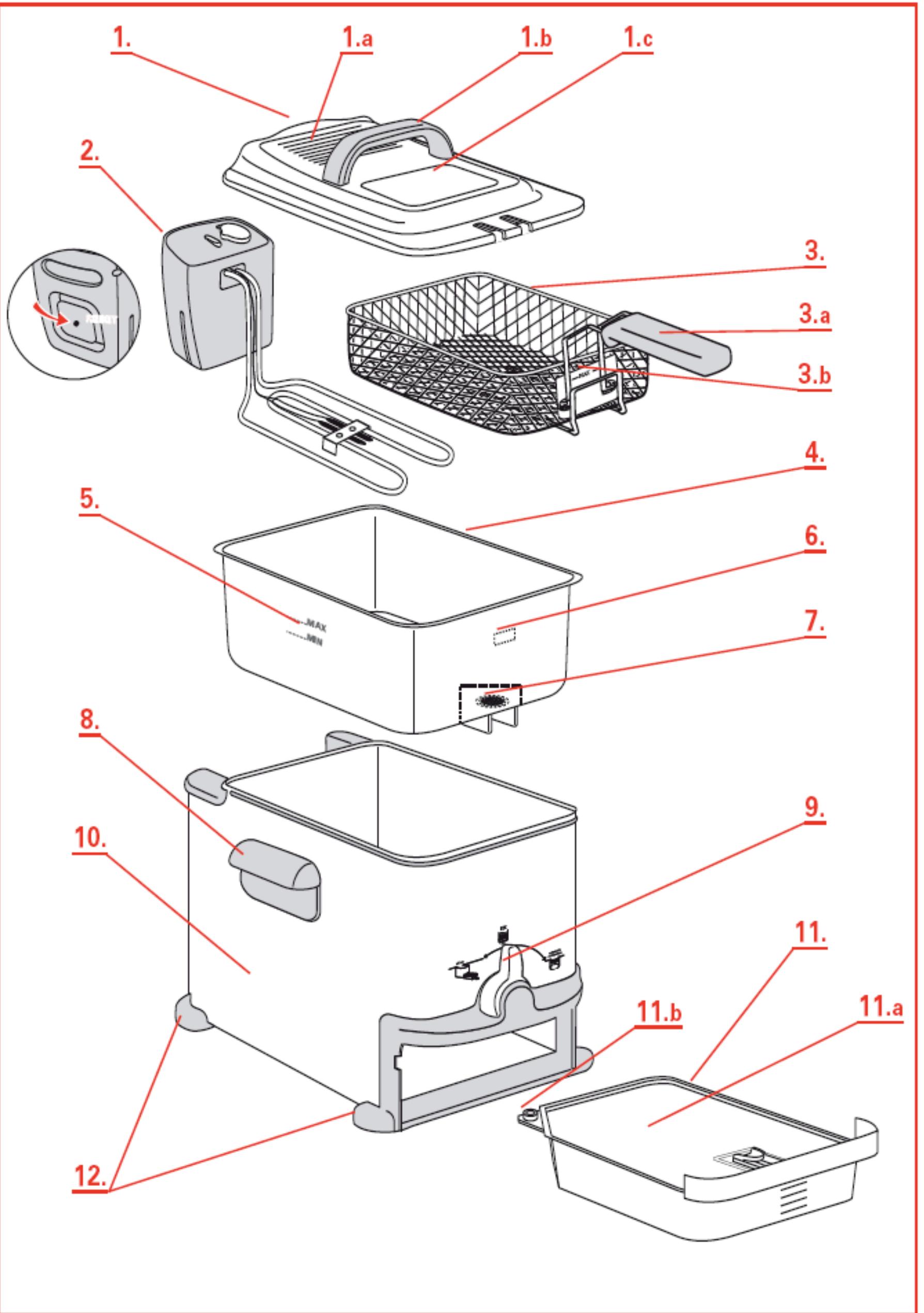


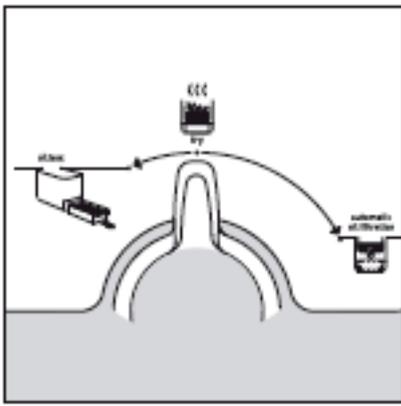
OLEOCLEAN

■NOX & DESIGN

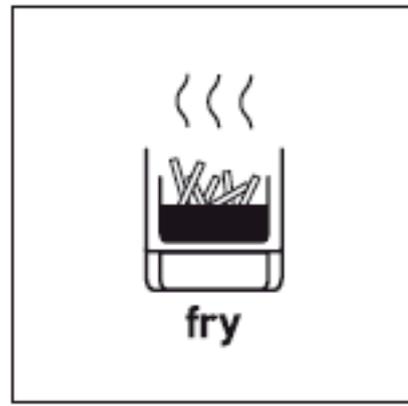


**Mode d'emploi, Instructions for use, Gebruiksaanwijzing,
Gebrauchsanleitung, Istruzioni d'uso, Modo de empleo,
Manual de instruções**

