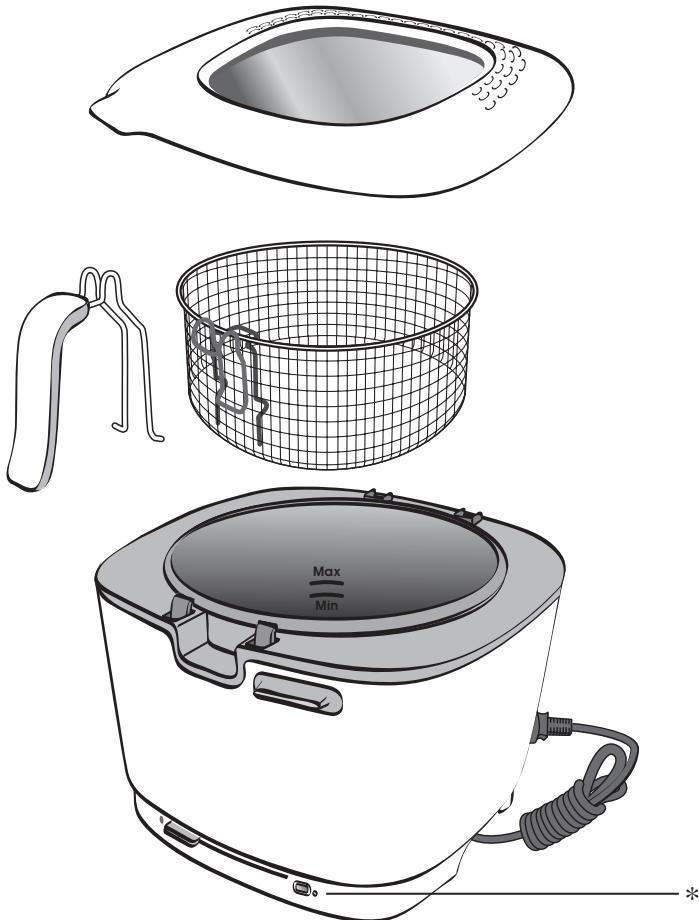


moulinex

uno

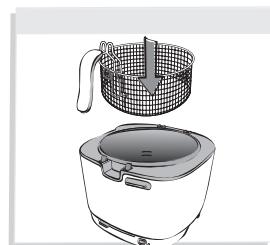
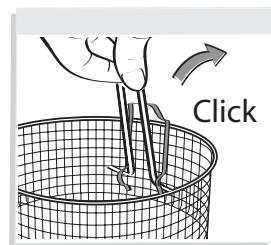
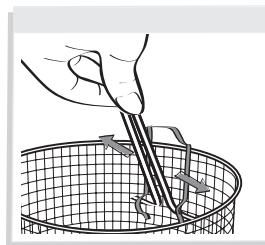
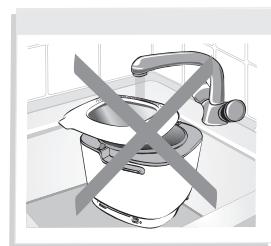
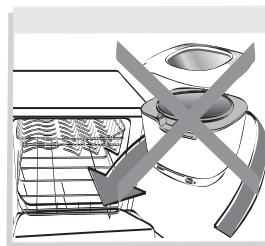
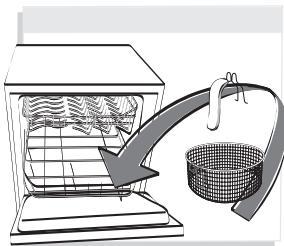
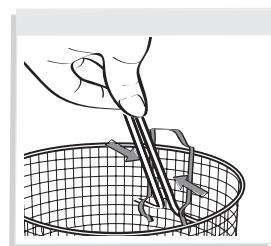
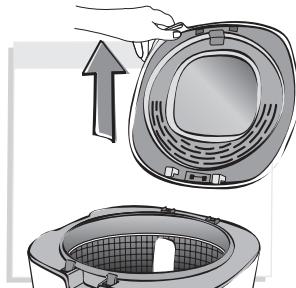
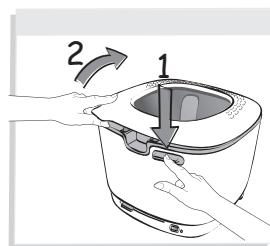


