

Moulinex®

EN

FR

fry expert



Instructions for use
Mode d'emploi

www.moulinex.ca

EN **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or this appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off"¹, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions - 3.

15. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

IMPORTANT RECOMMENDATIONS

EN

Read and follow the instructions for use. Keep them for future use.

- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for :
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Electrical standards and regulations vary widely by country. If using the appliance in a country other than the country in which it was purchased, consult an approved Service Center.
- This appliance is designed for domestic use only. Do not use outdoors. In case of professional use, inappropriate use, or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the warranty is voided.
- Be sure to also remove any packing materials from underneath the removable bowl before use.
- Do not place paper, cardboard or plastic in or on the appliance.
- Do not use the appliance if the appliance or the cord is damaged, if the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly. In the event of the above, the appliance must be sent to an appropriate Service Center. Do not attempt to repair or disassemble the appliance.
- For your own safety, use only those accessories or spare parts designated by the manufacturer.
- Disconnect the appliance if it shows any working abnormalities.
- The power cord is intentionally short to avoid tangling or hanging over the edge of counters, etc. The power cord must never be in close proximity to or in contact with those parts of the appliance that can become hot, any other source of heat, or sharp edges.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord. Always unplug the cord by holding the base of the plug.
- Always unplug the appliance: immediately after use, when moving it, prior to any cleaning or maintenance.
- Place on a flat, stable, heat-resistant surface, away from any sources of heat or water.
- This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the apparent metal parts, filter or window, steam vents...
- Do not block steam vents and clean regularly to prevent grease accumulation.
- Do not operate the appliance near flammable materials (e.g. blinds or curtains) or close to an external heat source, or below wall-mounted cabinets.
- In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Close the lid and unplug the appliance. Smother with a wet cloth.
- Do not move the appliance when it is full of hot liquids or hot food.
- Ensure the two metallic parts of the basket handle are correctly positioned before locking the handle on the basket.
- If you have a removable bowl, never take it out when the fryer is switched on.
- Ensure that the lid and bowl are completely dry after³ washing and before use.

WARNING:
POSSIBLE ERUPTION.
WATER'S REACTION TO HOT OIL IS EXTREMELY VOLATILE.
PLEASE ENSURE, NO MATTER WHAT THE RECIPE STATES, FOOD MUST BE DRIED THOROUGHLY BEFORE IMMERSING IN HOT OIL.

- Never immerse the appliance or the electrical control unit in water!

- Center. **EN**
- Before disposing of your appliance, the timer battery must be removed by an approved Service
 - It is essential that you wait until the oil has cooled down before storing the fryer.
 - Do not store your fryer outside and store it in a dry and well-ventilated area.
 - The cooking times are given as guidelines only.
 - Never plug in the deep fryer without oil or fat inside. The oil level must always be between the min and max markers.
 - If you use solid vegetable fat, cut it into pieces and melt it over a slow heat in a separate pan beforehand, then slowly pour it into the deep fryer bowl. Never put solid fat directly into the deep fryer bowl or fryer basket as this will lead to incorrect operation of the appliance.
 - Do not mix different types of oil/fat.
 - Never add water to the oil or fat.
 - Do not overfill the basket, never exceed the maximum capacity.
 - Never immerse the fryer basket into the hot oil - or drain it - without the fryer lid in place.
 - Your appliance is equipped with a long lasting anti-odor carbon filter that should be replaced at least every 20 uses.
 - The metal parts and the stainless steel housing on your fryer will get hot during cooking.
 - Do not use a frying temperature higher than 374°F/190°C, especially for potatoes.
 - Always use the basket when frying small items such as potato chips.
 - Monitor the frying closely to avoid overcooking.
 - Filter your oil after every use to remove burnt crumbs and change it completely at least every 8-10 uses. Some oils (e.g. sunflower oil) will need to be changed every 5 uses.
 - For best results and faster cooking, we recommend that you limit the amount of potato chips to 1/2 the basket per batch.
 - When frying large quantities of food or potatoes, the oil temperature will drop very quickly after food is dropped into the oil. In this case it is normal to take a while for the oil to return to the selected temperature.
 - Always allow time for hot oil to cool before moving the fryer. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.

Polarization instructions

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Short Cord instructions

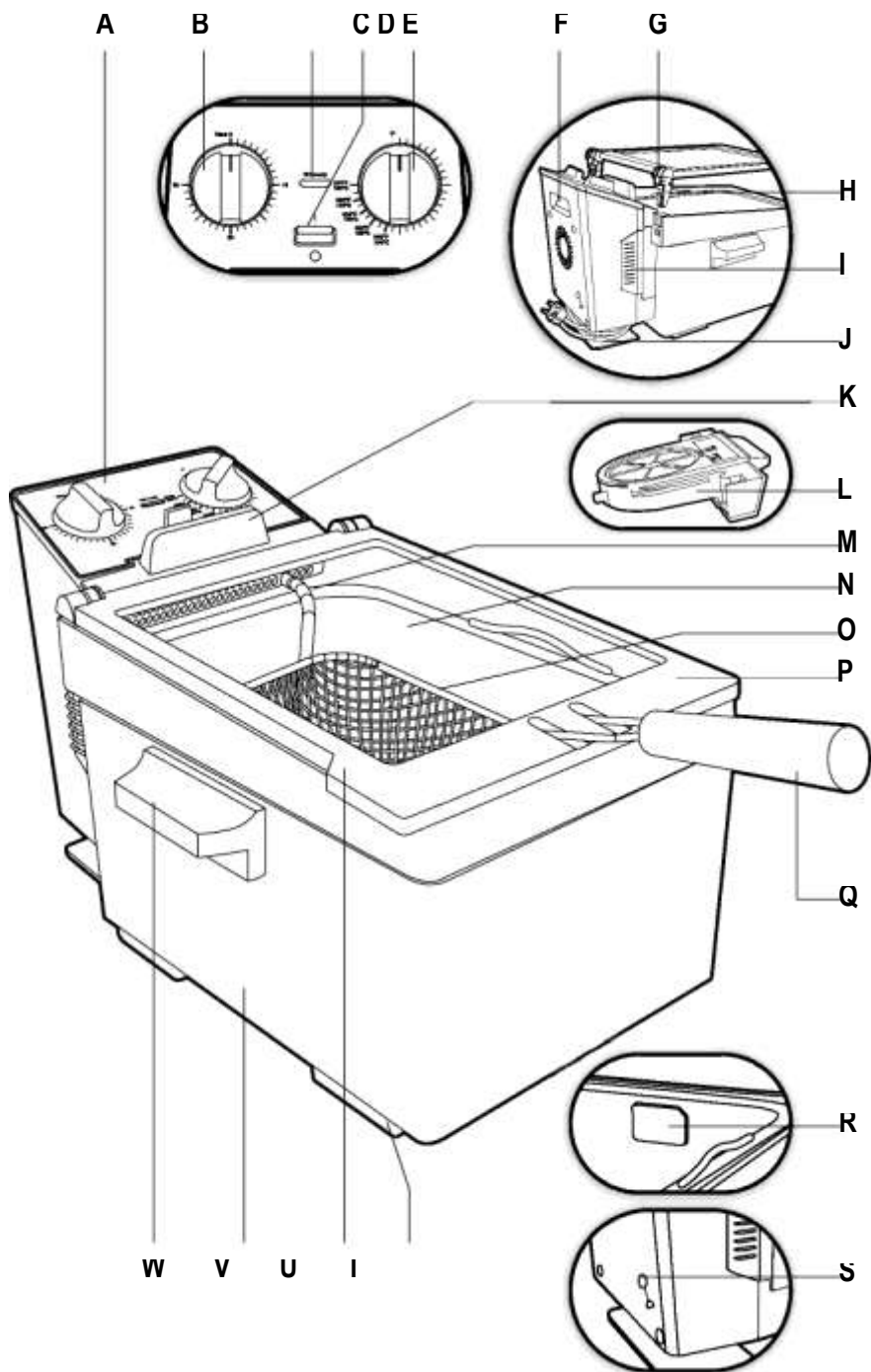
Do not use with an extension cord. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