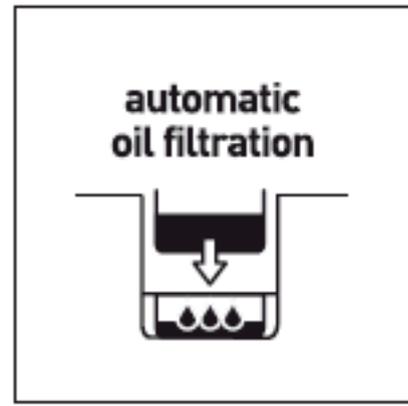




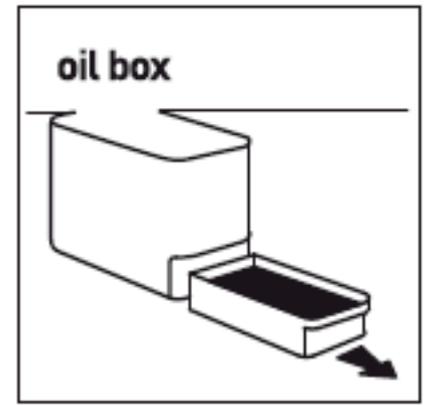
1



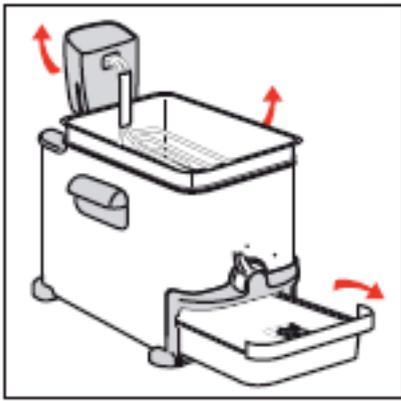
2



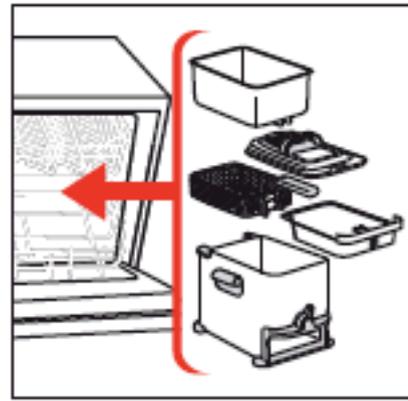
3



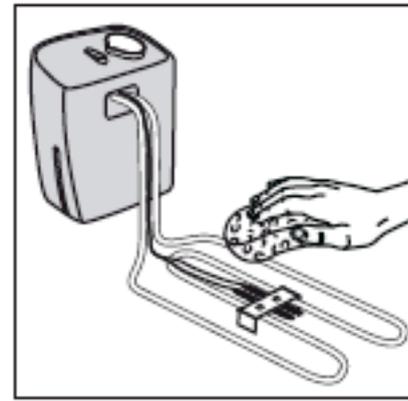
4



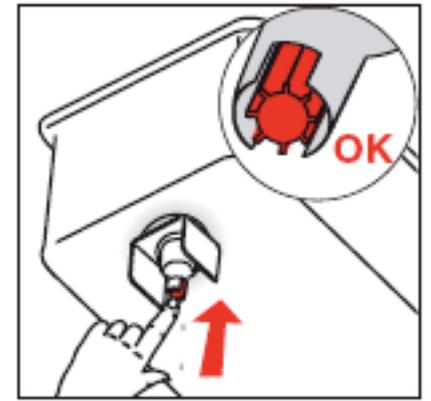
5



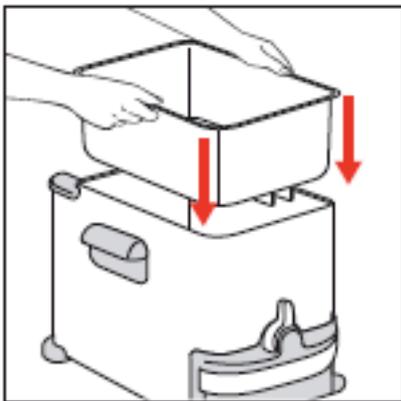
6