www.moulinex.com



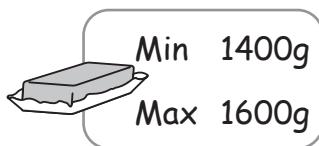
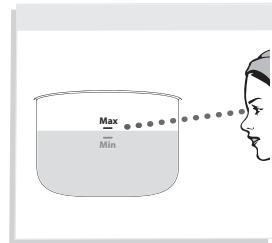
*selon modèle • depending on model • je nach Modell • a seconda del modello • según modelo • consoante os modelos • Ανάλογα με το μοντέλο • В зависимости от модели • Залежно від моделі • zależnie od modelu • az egyes modellek szerint • podle modelů • podľa modelov • В зависимости от моделите • În funcție de model • modellere görre • Зависно од модела • zavisno od modela • حسب الموديل • بحسب الموديل



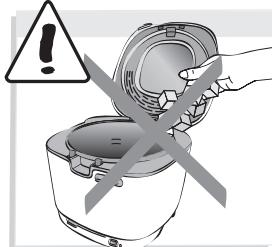
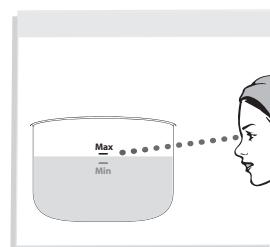
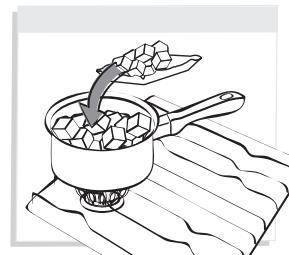




Min 1,6L
Max 1,8L

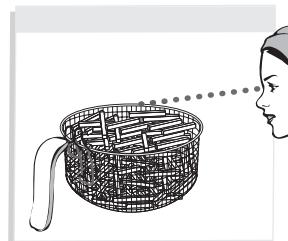
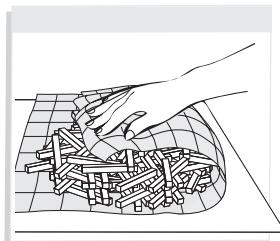


Min 1400g
Max 1600g

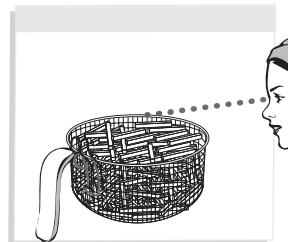
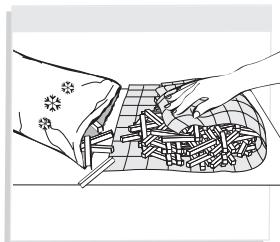