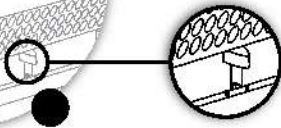
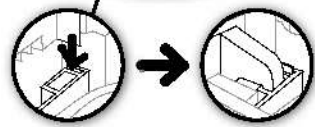
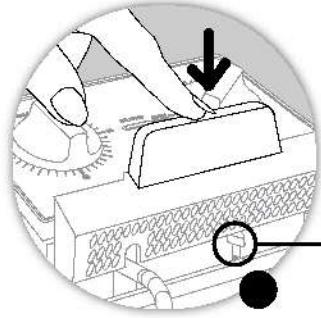
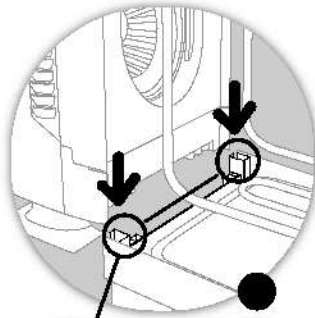
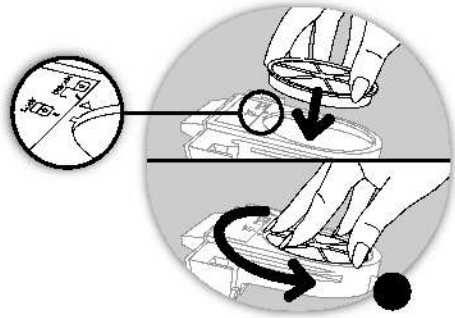
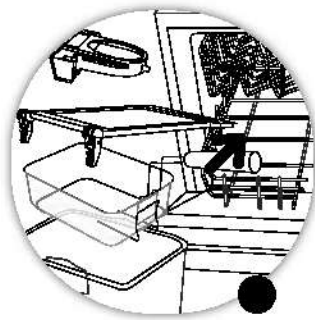
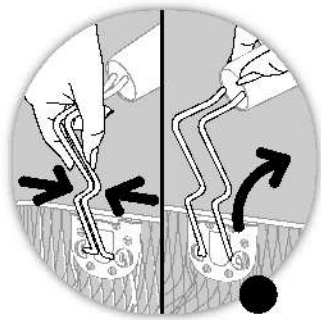
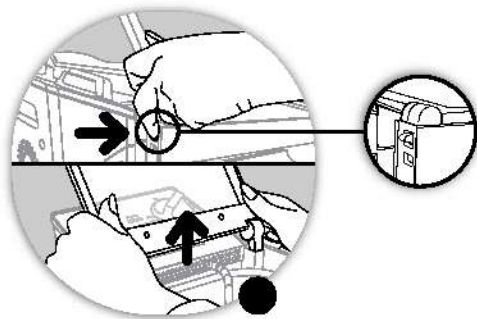
Magnetic connector (depending on model)

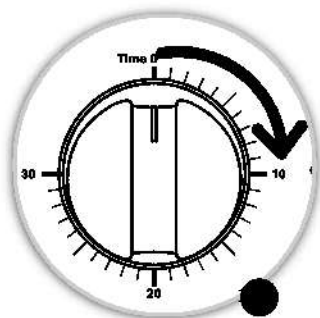
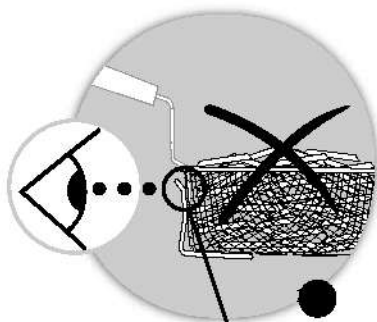
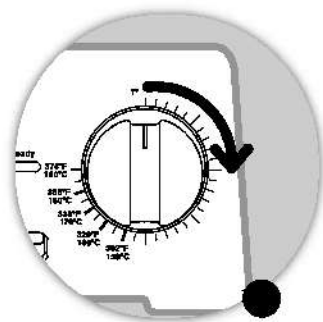
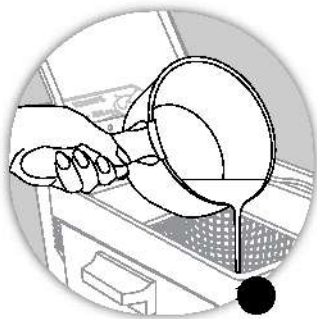
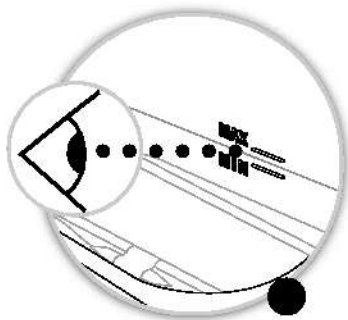
The cord is equipped with a detachable magnetic connector. The magnetic connector should be attached directly to the fryer. THIS SHOULD BE DONE PRIOR TO PLUGGING THE CORD INTO THE WALL OUTLET.

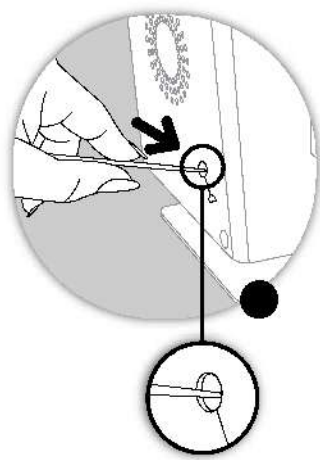
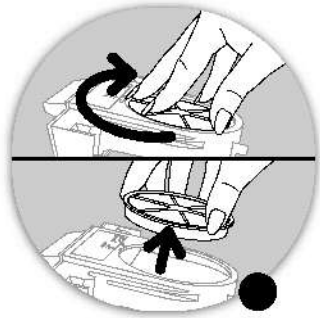
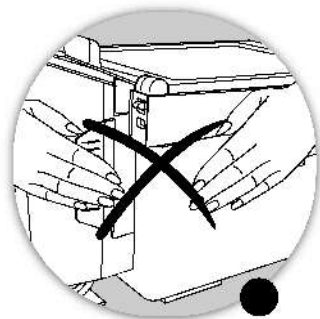
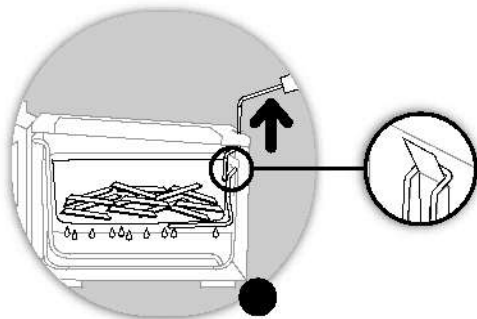
If you have additional questions, please call our Consumer Service Department or visit our website www.moulinex.ca

FOR HOUSEHOLD USE ONLY.