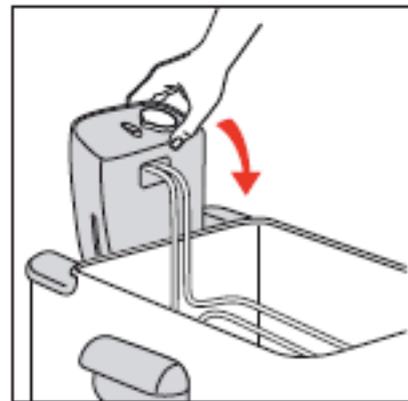
7



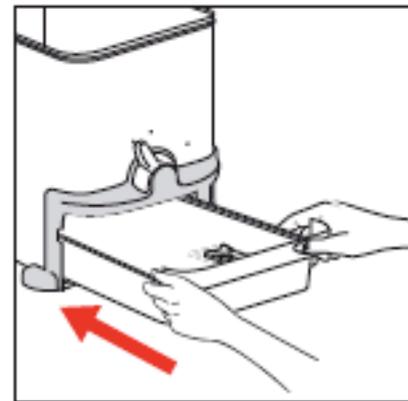
8



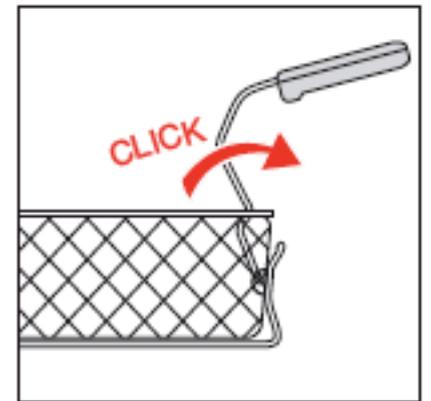
9



10



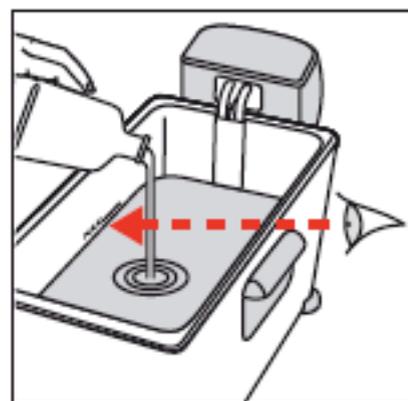
11



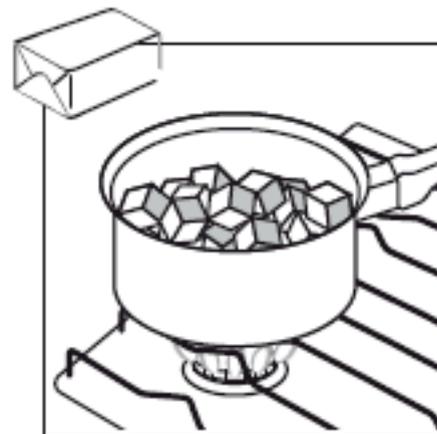
12



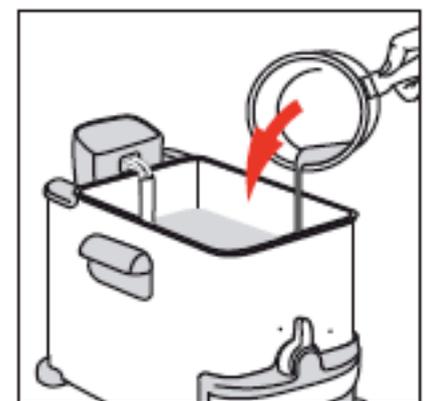
13



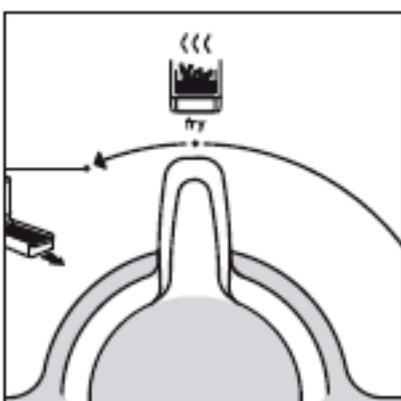