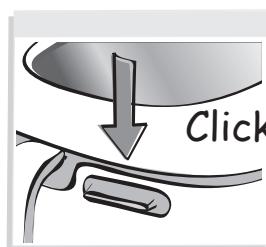
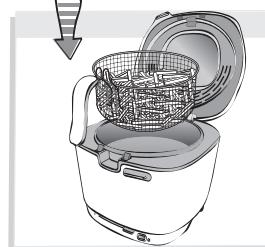
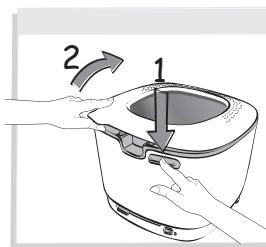
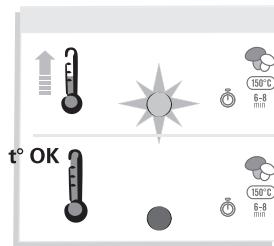
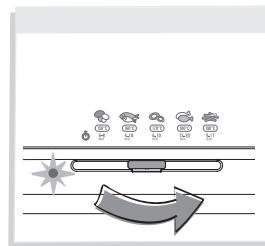
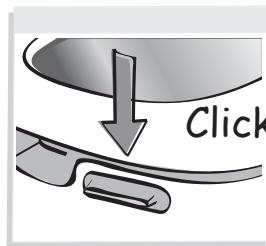
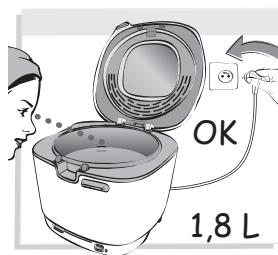


Max 800g
500g



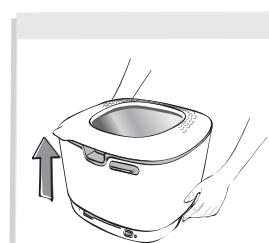
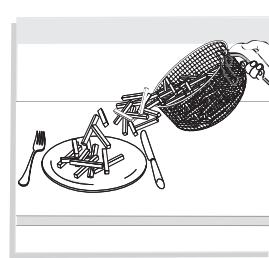
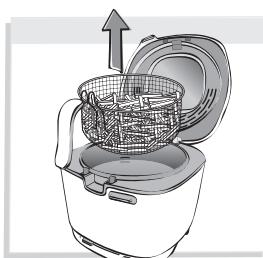
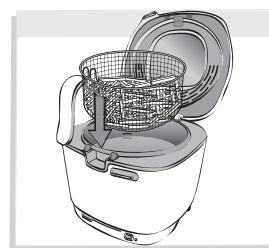
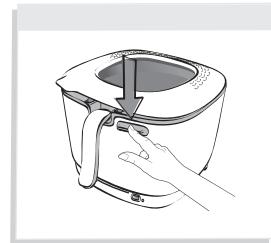
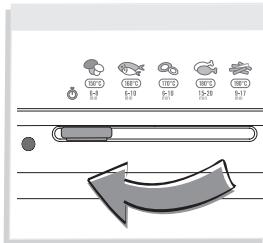
Max 750g
380g

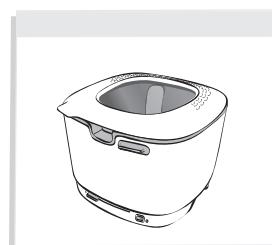
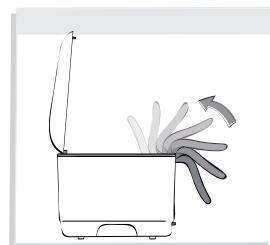
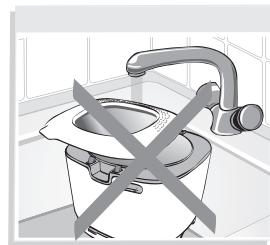
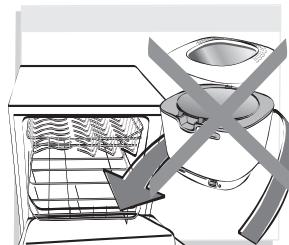
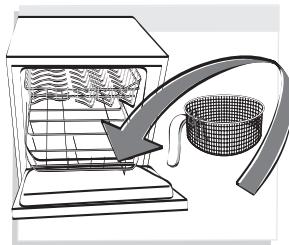
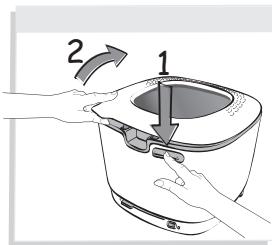