DESCRIPTION

EN

| | | |
|---------------------------------------|--|---------------------------|
| A Control panel | I Steam vent | P Removable lid |
| B Timer knob | J Cord storage | Q Basket handle |
| C Temperature indicator light | K Filter support | R Draining hook |
| D On/Off button with indicator light. | L Carbon filter | S Reset button |
| E Thermostat control knob | M Heating element | T Foot |
| F Control panel handle | N Stainless steel bowl with integrated carrying handles | U Lid handle |
| G Lid hinge | O Basket | V Stainless steel housing |
| H Back clip | | WFryer carrying handles |

PREPARATION

Before using for the first time

- Remove the lid: open the lid, press on the clips at the back of the lid, and lift up to release the lid - 1.
- Remove the basket, the filter support by holding the support tab and pulling upwards, the control panel and the bowl. To remove the bowl, lift out by using the integrated carrying handles - 2.
- The bowl, lid, filter support (with the anti-odor filter removed) and the basket can all be washed in the dishwasher - 4 - or cleaned with a non-abrasive sponge using warm water and dishwashing liquid.
- The control panel and the housing can be wiped clean with a damp cloth.
- Dry all parts thoroughly.
- To position the anti-odor filter, remove from the packaging, place the filter on the filter support, and turn the filter towards

the left to the position - 5.

- Attach the basket handle; a "click" indicates that it is correctly positioned - 3.
- Replace the bowl, the control panel - 6, slide the filter support - 7 - into place, the basket, and the lid. To replace the lid, insert into the hinges until it clicks in place and close the lid.

Cautions

- Do not immerse the appliance in water.
- Your deep fryer must always be used indoors.
- The filter support is dishwasher-safe, the carbon filter cannot be washed. Always remove the carbon filter before washing the filter support.
- The control panel - 6 - and the filter support - 7 - must be correctly positioned or the appliance will not function.

Filling the bowl

If you use oil:

- Fill the bowl with oil.
- Never exceed the maximum level indicated in the bowl - 8.
- Use an oil recommended for deep frying. For best results we recommend using a good quality blended vegetable oil.
- Some oils such as sunflower oil need to be changed more frequently for good results. Oils which should not be used under any circumstances because they may cause overflowing, smoking, or risk of fire are: ground nut oils, soy oil, olive oil, lard, or drippings.

If you use solid vegetable fat:

- Cut solid vegetable fat into pieces **and melt in a separate pan following the manufacturers instructions**. Then pour the melted fat carefully into the fryer.
- **Do not melt the blocks of fat directly in the basket or the bowl - 9 - 10.**
- Never use lard or drippings as this may cause overflowing, smoking, or risk of fire.

| | Quantities | Oil | Solid fat |
|-----|------------|----------|-----------------|
| Min | 3.7 | qt/3.5 L | 6.87 lbs/3115 g |
| Max | 4.75 | qt/4.5 L | 8.8 lbs/4005 g |

Cautions

- EN** - Do not leave the basket in the fryer while filling the bowl with oil.
- Do not mix different types of oil or fat.
 - The oil/fat level must always be between the minimum and maximum markers stamped inside the bowl. Check the level each time prior to cooking and add more oil/fat while cooking if necessary. Confirm the maximum oil/fat level is not exceeded once the basket is replaced in the fryer.

Preheating

- After the bowl has been filled with oil/fat, close the lid and plug in the appliance without the frying basket.
- Turn the fryer on by pressing the On/Off switch to position, and adjust the temperature to the required setting (refer to the cooking tables on page 11) - 11.
- The temperature indicator light will turn green when the selected temperature has been reached.

Cautions

- Place the fryer on a flat, stable, heat resistant surface, out of the reach of children, away from water or heat sources.
- For good ventilation and perfect visibility during cooking, take care not to block the front of the lid and the steam exits. - Never operate your fryer without any oil or fat in the bowl.

Loading the basket

- Remove excess water, ice, or frost from frozen food before loading the basket. Use paper towels to absorb any excess water.
 - Open the lid.
 - Fill the basket before placing it in the deep fryer. Do not overfill the basket -
12. Reduce quantities for frozen foods.
- Fry in small quantities for better results, especially when using frozen foods. Cut food into similarly sized pieces before frying so that they cook evenly. Avoid frying thick pieces of food. For crispier frozen foods, rinse them in cold water to remove all ice or frost and dry them carefully on paper towels before loading the basket.
 - Close the lid.

Caution

- When preparing fresh and frozen food, dry food carefully and thoroughly on paper towels before frying to avoid excess splattering.

COOKING

Lowering the basket

- When the oil has reached the selected temperature, the temperature indicator light will turn green to indicate that the oil is ready.
- Open the lid and lower the basket very slowly into the oil. Dropping the basket quickly into the oil may cause excess splattering or overflowing.
- Close the lid and turn the timer knob to the desired time - 13.

Cautions

- During cooking, it is normal for the temperature indicator light to cycle on and off.
- Regardless of the recipe, food must be dried thoroughly before frying. This will prevent the oil from splattering and/or overflowing and will extend the life of the oil.
- During cooking, it is normal for the left air vent to allow more steam to escape than the right air vent.

At the end of cooking time

Frying is complete when:

- The food is of the desired color and texture,
- The timer sounds, indicating the selected cooking time has elapsed. Then:
- Allow excess oil to drain from the food by hooking the basket on its hook for a few minutes - 14.

- Open the lid.
- Remove the basket.
- Serve the food.
- Close the lid when the fryer is not in use.
- Switch off the appliance.
- To fry a second batch, switch the appliance on again, and wait for the temperature indicator light to turn green again before lowering food into the oil/fat. Always turn the appliance off between batches.

Caution

- When the fryer is in use, the stainless steel housing and some of the metal parts become extremely hot and can cause severe burns - 15. Steam coming from air vents is also extremely hot. Only touch the knobs and handles for your safety.
- Never leave the fryer unattended when in use. Monitor the frying closely to avoid over-frying and risk of fire.

Switching off the deep fryer

When you have finished frying, turn the thermostat down to the lowest setting and turn the switch to the **W** position. The indicator light goes off.

- Unplug the deep fryer.
- Allow the oil/fat to cool completely in the fryer (approx. 3 hours).
- Move the fryer using carrying handles.

Caution

- Never move the fryer while the oil or fat is still hot.

TABLE OF COOKING TIMES

- The cooking times are a guide only. They may vary depending on the size of the food, individual preferences and the voltage.
- For crispier homemade chips, fry in two stages (see cooking table below for recommended times.) Fry during the first stage at 320°F/160°C, then raise the basket, increase the temperature to 374°F/190°C, wait for the temperature indicator light to turn green, then lower the basket again.
- When frying battered food or doughnuts, fry without the basket in place to avoid sticking.