14



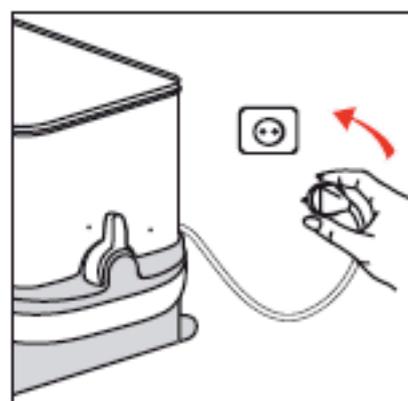
15



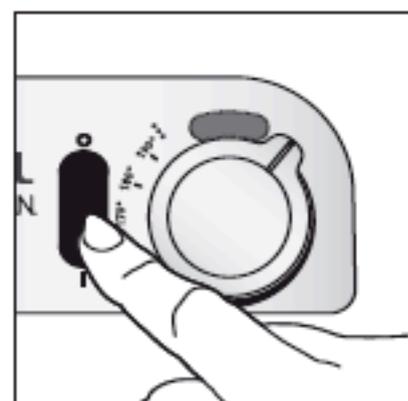
16



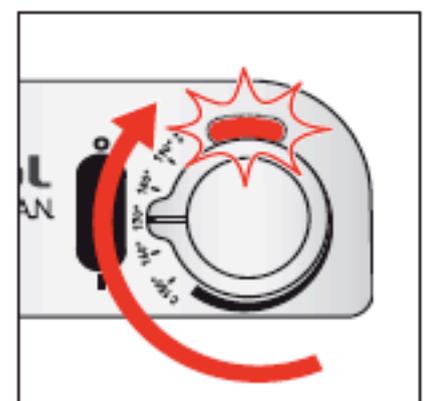
17



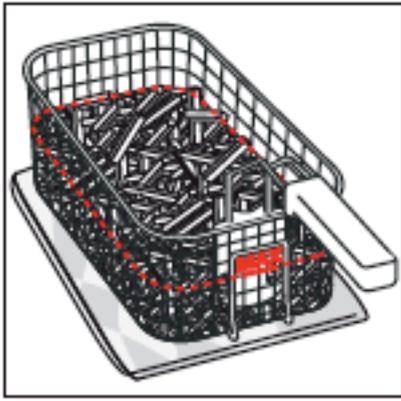
18



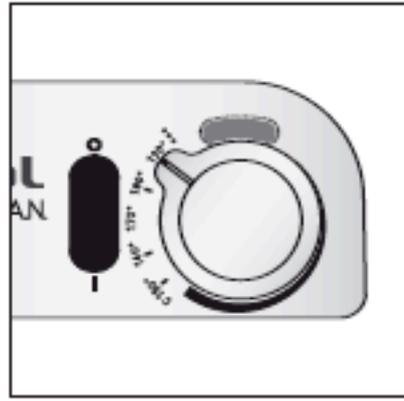
19



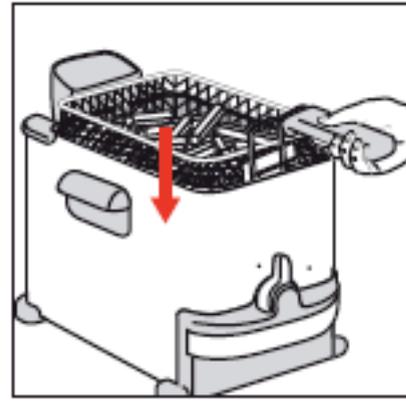
20



21



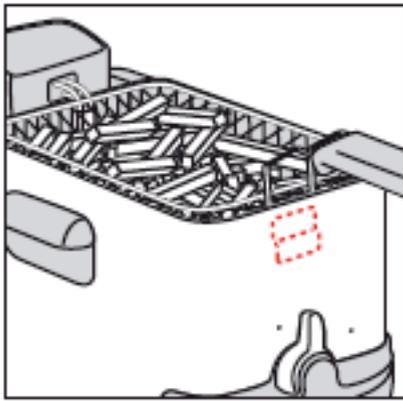