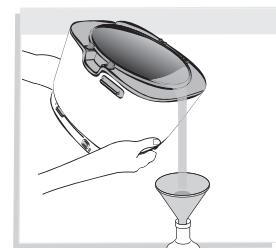




	Nb	⌚	°c	🕒
✖️✖️✖️		800g	1) 160°C	7-8 min.
			2) 190°C	5-6 min.
✖️✖️✖️		800g	190°C	11-13 min.
✖️✖️✖️		500g	190°C	8-10 min.
✖️✖️✖️		3-4	180°C	15-20 min.
✖️✖️✖️		2	160°C	8-10 min.
✖️✖️✖️		8	150°C	6-8 min.
✖️✖️✖️		10-12	180°C	8-10 min.
✖️✖️✖️		500g	180°C	5-6 min.
✖️✖️✖️		4	170°C	6-8 min.
*	Nb	⌚	°c	🕒
✖️✖️✖️		750g	190°C	11-13 min.
✖️✖️✖️		380g	190°C	6-8 min.
✖️✖️✖️		3-4	190°C	18-22 min.
✖️✖️✖️		2	190°C	4-6 min.
✖️✖️✖️		200g	190°C	4-6 min.
✖️✖️✖️		1 Kg	190°C	7-8 min.
✖️✖️✖️		5	190°C	4-5 min.







Kayte

Käytä latetta tasaisella, tukivallalla aistilla riittävän etäällä

- Älä koskaan jätä laitetta lasten ulottuville ilman valvontaa.
 - Laitteet lämpötilaa erittäin kuumaksi, mikä voi aiheuttaa palovammoja, siksi on tärkeää olla koskenneita metalliosiin, suodattimineen tai lososin.
 - Älä lykä laitetta lähetä helposti sytytviä materiaaleja (kahtimiet, verhot) tai lähetä lämmönläheltä (kaasuleisti, lämpölejy).
 - Jos lyhyt leimatako liekkeliin älä yritä sammuttaa vedellä van sulje kansia tukahduta tuli mörällä pyyhkeellä.
 - Älä siirrä laitetta kun se on täysin nestettä tai kuumaa ruoaa.
 - Jos tilanteessa on irrotettava ruoja, älä koskaan otta sitä pois kun laite on sytytetynä.
 - Älä koskaan upota laitetta tai sähköostaa sisätiloväärä runkoon (mallista riippuen).
 - Ennen laitteen hävitämistä sitä on poistettava glastimen parasitoista, joka toimitetaan keräyssipiteeseen tai huoltoliikkeeseen (mallista riippuen).
 - Älä koskaan lykä friteerauskeleintä ilman ettu kuhossaan on oljivä tai rasva. Oljyn määrää tulee olla min. ja max. määrien välissä.
 - Jos käytät kinteleä kosvrasvaa, pilko ja sulda rasva ensin esim. erillisessä kattilassa ja sen jälkeen kaada rasva friteerauskeleentiin kuhoon. Älä koskaan laita kinteleä rasvo suoraan friteerauskeleinteem, kuhoon tai korjin, tämä saattoa vaurioitaa laitteen.
 - Älä sekoi etryypsiä rasvoja.
 - Älä ylitä yhden katon älä ylitä maksimi kapasiteettia.
 - Jos laitteessa on irrotettava hiilijauhupistosuodatin, valitda se joka 10-15. käytöterran jälkeen (vahdotustarvuisuudenn) 30-40 käytöterran jälkeen (ilmastointisen ilmaisimella varustettu suodatti) tai 80 käytöterran jälkeen (hiilisuodatin).
 - Suootteluksia**
 - Suoittellemme rajaamalla paistolämpötilan 170 asteen varsinakin perunoita puistettavissa.
 - Käytä koria tehdessäsi lankatasia perunoihista.
 - Valvo kypsimistä: älä syö riskeitä tai puuhunutta vaan kulkunkeltatusta ruokaa.
 - Puhdistu öljystä muruseet jokaisen käytön jälkeen vättääkseen niiden palomastoa ja vähentää öljyä säädömissä.
 - Svoi tasapainosta ja vahvilevää ruoaa, joka sisältää runsasta hedelmärijoja vihanneksia.
 - Hyvin ja nopean paistotuloksen saamiseksi suoittellemme täytäntöönkin vain puolilleen perunoida.
 - Pästettäessä suuria määriä ruoakaa tai perunoita, lämpötila laskee hyvin nopeasti heti korin laskeisen jälkeen. Nämä paistettavissa lämpötila ei ole yli 175 astetta jos temppaus on säädetty 190 asteteeseen.