Tips

- When frying battered foods, take great care when handling the food. Heat-safe tongs or slotted spoons are recommended.
- Avoid dropping foods into the hot oil. Gradually lower food to avoid splashing of hot oil.

| Fresh food | Quantity | Temperature | Cooking time |
|--|----------------|-----------------|--------------|
| French fries (maximum quantity) | 2.2 lbs/1000 g | 1 - 320°F/160°C | 10-12 min |
| | | 2 - 374°F/190°C | 4-5 min |
| French fries (maximum quantity) | 1.8 lbs/800 g | 374°F/190°C | 13-15 min |
| French fries (quantity recommended for best results) | 1.8 lbs/800 g | 374°F/190°C | 13-15 min |
| French fries (quantity recommended for best results) | 1.1 lbs/500 g | 374°F/190°C | 9-11 min |
| Fried chicken (leg portions) | 3 pieces | 356°F/180°C | 16-18 min |
| Breaded plaice fillet | 2 pieces | 338°F/170°C | 5-6 min |
| Breaded Camembert cheese | 8 pieces | 374°F/190°C | 2-3 min |
| Fried whole mushrooms | 10.5 oz/300 g | 302°F/150°C | 8-10 min |
| Apple fritters | 8 pieces | 356°F/180°C | 5-6 min |

| Frozen food | Quantity | Temperature | Cooking time |
|---------------------------------|---------------|-------------|--------------|
| French fries (maximum quantity) | 1.6 lbs/750 g | 374°F/190°C | 10-12 min |
| French fries | 1.1 lbs/500 g | 374°F/190°C | 8-9 min |
| French fries | 13 oz /380 g | 374°F/190°C | 7-8 min |
| Chicken nuggets | 3 lbs/1400 g | 374°F/190°C | 8-10 min |
| Fish sticks | 8 pieces | 374°F/190°C | 6-8 min |

| | | | |
|-------------------|----------------------|-------------|----------------|
| Breaded scampi | 1.1 lbs/500 g | 374°F/190°C | 5-6 min |
| Fried onion rings | 14 oz / 400 g | 374°F/190°C | 5-7 min |

Filtering the oil

- Remove any small pieces of food with a non-metallic skimmer - 16. Small crumbs that break off food tend to burn and affect the quality of the oil/fat quickly. Therefore, filter the oil/fat after each use to lengthen the frying life of the oil/fat.
- You may store the oil in the fryer, or in a separate airtight container.
- Solid vegetable fat should not be stored in the fryer.
- Do not pour used frying oil/fat down the drain. Allow to cool completely and dispose according to local waste regulations.

Notes

- Leave the fryer (and the oil/fat in the bowl) to cool completely before filtering the oil/fat (3 hours).
- We recommend changing the oil/fat after every 8 to 10 uses.

Cleaning your fryer

- Always unplug your fryer and allow it to cool completely before cleaning (at least 3 hours).
- Remove the lid by opening the lid, press on the clips at the back of the lid, and lift up to release - 1.
- Remove the basket, the filter support, the control panel and the bowl. To remove the bowl, use the integrated carrying handles - 2.
- To remove the filter support, hold the control panel with one hand and pull the filter support out with the other hand.
- Remove the anti-odor filter by turning the filter towards the right to the position and pull it away - 17.
- The bowl, the lid, the filter support (without the anti-odour filter) and the basket can be washed in the dishwasher - 4 - or with a sponge and warm water with washing-up liquid.
- The control panel and the housing can be washed with a damp cloth.
- Dry all parts thoroughly.
- To replace the anti-odour filter: place the filter on the filter support and turn it towards the left to the position - 5.
- Replace the bowl, the control panel - 6, the filter support - 7, the basket and the lid. To replace the lid, insert the hinges until you hear a "click" and close the lid.

Caution

- We recommend washing the lid after each use to maintain perfect visibility during frying.

RESET function

- Your appliance is equipped with a safety feature that shuts off the fryer if it is turned on without filling the bowl with oil. If the safety feature is activated, the fryer will shut off automatically and the power indicator light will turn off.
- If the safety feature is activated, unplug the appliance and let it cool. Fill the bowl with oil, then remove the control panel unit (F) and press the small RESET button (S) on the back of the control panel with a toothpick or similar non-metallic object. Plug in the appliance again and continue frying. If you continue to have issues with the safety feature, see page 13 for information on how to contact Customer Service.

Changing the anti-odour filter

- Your appliance is equipped with a long lasting anti-odor carbon filter. For efficient anti-odor filtration, change your filter at least every 20 uses.
- To change your filter:
 - Allow your fryer to cool completely.
 - Remove the lid by opening the lid, pressing on the clips at the back of the lid, and lift to release - 1.
 - To remove the anti-odor filter, turn the filter on the right towards the position and pull it away - 17.
 - Dispose of the old filter.
 - Remove the new filter from the packaging, place the filter on the filter support, and turn towards the left to the position - 5.

Note: the model number for the replacement filter is XA500050 (KRUPS).

IF YOUR FRYER DOES NOT WORK PROPERLY

| Problems and possible causes | Solutions |
|---|--|
| The fryer is not heating | |
| The appliance is not plugged in. | Plug in the appliance. |
| The On/Off switch is not set to . | Set the On/Off switch to and check that the red power indicator light turns on. |
| The cooking temperature has not been selected. | Select the temperature required using the temperature dial. Refer to the table of cooking times on page 11. |
| The safety override has been activated. | Unplug the appliance and let it cool. Check the oil level, correct it if necessary. Press the RESET button (found on the back of the control panel). Plug in the appliance again. If the problem persists, please contact our Consumer Service Department. |
| The control panel is not correctly positioned. | Correctly position the control panel unit - 6. Make sure that no parts are caught in between the control panel and body (i.e power cord). |
| The filter support is not correctly positioned. | Correctly position the filter support - 7. |
| Oil overflows | |
| The bowl has been filled with oil/fat past the maximum marking. | Check the level of oil/fat. Allow the fryer to cool and then remove the excess oil. |
| The frying basket has been overfilled with food. | Check that the basket is not too full. |
| Food is wet or contains too much water (i.e. frozen food). | Remove any ice and dry the food thoroughly before frying. |
| Different types of oil/fat have been combined in the bowl. | Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil/fat. |
| Oils/fats unsuitable for deep frying have been used. | Use a good quality vegetable oil/fat. See page 11 for more information about what oils/fats should not be used. |
| Unpleasant smells | |
| The anti-odor filter is saturated. | Change your anti-odor filter at least every 20 uses. |
| The oil/fat has been over-used. | Replace frying oil/fat at least every 10 uses. |
| Oil/fat unsuitable for deep frying has been used. | Use a good quality vegetable oil/fat. Refer to page 9 (Filling the bowl paragraph) for more information about what oils/fats should not be used. |
| Visibility through the lid is bad | |
| The lid is not clean. | To assure good visibility during cooking, wash the lid after each use. |
| The lid is not correctly positioned. | The control panel and/or the filter support are not correctly positioned. Take care to replace them correctly for optimal steam aspiration. Refer to page 5 - 1 - for instructions on how to correctly position the control panel, filter support and lid. |
| The front lid and/or the air vents are blocked. | To maintain good ventilation and perfect visibility during cooking, do not block the front of the lid or the air vents. |
| Food does not become golden and remains soft | |
| Pieces are too thick and contain too much water. | Experiment by lengthening the cooking time or by slicing food smaller and thinner. |
| Too much food is being cooked at the same time and the cooking oil/fat is not at the right temperature. | Refer to page 11 to ensure that the recommended quantities of food are not exceeded. |
| The temperature of the frying oil/fat may not be high enough: the temperature is set incorrectly. | Set the thermostat control to the recommended temperature (see Table of cooking times page 11). |
| French fries stick together | |
| Potatoes have not been washed before immersed in hot oil/fat. | Cut the potatoes and wash them well to remove starch and then dry them thoroughly. |
| Food clumps together. | Refer to page 11 to ensure that the recommended quantities of food are not exceeded. |

LIMITED WARRANTY

EN

This Moulinex product is warranted for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. During this period, the Moulinex product that, upon inspection by Moulinex, is proved defective, will be repaired or replaced, at Moulinex option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product. This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow Moulinex instructions, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by Moulinex, or use for commercial purposes.