22



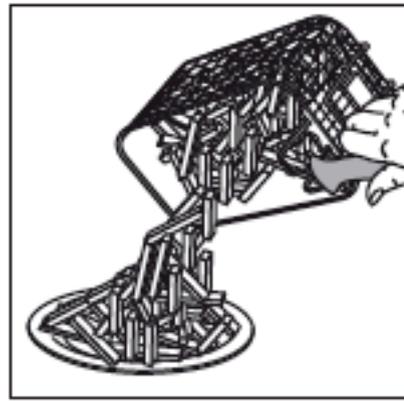
23



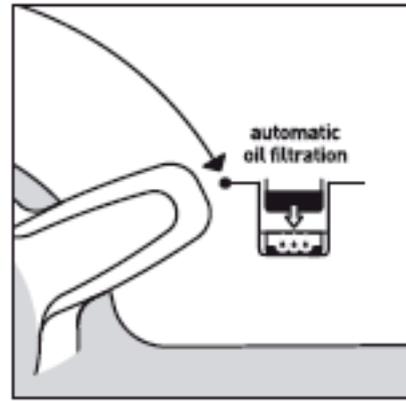
24



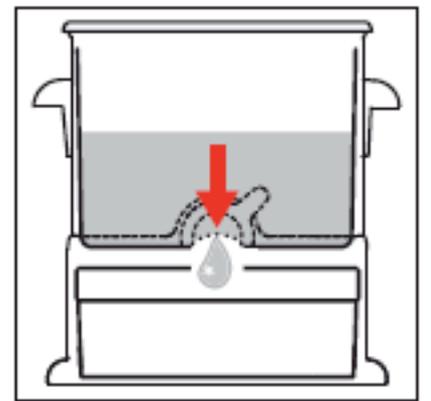
25



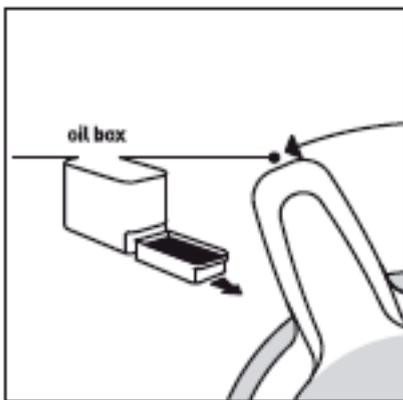
26



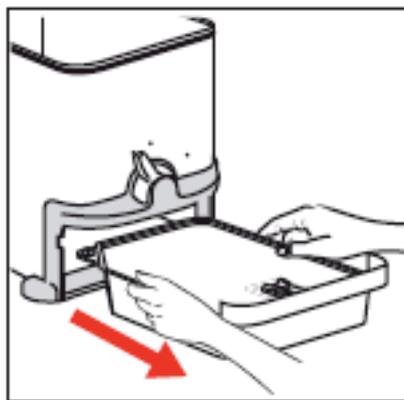
27



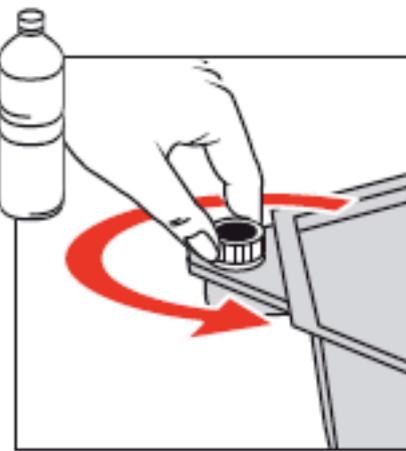
28



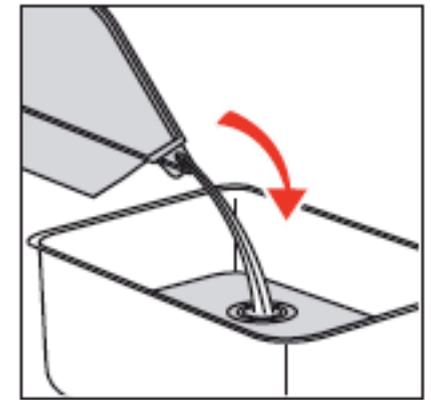