РУССКИЙ

Инструкции по безопасности

- Этот прибор соответствует современным правилам безопасности, а также следующим директивам. Проверяйте, соответствует ли напряжение в сети указанному на приборе.
 - Принимая во внимание разнообразные существующие стандарты при использовании прибора в стране, отличной от той, где он был куплен, проверяйте его в сертифицированном центре обслуживания.
 - При любом несоответствии прибор разработан только для домашнего использования и коммерческого использования или несвойственной инструкции изготовителя снимает с себя всякую ответственность, при этом теряется гарантия на прибор.
 - Прочтите внимательно следующие инструкции по использованию и соблюдайте их.

Включение в сеть

 - Не используйте прибор, если поврежден сам прибор или шнур, если прибор падал и имеет видимые повреждения, если прибор не функционирует должным образом. В этом случае прибор должен быть передан в авторизованный сервисный центр. Не разбирайте прибор самостоятельно.
 - Всегда включайте прибор в заземленную сеть.
 - Не используйте удлинитель. Если Вы принимаете на себя ответственность использовать удлинитель, убедитесь, что том, что он находится в хорошем состоянии, имеет заземленную розетку и соответствует напряжению прибора.
 - Если шнур электропитания поврежден, он должен быть заменен изготавителем, центром послепродажного обслуживания или квалифицированным специалистом во избежание любой опасности.
 - Не оставляйте шнур свисающим вниз.
 - Всегда выключайте прибор : как только Вы закончили пользоваться прибором, если Вы хотите его **переставить** или каждый раз, когда Вы собираетесь его **ремонтировать** или чистить.

Использование

 - Используйте прибор на устойчивой, плоской рабочей поверхности, вдали от источников тепла.
 - Никогда не оставляйте прибор работающим без присмотра. Дети не должны иметь доступ к прибору.
 - Данное электрическое оборудование работает при высокой температуре, что может послужить причиной возгорания. Не програйте открытые металлические части, фильтр или смотрите оно.
 - Не используйте прибор вблизи воспламеняющихся материалов (занавески и т.п.) или вблизи открытых источников тепла (газовая плита и т.п.).
 - В случае возгорания, никогда не пытайтесь потушить огонь водой. Закройте крышки. Погасите пламя с помощью влажной тряпки.
 - Никогда не перемещайте прибор, когда в нем находятся жидкость или горячая пища.
 - Никогда не пытайтесь выпить чашу или дотронуться до нее.

когда фритюрница включена и находится в работе

• Никогда не погружайте прибор или электрическую панель

- Приготовление**

 - Никогда не используйте фритюрницу без масла или жира.
 - Уровень масла всегда должен быть между обозначенными линиями.
 - Если Вы используете твердый растительный жир сначала пережмите его на кусочки и распределите по отдельной кастрюле, затем постепенно влейте его в фритюрницу. Никогда не кладите твердый расщепленный жир сразу во фритюрницу или корзину, т.к. это может привести к повреждениям в приборе.
 - Не омешивайте масло разных типов.
 - Не перегружайте фритюрницу следуя указаниям производителя.
 - Максимальная вместимость.
 - Если Вы используете фильтр против запаха, менять его после каждого 10-15 использования (фильтр-губка или после 30-40 использования) (картридж с индикатором или после 80 использования).