THE WARRANTIES SET FORTH HEREIN ARE EXCLUSIVE AND NO OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, ARE MADE BY MOULINEX OR ARE AUTHORIZED TO BE MADE WITH RESPECT TO THE PRODUCT.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state. If you believe your product is defective, take the product (or send it postage prepaid) along with proof of purchase to the nearest authorized Moulinex Service Center. (To find the nearest authorized Moulinex Service Center visit the Moulinex website or contact the Moulinex Consumer Service in your country indicated below). If you send the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

Moulinex Service Centre locations can be found by visiting the website www.moulinexusa.com in the USA or www.moulinex.ca in Canada.

When shipping the product to the service center please include a note explaining the issue, a copy of the sales receipt and provide a valid return address on the outside of the shipping box (no PO Boxes). If the product is out of warranty or warranty can't be validated, the service center will send an estimate of repair for your approval.

CONSUMER SERVICE

If you have additional questions, please call our Consumer Service Department. It is helpful to have the product available at the time of your call and to know the reference number that can generally be found on the base of the product.

USA
Phone 1-800-395-8325
Hours* Monday – Friday
from 8:00 a.m. – 11 p.m. (EST)
Saturday from 8:00 a.m. - 7:00 p.m. (EST)

Letters should be addressed to:
Moulinex USA
2121 Eden Road
Millville NJ 08332

CANADA
Phone 1-800-418-3325
Hours* Monday - Thursday
8:30 a.m. - 4:30p.m. (EST)
Friday 8:30 a.m.-1:30p.m.

Letters should be addressed to:
Groupe SEB Canada
345 Passmore Ave.
Toronto, ON
M1V 3N8

Only letters can be accepted at this address. Packages without a return authorization number will be refused. *Please note hours are subject to change.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

Consider the environment: your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled. Consult your local waste collection agency for information on how to properly dispose of your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques ^{FR} précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1. Lisez entièrement ce mode d'emploi.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour vous protéger d'un choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil électrique est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise murale après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires, ou de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise a été endommagé, quand l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service agréé pour un examen, un ajustement ou une réparation.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude.
12. Fixez toujours la prise à l'appareil en premier, puis dans la prise murale. Pour éteindre, positionnez le bouton de commande sur la position arrêt (« off ») puis débranchez.
13. N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
14. Assurez-vous que la poignée est correctement fixée au panier et

solidement en place. Consultez les instructions détaillées de montage - 3.

15. GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

FR

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Lire et suivre attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant toute utilisation de votre appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque située sous l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans des coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans les fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil ne doit être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont continuellement surveillés. Cet appareil peut être utilisé par des personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Tenir l'appareil hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être faits par des enfants.
- Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable avec les poignées (le cas échéant) en place afin d'éviter tout débordement de liquide chaud.
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur dans divers pays, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, faites-le vérifier par un centre de service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
- Avant toute utilisation de votre appareil, enlevez tous les emballages, étiquettes promotionnelles et autocollants sous le boîtier amovible.
- Ne mettez pas de papier, de carton ni de plastique sur l'appareil ni à l'intérieur de celui-ci.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement. Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à un centre de service agréé. Ne tentez pas de le réparer ou de le démonter vous-même.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que les accessoires et les pièces recommandés par le fabricant.
- Débranchez l'appareil si celui-ci présente des anomalies de fonctionnement.
- Le cordon d'alimentation est court afin d'empêcher qu'il ne s'emmêle ou qu'il pende d'un comptoir, etc. Il 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.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon. Débranchez-le toujours en tenant la base de la prise.
- Débranchez toujours l'appareil : après utilisation, pour le déplacement, le nettoyage ou l'entretien.
- Utilisez l'appareil sur une surface de travail stable, plane, résistante à la chaleur, à l'abri des éclaboussures.
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques, autres parties métalliques apparentes, sorties de vapeur chaude...).
- Ne bloquez pas les sorties de ventilation et nettoyez-les régulièrement pour empêcher l'accumulation de graisse.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux...), à proximité d'une source de chaleur extérieure ni sous des armoires de cuisine.

MISE EN GARDE :
POSSIBILITÉ D'ÉCLABOUSSURE.
L'EAU QUI RÉAGIT À L'HUILE
CHAUDE EST EXTRÊMEMENT VOLATILE.
VEUILLEZ VOUS ASSURER,
PEU IMPORTE CE QU'INDIQUE
LA RECETTE, DE BIEN ESSUYER
LES ALIMENTS AVANT
DE LES PLONGER DANS
L'HUILE CHAUDE.

- En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle et débranchez l'appareil. Étouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne déplacez pas l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Assurez-vous que les deux parties métalliques de la poignée sont correctement positionnées avant de verrouiller la poignée sur le panier.
- Si la cuve est amovible, ne la retirez jamais lorsque votre friteuse est en fonctionnement.
- Assurez-vous que le couvercle et la cuve sont bien secs après chaque lavage et avant toute utilisation.
- Ne plongez jamais l'appareil ni le panneau de commandes dans l'eau.
- Avant de jeter votre appareil, la pile de la minuterie doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou dans un centre de service agréé.
- Il est essentiel d'attendre que la matière grasse soit refroidie pour ranger votre friteuse.
- N'entrez pas votre friteuse à l'extérieur. Choisissez un endroit sec et aéré.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
- Ne branchez jamais votre friteuse lorsqu'elle est vide (sans matière grasse). Respectez les quantités min et max d'huile.
- Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feux doux dans un récipient à part puis versez-la lentement dans la cuve. Ne mettez jamais la matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier sinon l'appareil risque de mal fonctionner.
- Ne mélangez pas plusieurs types de matières grasses.
- Ne mettez jamais d'eau dans l'huile ou dans la matière grasse.
- Ne surchargez pas votre panier; respectez toujours les quantités limites de sécurité.
- N'immergez et ne relevez jamais le panier si le couvercle n'est pas correctement positionné sur la friteuse.
- Votre appareil est équipé d'un filtre carbone anti-odeurs à longue durée : veillez à le changer toutes les 20 utilisations.
- Ne touchez pas les parties métalliques ni le socle en acier inoxydable de l'appareil car la cuisson les rend très chauds.
- Limitez la température de cuisson à 374°F/190°C, spécialement pour les pommes de terre.
- Utilisez toujours le panier pour cuire de petits aliments, particulièrement pour des frites.
- Surveillez attentivement la cuisson afin que les aliments ne soient pas trop cuits.
- Filtrez l'huile après chaque utilisation pour retirer les résidus brûlés et changez-la toutes les 8 à 10 utilisations.
- Certaines huiles (comme l'huile de tournesol) doivent être changées toutes les 5 utilisations.
- Pour de meilleurs résultats et une cuisson plus rapide, limitez la quantité de frites à 1/2 panier à la fois.
- Lorsque l'on fait frire une grande quantité d'aliments ou de pommes de terre, la température de l'huile diminue très rapidement après y avoir plongé le panier. Il est alors normal que cela prenne un certain temps avant qu'elle n'atteigne de nouveau la température sélectionnée.
- Laissez toujours l'huile refroidir avant de déplacer la friteuse. Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous déplacez une friteuse remplie d'huile chaude.

Instructions pour la polarisation

Votre appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de chocs électriques, cette fiche ne se branche que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. Ne modifiez en aucune façon la prise.

Instructions concernant le cordon d'alimentation

N'utilisez pas de rallonge; le produit est fourni avec un cordon d'alimentation court afin d'éviter que celui-ci ne s'emmêle ou que l'on trébuche dessus.