29



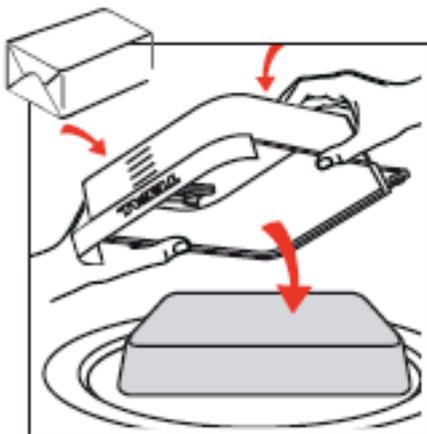
30



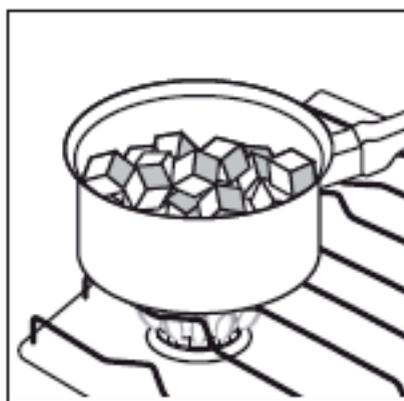
31



32



33



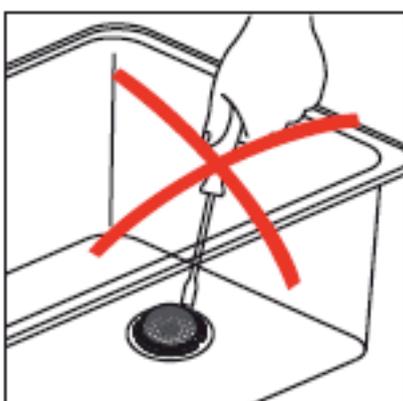
34



35



36



37

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

Consignes de sécurité

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).

Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).

Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un Centre Service Agréé.

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et à l'intérieur de votre habitation, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

Branchement

- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou son cordon est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas utiliser de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utiliser une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de 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.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Toujours débrancher l'appareil : après utilisation, ou pour le déplacer, ou pour le nettoyer.

Fonctionnement

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parties métalliques apparentes...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux...), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante...).
- En cas d'incendie, ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermer le couvercle. Etouffer les flammes avec un linge humide.
- Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.

- Si vous avez une cuve amovible, ne jamais la retirer lorsque votre friteuse est en fonctionnement.
- Ne jamais plonger le boîtier électrique dans l'eau !

Cuisson

- Ne jamais brancher votre friteuse vide (sans matière grasse). Respecter les quantités mini et maxi d'huile.
- Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feu doux dans un récipient à part puis versez-la lentement dans la cuve. Ne jamais mettre la matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier, sinon l'appareil risque d'être détérioré.
- Ne jamais mettre la matière grasse solide directement dans le panier sinon l'appareil risque d'être détérioré.
- Ne pas mélanger plusieurs sortes de matières grasses.
- Ne pas surcharger votre panier, respecter les quantités limites de sécurité.

Recommandations

- Limiter la température de cuisson à 170°C spécialement pour les pommes de terre.
- Utiliser le panier pour cuire les frites.
- Contrôler la cuisson : ne pas manger les aliments frits lorsqu'ils sont brûlés et préférer une friture légèrement dorée.
- Filtrer l'huile après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne brûlent et la changer régulièrement.
- Ne pas stocker votre friteuse à l'extérieur, vous évitez ainsi un apport d'eau indésirable dans votre bain d'huile. Préférer un endroit sec et aéré.
- Avoir un régime équilibré et varié comportant au moins 5 fruits et légumes par jour.
- Stocker les pommes de terre au-dessus de 8°C.
- Pour une cuisson rapide et réussie, limiter la quantité de frites à 1/2 panier par bain.
- La plongée d'un panier plein fait baisser très rapidement la température de l'huile. Lors de la cuisson, celle-ci ne dépasse jamais 175°C même si le thermostat est réglé sur 190°C (= température stabilisée avant plongée).