Рекомендации

 - Ограничить время приготовления при температуре 170°C, г. особенности приготовления картофеля.
 - Использовать корзину для приготовления картофеля-фри.
 - Следите за готовностью продукта: не пережаривайте его до коричневого цвета, продукт должен быть золотистого цвета.
 - После каждого использования промывайте корзину водой, для устранения из него остатков и регулярно меняйте масло.
 - Употребляйте разнообразную пищу и соблюдаите большую количества овощей и фруктов.
 - Храните свежий картофель при температуре выше 8°C.
 - Для качественного и быстрого приготовления рекомендуется ограничивать количество картофельных чипсов, не превышая 1/2 корзины каждое приготовление.
 - До бояни колбасы птицы температура масла падает очень быстро сразу после погружения корзины. Во время приготовления эта температура не выше 175°C, даже если терmostat установлен на 190°C.

Ознакомте

обережні.

- | |
|---|
| <p>Коли Ви використаєте прилад у джерело живлення</p> <ul style="list-style-type: none"> • Не користуйтесь приладом, якщо прилад чи провід пошкоджені, якщо прилад не працює, або наявні видимі у віні зашкодження. • У випадку, якщо прилад спіл віднести до спеціального сервісного центру. Не можна розібрати прилад самостійно. <p>Завжди вимикайте прилад у заземлену розетку.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Не застосовуйте подрібнування. Якщо Ви примаєте на себе відповідальність до його застосування, користуйтесь лише спровідним подрібнювачем, що має заземлену розетку та відповідну потужність приладу. • Якщо електричний кабель пошкоджений, його повинен замінити виробник, спеціальний сервісний центр чи особа, яка має на це право для запобігання небезпеці. • Не залишайте шнур вилки. • Не вимикайте прилад шляхом витягування шнура. • Завжди вимикайте прилад після використання, коли перевірюєте його та перед будь-яким миттєвим зберіганням. <p>Користування</p> <p>Використовуйте рівну, стійку, вогнетривку поверхню на відстані від води.</p> <p>Ніколи не залишайте прилад в межах досяжності дітей без догляду.</p> <p>Цей електричний прилад працює при високих температурах, що може викликати опіки. Не торкайтесь поверхневих металевих частин, фільтрів чи виковичів.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Не вимикайте прилад поруч з вогнебезпечними матеріалами (жалюзі, штори...) чи біля зонніших джерел нагрівання (газова плитка, електрична плитка тощо). • У випадку вогню ніколи не намагайтеся гасити вогонь водою. Закріпіть кранчики гасіть палимі вогонь ганчіркою. • Не перекрійте прилад, коли Ви направлений рідиною чи гарячою ікрою. • Якщо Ви маєте зім'яну смеску, ніколи не вимикайте її під час роботи приладу. • Ніколи не зануруйте прилад чи електричний шнур у воду! • Перед тим, як вимикати прилад, треба вимкніти таймерний акумулятор в спеціальному сервісному центрі (залежно від моделі). <p>Приготування</p> <p>Ніколи не вимикайте глибоку смажильницю без опії чи жиру в середині! Рівень опії завжди повинен бути м'як мінімальними та пакетальними показниками.</p> <p>Якщо Ви використовуєте твердий ростлинний жир, спочатку покоже його на шматочки та розірвіть на невеликому вогні на окремій сковороді. Ніколи не кладіть твердий жир безпосередньо в глиняну миску для смаження чи кашки для смаження, тому що це може привести до пошкодження приладу.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Не залишуйте різані тісти опії. • Не перевинюйте копчик, ніколи не перевинчуйте максимальну потужність. • Якщо Ви маєте зім'яній фільтр проти запахів, мінімізуйте його після кожних 10-15 використань (плюстчастий фільтр), чи |
|---|

Référence : NC00012822
Conception : www.batoteam.fr