Cordon magnétique (selon modèle)

Le cordon est équipé d'un connecteur magnétique détachable. Le cordon magnétique doit être attaché directement à la friteuse. CECI DOIT ÊTRE FAIT AVANT DE BRANCHER LE CORDON SUR LA PRISE MURALE.

En cas de problème, contactez le service à la clientèle ou visitez www.moulinex.ca

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

DESCRIPTION

A Panneau de commandes

B Minuterie

C Voyant de température

D Bouton marche/arrêt avec voyant lumineux

E Bouton de contrôle du thermostat

F Poignée de transport du panneau de commandes

G Charnière du couvercle

H Clip arrière

I Sortie de vapeur

J Range-cordon

K Support à filtre

L Filtre carbone

M Élément chauffant

N Cuve en acier inoxydable
avec poignées de
transport intégrées

O Panier

P Couvercle amovible

Q Poignée du panier

R Crochet d'égouttage

S Bouton de réinitialisation

T Pied

U Poignée du couvercle

V Socle en acier inoxydable

W Poignée de transport de la friteuse

PRÉPARATION

Avant la première utilisation

- Retirez le couvercle : pour cela, relevez le couvercle, appuyez sur les clips situés à l'arrière et levez - 1.
- Retirez le panier, le support à filtre en tirant sur les rebords vers le haut, le panneau de commandes et la cuve. Pour retirer la cuve, utilisez les poignées de transport intégrées - 2.
- La cuve, le couvercle, le support à filtre (sans le filtre anti-odeurs) et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle - 4 - ou avec une éponge non-abrasive et de l'eau tiède savonneuse.
- Le panneau de commandes et le socle peuvent être lavés avec un chiffon humide.
- Séchez soigneusement tous les éléments.
- Pour mettre en place le filtre anti-odeurs : retirez-le de l'emballage, placez le filtre sur le support et tournez-le vers la gauche en position - 5.
- Montez la poignée du panier : un « clic » indique qu'elle est en place - 3.
- Remettez en place la cuve, le panneau de commandes - 6, le support à filtre - 7, le panier et le couvercle. Pour replacer le couvercle, insérez les charnières du couvercle jusqu'au « clic » et fermez le couvercle.

Attention

- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Votre friteuse doit toujours être utilisée à l'intérieur.
- Le support à filtre passe au lave-vaisselle. Le filtre carbone ne se lave pas, veillez à l'enlever avant de passer le support à filtre au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que le panneau de commandes - 6 - et le support à filtre - 7 - sont correctement positionnés, sinon l'appareil ne fonctionne pas.

Remplissage de la cuve

Si vous utilisez de l'huile :

- Remplissez la cuve d'huile.
- Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum indiqué dans la cuve - 8.
- Utilisez une huile recommandée pour la friture. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, il est préférable de changer plus fréquemment certaines comme l'huile de tournesol. Il est recommandé d'utiliser des huiles végétales de bonne qualité. Certaines huiles (huile d'arachide, de soja, d'olive, saindoux ou jus de cuisson) ne doivent en aucun cas être utilisées car elles peuvent provoquer des débordements, des fumées et des incendies.

Si vous utilisez de la matière grasse solide :

- Coupez-la en morceaux et faites-la fondre dans un **réipient à part en suivant les instructions du fabricant**. Versez ensuite prudemment la matière grasse fondue dans la cuve.

Ne faites jamais fondre la matière grasse solide dans le panier, ni dans la cuve - 9 - 10.

- N'utilisez jamais du saindoux ni du jus de cuisson car ils peuvent provoquer des débordements, des fumées et des incendies.

| Quantités | Huile | Matière grasse solide |
|-----------|---------------|-----------------------|
| Min | 3,7 qt/3,5 l | 6,87 lb/3 115 g |
| Max | 4,75 qt/4,5 l | 8,8 lb/4 005 g |

- Ne laissez pas le panier dans la friteuse au moment de la remplir la cuve de matière grasse.

- Ne mélangez jamais différentes sortes de matière grasse.
- Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères Min. et Max. de la cuve. Vérifiez avant chaque cuisson et ajoutez, au besoin, le même type de matière grasse. Assurez-vous également que le niveau max est respecté une fois le panier immergé.

Préchauffage

FR

- Après avoir rempli la cuve de matière grasse, fermez le couvercle et branchez votre friteuse sans le panier.
- Mettez le bouton marche/arrêt en position: le voyant lumineux du bouton s'allume. Tournez le bouton du thermostat à la température désirée (voir le tableau de cuisson en page 20) - 11.
- Le voyant de température deviendra vert quand la température désirée sera atteinte.

Attention

- Placez la friteuse sur un plan stable, hors de portée des enfants, loin de toute source d'éclaboussures ou de chaleur.
- Pour une bonne ventilation et une vision parfaite pendant la cuisson, veillez à ce que l'avant du couvercle et les sorties de vapeur ne soient pas obstrués.
- Ne branchez jamais la friteuse si elle est vide (sans matière grasse).

Préparation du panier

- Essayez les aliments avec du papier essuie-tout pour enlever l'excès d'eau, de glace ou de givre.
- Relevez le couvercle.
- Remplissez le panier avant de le placer dans la friteuse. Ne surchargez pas le panier - 12. Réduisez les quantités pour les aliments surgelés.
- Pour de meilleurs résultats, faites frire de petites quantités à la fois, particulièrement pour les aliments surgelés. Coupez les aliments de la même taille afin qu'ils cuisent de façon homogène. Évitez les morceaux trop épais. Pour obtenir des aliments surgelés plus croustillants, rincez-les à l'eau froide et essuyez-les soigneusement avec du papier essuie-tout avant de remplir le panier.
- Refermez le couvercle.

Attention

- Quand vous préparez des aliments frais ou surgelés, essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout pour éviter les éclaboussures.

CUISSON

Immersion du panier

- Lorsque l'huile a atteint la bonne température, le voyant de température devient vert.
- Relevez le couvercle et plongez très lentement le panier dans l'huile. Descendre le panier trop vite pourrait causer des éclaboussures ou des débordements.
- Refermez le couvercle et réglez la minuterie au temps de cuisson désiré - 13.

Attention

- En cours de cuisson, il est normal que le voyant de température vert s'éteigne et se rallume.
- Peu importe la recette, les aliments doivent être essuyés soigneusement avant de les faire cuire. Cela évite les éclaboussures et les débordements et prolonge la durée de vie de l'huile.
- Pendant la cuisson, il est normal que la sortie de vapeur de gauche rejette plus de vapeur que celle de droite.

À la fin de la cuisson

La cuisson est terminée lorsque :

- Les aliments ont atteint la couleur et la texture désirées.
- La minuterie émet un son indiquant que le temps de cuisson

est écoulé. Ensuite :

- Égouttez les aliments en accrochant le panier quelques minutes sur le support prévu à cet effet - 14.
- Relevez le couvercle. Sortez le panier.
- Servez.

- Réfermez le couvercle lorsque la friteuse n'est pas utilisée. Débranchez l'appareil.
- Pour une deuxième cuisson, rebranchez l'appareil et attendez que le voyant de température devienne vert avant de plonger de nouveaux aliments dans la matière grasse. Mettez toujours l'appareil hors tension entre deux cuissons.

FR Attention

- Ne touchez pas l'appareil pendant son fonctionnement car le socle en acier inoxydable et certaines parties métalliques deviennent très chaudes et pourraient causer de graves brûlures - 15. La vapeur qui s'échappe des sorties de vapeur est très chaude. Pour votre sécurité, ne touchez que les boutons et les poignées.

- Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance lorsque celle-ci est utilisée. Surveillez la cuisson afin d'éviter les risques d'incendie et la sur-cuisson des aliments.

Mise hors tension de l'appareil

- Quand la friture est terminée, réglez le thermostat à la position minimale et positionnez le bouton marche/arrêt sur . Le voyant du bouton s'éteint.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement la friteuse et la matière grasse (environ 3 heures).
- Pour déplacer la friteuse, utilisez les poignées de transport.

Attention

- Ne déplacez jamais votre friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est chaude.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités, du goût de chacun, de l'épaisseur des aliments, de la tension du réseau électrique, etc.
- Pour des frites maison plus croustillantes, il est recommandé de les cuire en 2 étapes (voir le tableau des temps de cuisson). Effectuez la première cuisson à 320°F/160°C, puis relevez le panier et réglez la température à 374°F/190°C, attendez que le voyant de température devienne vert puis plongez à nouveau votre panier dans l'huile pour effectuer la seconde cuisson.
- Lorsque vous faites frire des aliments enrobés de pâte ou des beignets, n'utilisez pas le panier afin d'éviter que les aliments y adhèrent.

Astuces

- Lorsque vous faites frire des aliments enrobés de pâte, manipulez ceux-ci doucement. Utilisez des pinces culinaires ou une écumoire.
- Évitez de plonger rapidement les aliments dans la matière grasse. Immergez-les lentement et graduellement afin d'éviter les éaboussures de matière grasse chaude.

| Aliments frais | Quantité | Température | Temps de cuisson |
|---|----------------|------------------------------------|----------------------|
| Frites (quantité maximum) | 2,2 lb/1 000 g | 1 - 320°F/160°C 2 - 374°F/190°C | 10-12 min 4-5 min |
| Frites (quantité maximum) | 1.8 lb/800 g | 374°F/190°C | 13-15 min |
| Frites (quantité recommandée pour de meilleurs résultats) | 1.8 lb/800 g | 374°F/190°C | 13-15 min |
| Frites (quantité recommandée pour de meilleurs résultats) | 1.1 lb/500 g | 374°F/190°C | 9-11 min |
| Cuisses de poulet | 3 morceaux | 356°F/180°C | 16-18 min |
| Filets de poisson panés | 2 morceaux | 338°F/170°C | 5-6 min |
| Camembert frit | 8 morceaux | 374°F/190°C | 2-3 min |
| Champignons entiers frits | 10,5 oz/300 g | 302°F/150°C | 8-10 min |
| Beignets aux pommes | 8 morceaux | 356°F/180°C | 5-6 min |

| Aliments surgelés | Quantité | Température | Temps de cuisson |
|---------------------------|---------------|-------------|------------------|
| Frites (quantité maximum) | 1.6 lb/750 g | 374°F/190°C | 10-12 min |
| Frites | 1.1 lb/500 g | 374°F/190°C | 8-9 min |
| Frites | 13 oz /380 g | 374°F/190°C | 7-8 min |
| Croquettes de poulet | 3 lb/1400 g | 374°F/190°C | 8-10 min |
| Doigts de poisson | 8 morceaux | 374°F/190°C | 6-8 min |
| Scampi panés | 1.1 lbs/500 g | 374°F/190°C | 5-6 min |

Rondelles d'oignon

14 oz /400 g

374°F/190°C

5-7 min

NETTOYAGE

Filtrage de l'huile

- Enlevez les résidus de cuisson de l'huile ou de la matière grasse avec un objet non métallique - 16. Les résidus qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide de la matière grasse. Pour cette raison, filtrez l'huile ou la matière grasse après chaque friture afin de lui assurer une plus longue durée de vie. **FR**
- Vous pouvez conserver l'huile dans la friteuse ou dans un autre récipient hermétique.
- La matière grasse solide ne doit pas être entreposée dans la friteuse.
- Ne versez jamais l'huile ou la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir puis jetez-la avec les ordures ménagères, conformément aux réglementations locales en vigueur.

Remarques

- Laissez refroidir complètement la friteuse (et l'huile ou la matière grasse dans la cuve) avant de filtrer l'huile ou la matière grasse (3 heures).
- Il est recommandé de changer l'huile ou la matière grasse toutes les 8 à 10 utilisations.

Nettoyage de la friteuse

- Ne nettoyez jamais la friteuse sans l'avoir débranchée et laissée refroidir complètement (au moins 3 heures).
- Enlevez le couvercle, pour cela : relevez le couvercle, appuyez sur les clips situés à l'arrière et levez - 1.
- Retirez le panier, le support à filtre, le panneau de commandes et la cuve. Pour retirer la cuve, utilisez les poignées de transport intégrées - 2.
- Pour retirer le support à filtre, maintenez le panneau de commandes d'une main et tirez le support à filtre de l'autre.
- Retirez le filtre carbone anti-odeurs, pour cela : tournez le filtre vers la droite et tirez - 17.
- La cuve, le couvercle, le support à filtre (sans le filtre anti-odeurs) et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle - 4 - ou avec une éponge et de l'eau tiède savonneuse.
- Le panneau de commandes et le socle peuvent être lavés avec un chiffon humide.
- Séchez soigneusement tous les éléments.
- Pour remettre en place le filtre anti-odeurs : placez le filtre sur le support et tournez-le vers la gauche en position - 5.
- Remettez en place la cuve, le panneau de commandes - 6, le support à filtre - 7, le panier et le couvercle. Pour replacer le couvercle, insérez les charnières du couvercle jusqu'au « clic » et fermez le couvercle.

Attention

- Nous vous conseillons de nettoyer le couvercle après chaque utilisation : le hublot doit toujours rester propre pour une vision parfaite des aliments pendant la cuisson.

Fonction de réinitialisation

- Votre appareil est doté d'une fonction de sécurité qui éteint l'appareil s'il est mis en marche sans qu'il n'y ait de matière grasse dans la cuve. Si la fonction se déclenche, l'appareil s'arrête automatiquement et le témoin lumineux s'éteint.
- Si la fonction de sécurité est activée, débranchez la friteuse et laissez-la refroidir. Remplissez la cuve d'huile. Retirez le panneau de commandes (F). Pour remettre l'appareil en marche, appuyez sur le petit bouton de réinitialisation « RESET » (S) situé à l'arrière du panneau de commandes, à l'aide d'un cure-dents ou d'un autre objet pointu non métallique. Rebranchez l'appareil et continuez la friture. Si la fonction se déclenche à nouveau, contactez le service à la clientèle.

Changement du filtre anti-odeurs

- Votre appareil est équipé d'un filtre carbone anti-odeurs à longue durée. Pour une bonne efficacité de filtration des odeurs, veillez à le changer toutes les 20 utilisations.
 - Pour changer le filtre :
- attendez que la friteuse refroidisse complètement,
 - enlevez le couvercle, pour cela : relevez le couvercle, appuyez sur les clips situés à l'arrière et levez - 1.
 - pour retirer le filtre : tournez le filtre vers la droite en position et tirez - 17.
 - jetez le filtre usagé,
 - enlevez le filtre neuf de son emballage, placez-le sur le support à filtre et tournez vers la gauche en position - 5.

Remarque : le numéro d'article du filtre de rechange est 21 XA500050 (KRUPS).

