOD

- ⑥ Set the temperature selector **(E)** to the required setting (see cooking charts). The temperature regulator light **(H)** comes on.

Preheating the oil will take 15 minutes.

- ② Open the lid **(A)** by pushing on the release button **(D)**.
Raise the basket **(B)** using the handle **(B1)** and place it in the draining position.

Remove the basket from the bowl.

Place the food in the basket **(B)**.

- ⑧ Put the basket back in the draining position.
Close the lid.

- ⑨ When the oil has reached the correct temperature, slowly lower the basket into the oil from the draining position

If your fryer is fitted with a timer: Press the button and the display “00” will light up **(J1)**.

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 to "00" by holding down the button for a few seconds, and start again. When the cooking time is up, a timer will beep. To stop it, press the button.

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

The timer display switches off automatically. When the cooking is finished, raise the basket and place it in the draining position. Don't forget to switch off your fryer, by returning the selector to "■" then by pressing the On/Off switch. Open the lid and serve the food.

Notes:

If you need to fry several lots of food in succession, wait until the temperature regulator light (H) 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 (A2).

DEALING WITH ODOURS

The activated carbon anti-odour cartridge (models AKE3 - AKE4 - AKE5) is highly effective against odours and grease. Depending on the type and weight of foods being fried, it will remain effective for 30 to 40 uses.

When the saturation indicator, turns from pink to light grey, change the filter.

The anti-odour filter (models AKE1 - AKE2) remains effective for 10 to 15 uses. When the saturation indicator, turns red, change the filter.

Changing the filter

Wait until the fryer has cooled down. Take out the "Clean Express" drawer (A5), and turn it upside down while holding it over the bin: the filter will fall out. Place the new filter into the drawer with the black side facing upwards.

Changing the oil

Unplug the fryer. Wait until the oil is lukewarm.

- ⑫ Remove the lid of the fryer.

Hold the bowl and empty the oil into a large container.

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 foods tend to burn and alter the quality of the oil more rapidly. Over time this increases the risk of catching fire. For this reason, filter the oil regularly.

Keep warm function (according to model)

The dish (K1) is designed so that food which has just been fried can be kept warm prior to serving (for example: chicken nuggets and chips) or two helpings of chips.

When the first fry is done.

Remove the dish from its housing (K2). Empty the contents of the basket (B) into the dish (K1) and distribute it evenly.

Important: Never use paper kitchen towel to line the bottom of the dish.

Put the dish back into place (K2).

Fry the second portion of food.

When the food is ready, serve everything at the same time.

We advise you to prepare fresh chips last.

- ⑪ **Caution: Never put your hand into the dish housing (K2), specially when moving the fryer, you might get burnt.**

Practical tips

1. Oil or fat

Never operate your fryer without oil. Always use a good quality vegetable 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 cooking done). If using sunflower oil ensure the oil is changed after every 5 uses.

Important: if using solid fat, 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.

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 shaking the basket of food to be fried 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 kg of fresh chips
- 750 g of frozen chips

For best results, we advise that you use:

- 550 g of fresh chips
- 400 g of frozen chips

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

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

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	Max temperature	Time (min)
Chips maximum quantity 1000g	190°C	13 - 15
Chips quantity recommended for best results 550g	190°C	9 - 11
Battered cod fillet	180°C	8 - 10
Breaded camembert wedges	190°C	2 - 3
Breaded chicken strips	180°C	5 - 6
Breaded plaice fillet	160°C	6 - 8
Chicken Kiev	180°C	12 - 14
Fried chicken (leg portion)	180°C	15 - 20
Fried whole mushrooms	150°C	6 - 8
Fried onion rings	160°C	3 - 4
Potato or chicken croquettes	190°C	9 - 10
Ring doughnuts	170°C	6 - 8
Scotch eggs	170°C	8 - 10
Apple fritters	170°C	6 - 8

For frozen foods, set the temperature selector **(E)** to setting *** (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

Frozen foods	Max. weight (g)	Time (min)
Chips maximum quantity	750 g	11 - 13
Chips quantity recommended for best results	400 g	6 - 7
American style thin cut chips	500 g	8 - 10
Alphabites	16 pieces	3 - 4
Chicken nuggets	12 pieces	4 - 5
Fish fingers	8 pieces	4 - 5
Potato croquettes	8 - 10 pieces	5 - 6
Battered cod fillets	2 pieces	8 - 10
Breaded Mushrooms	16 pieces	4 - 5
Breaded Fish nuggets	8 pieces	5 - 6
Fried onion rings	6 - 8 pieces	3 - 4
Breaded Scampi	12 pieces	4 - 5

Cleaning

Unplug your appliance and allow it to cool down.

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

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

Wash the basket and the lid 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 removable bowl in the dishwasher or in hot water with washing up liquid. Rinse and dry. Never use a scouring pad, any metallic object or scouring powder. You will risk damaging the non-stick coating of the bowl. Damage to the bowl by not following these guidelines is not covered in the guarantee.

Scratches inside the removable bowl or brown marks on the exterior may appear naturally if you use the appliance frequently.

Maintenance

Allow the fryer to cool down before handling it.

The timer (depending on model)

If your timer does not work, have it checked by an approved Moulinex service centre (see list in service booklet). The used battery should be disposed of via the recycling system in force in your country.

Accessories

The following accessories are available from your retailer or from an approved Moulinex service centre:
Anti-odour filter ref.: DA8.
Charcoal cartridge with saturation indicator ref: DA9.

Protection of the environment

Your appliance has been designed to work for many years. However, when finally you decide to replace your fryer, please think of what you can do to help to protect the environment by disposing of it at your local waste disposal centre.

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.	Anti-odour filter is saturated.	Replace filter (see dealing with odours).
	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 anti-odour filter is saturated.	Replace the filter (see dealing with odours).
	The gasket is faulty.	Wipe it, or replace it if it is damaged.
Oil overflows.	The fryer has been filled beyond the max. limit	Check oil level inside the removable bowl.
	Too much water on the food when it was immersed in hot cooking oil.	Dry the food completely and lower gently into the oil.
	Recommended quantities have been exceeded.	Check that the basket is not too full. Do not exceed the maximum recommended quantities.

	Basket misshapen.	Change the basket. Consult an approved Moulinex service centre.
	The oil is too hot.	Consult an approved Moulinex service centre.
	Mixture of different oils/fats.	Empty, clean and fill the bowl 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.
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.	Defective thermostat. 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.
	The bowl is not in the correct position.	Reposition the removable bowl.
Vision through the viewing window is not clear.	Not cleaning the window 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.

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.

Août 2003
Réf. : 5065749

Conception et réalisation : ADHOC'S - 3391