SI VOTRE FRITEUSE NE FONCTIONNE PAS BIEN

FR

| Problèmes et causes possibles | Solutions |
|--|---|
| La friteuse ne chauffe pas | |
| L'appareil n'est pas branché. | Branchez l'appareil. |
| Le bouton marche/arrêt n'est pas positionné sur . | Mettez le bouton marche/arrêt sur et assurez-vous que le voyant s'allume. |
| La température de cuisson n'est pas sélectionnée. | Réglez le thermostat selon les aliments à cuire (voir le tableau des temps de cuisson en page 20). |
| La sécurité de la friteuse est activée. | Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Vérifiez le niveau d'huile et corrigez-le si nécessaire. Appuyez sur le bouton de réinitialisation « RESET » situé à l'arrière du panneau de commandes. Rebranchez votre appareil. Si le problème persiste, contactez notre centre de service à la clientèle. |
| Le panneau de commandes n'est pas correctement positionné. | Assurez-vous que le panneau de commandes est bien emboîté dans son support - 6 et que rien ne gêne dans sa mise en place (par ex. cordon d'alimentation). |
| Le support à filtre est mal enclenché. | Veillez à bien enclencher le support à filtre - 7. |
| La cuve déborde | |
| Le repère Max. de remplissage de la cuve a été dépassé. | Vérifiez le niveau de matière grasse et enlevez le surplus après refroidissement de la matière grasse. |
| Le panier est surchargé d'aliments. | Enlevez le surplus d'aliments. |
| Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (ex. : aliments surgelés). | Retirez la glace et séchez bien les aliments. |
| Différents types de matières grasses ont été mélangés. | Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez avec une seule nature de matière grasse. |
| La matière grasse ne convient pas. | Utilisez de la matière grasse végétale pour obtenir une friture de qualité (voir en page 18 pour plus d'informations). |
| Mauvaises odeurs | |
| Le filtre anti-odeurs est saturé. | Veillez à changer votre filtre toutes les 20 utilisations. |
| La matière grasse a été sur-utilisée. | Renouvelez la matière grasse toutes les 10 utilisations. |
| Une matière grasse inappropriée a été utilisée. | Utilisez de la matière grasse végétale pour une friture de qualité (voir en page 18 pour plus d'informations). |
| La visibilité à travers le couvercle est mauvaise | |
| Le couvercle n'est pas propre. | Pour assurer une bonne visibilité, nettoyez le couvercle après chaque utilisation. |
| Le couvercle est mal positionné. | Le panneau de commandes ou le support à filtre est mal positionné. Veillez à bien les replacer pour une bonne aspiration de la vapeur. Voir en page 5 - 1 - pour positionner correctement le panneau de commandes, le support à filtre et le couvercle. |
| L'avant du couvercle ou les sorties de vapeur sont obstrués. | Pour une bonne aspiration de l'air et une parfaite visibilité pendant la cuisson, veillez à ne pas obstruer l'avant du couvercle ni les sorties de vapeur. |
| Les aliments ne dorent pas et restent mous | |
| Les aliments sont trop épais ou contiennent beaucoup d'eau. | A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson ou faites frire des aliments de taille plus petite. |
| Trop d'aliments sont cuits à la fois et l'huile n'est plus à la bonne température. | Respectez les quantités d'aliments recommandées (voir le tableau des temps de cuisson en page 20). |
| La température de l'huile peut être insuffisante : le thermostat est mal réglé. | Veillez à ce que le thermostat soit bien positionné selon les aliments à frire (voir tableau des temps de cuisson page 20). |
| Les frites collent | |
| Les frites fraîches n'ont pas été lavées avant d'être plongées dans l'huile. | Lavez et séchez soigneusement les frites fraîches avant la cuisson. |
| Trop d'aliments sont cuits à la fois. | Respectez les quantités d'aliments recommandées (voir le tableau des temps de cuisson en page 20). |

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit Moulinex est garanti contre les défauts des matériaux et de fabrication un an à compter de la date d'achat. Au cours de cette période, un produit Moulinex présumé défectueux sera examiné et s'il est reconnu comme tel, il sera réparé ou remplacé, à la discrétion de Moulinex, sans aucuns frais pour le client. Si un produit de remplacement est envoyé, la durée de la garantie reste celle fournie avec le produit original. Cette garantie ne s'applique pas si le défaut est dû à une mauvaise utilisation du produit par l'acheteur ou par l'utilisateur, à une négligence, à un mauvais suivi des instructions de Moulinex, ou encore à l'utilisation du produit avec un courant ou un voltage différent de celui indiqué sur le produit. Elle ne s'applique pas non plus en cas de dommages causés par l'usure et l'usage, de modification ou de réparation non autorisée par Moulinex, ni en cas d'utilisation commerciale.

LES GARANTIES EXPOSÉES DANS CE LIVRET SONT EXCLUSIVES À CE PRODUIT ET AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE, N'EST DÉLIVRÉE, NI AUTORISÉE PAR MOULINEX POUR CE PRODUIT, Y COMPRIS, MAIS NON DE FAÇON LIMITATIVE, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU AUTRE POUR UNE UTILISATION SPÉCIFIQUE.

Puisque certains États ou certaines provinces ne permettent pas de restreindre la durée d'une garantie ou de stipuler des exclusions quant aux dommages directs ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie vous donne des droits légaux précis et les droits supplémentaires peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Si vous pensez que votre produit est défectueux, apportez-le (ou envoyez-le port payé) avec votre preuve d'achat au Centre de service Moulinex agréé le plus près. (Pour obtenir l'adresse du Centre de service Moulinex agréé le plus près, visitez le site Web de Moulinex ou communiquez avec le service à la clientèle Moulinex de votre pays - voir la liste ci-dessous). Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre nous expliquant la nature de votre réclamation et du défaut revendiqué.

Vous trouverez la liste des centres de services Moulinex sur le site Web www.moulinexusa.com pour les É-U, et le site www.moulinex.ca pour le Canada.

Au moment d'expédier le produit au centre de services, veuillez inclure une note expliquant le problème ainsi qu'une copie du reçu d'achat et veuillez également inscrire une adresse de retour valide sur l'extérieur de la boîte d'expédition (pas de boîtes postales). Si la garantie du produit est expirée ou qu'elle ne peut être validée, le centre de services vous enverra une évaluation des coûts afin d'obtenir votre approbation.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions supplémentaires, veuillez joindre notre service à la clientèle. Il serait utile d'avoir le produit à portée au moment de votre appel afin d'en connaître le numéro de référence, lequel se trouve généralement sur la base du produit.

USA
Téléphone 1-800-395-8325
Heures d'ouverture* Monday – Friday
from 8:00 a.m. – 11 p.m. (EST)
Samedi 8:00 a.m. - 7:00 p.m. (EST)

Toute correspondance doit être adressée
à : Moulinex USA
2121 Eden Road
Millville NJ 08332

CANADA
Téléphone 1-800-418-3325
Heures d'ouverture* Du lundi au jeudi
8 h 30 à 16 h 30 (HNE)
Vendredi 8 h 30 à 13 h 30

Toute correspondance doit être adressée à :
Groupe SEB Canada
345 Passmore Ave.
Toronto, ON
M1V 3N8

Nous n'acceptons que des lettres à cette adresse. Les envois et les colis qui ne possèdent pas de code d'autorisation seront refusés.

*Veuillez noter que les heures d'ouvertures sont sujettes à modifications.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

L'emballage de votre produit est composé de matériaux recyclables.

Ne le jetez pas dans votre poubelle habituelle, mais apportez-le plutôt dans un centre de collecte sélective mis en place à proximité.

Moulinex®

fry expert

EN

2 - 14
15 - 23

FR

Ref. NC00121176 - 01/2014

www.moulinex.ca