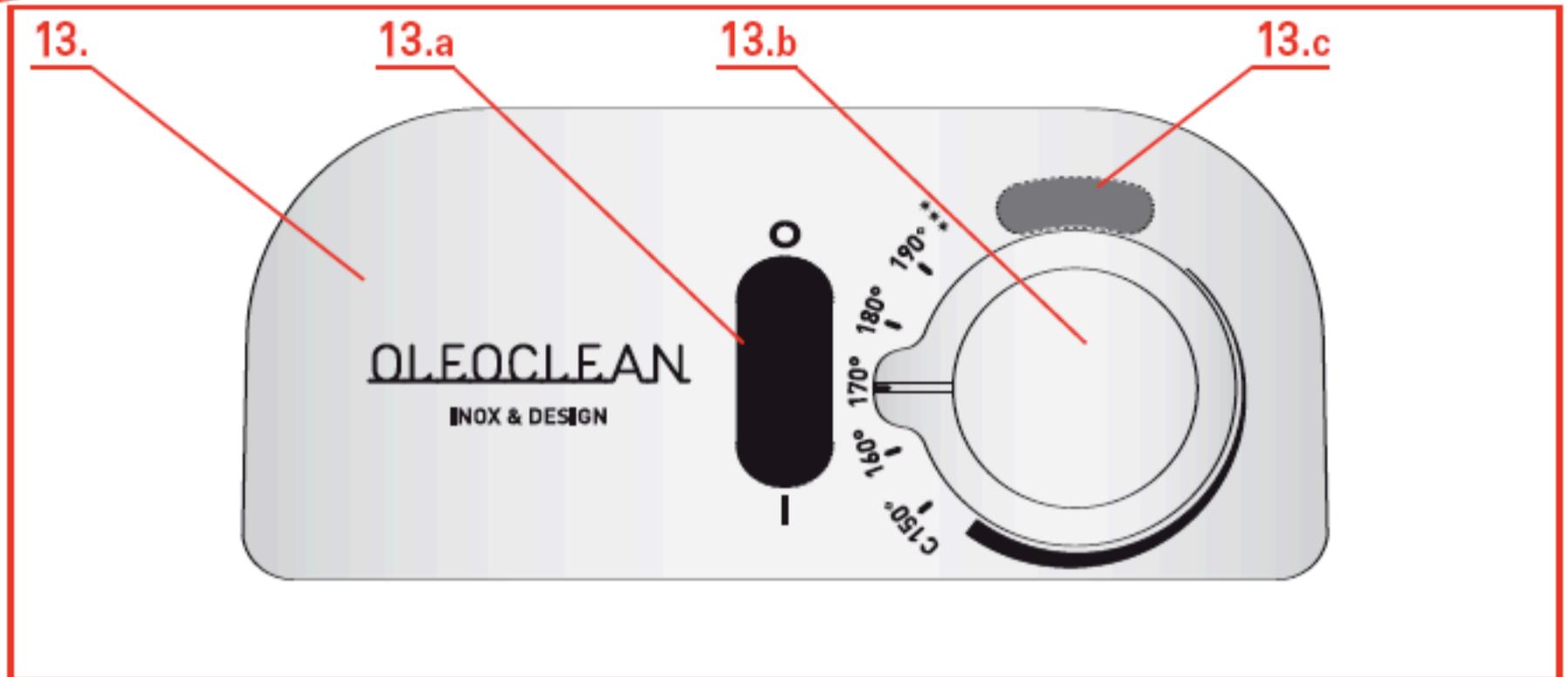
Pour tout problème, contacter votre Centre Service Agréé ou l'adresse internet groupeseb.com.

Toute intervention doit être effectuée uniquement par un Centre Service Agréé avec des pièces détachées d'origine.



Participons à la protection de l'environnement !

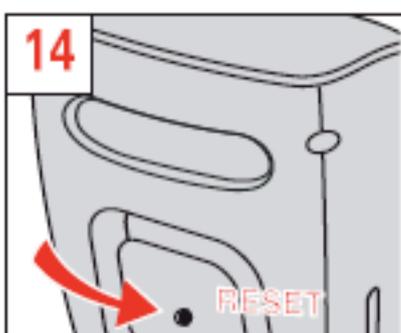
- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



Description

1. Couvercle
 - a. Filtre permanent
 - b. Poignée
 - c. Hublot
2. Boîtier électrique amovible
3. Panier
 - a. Poignée
 - b. Niveau maxi pour les aliments
4. Cuve amovible
5. Repères de remplissage de cuve
6. Patte d'accrochage du panier en position haute
7. Grille fixe de filtration de la matière grasse
8. Poignées de transport
9. Bouton de commande Oil box
10. Jupe
11. Oil box : bac à huile
 - a. Couvercle
 - b. Bouchon
12. Pieds anti-dérapants
13. Tableau de bord
 - a. Bouton marche/arrêt (O/I)
 - b. Thermostat variable
 - c. Voyant de température
14. Bouton Reset

Fonction RESET : Votre appareil est équipé d'une sécurité. Si la sécurité se déclenche, l'appareil ne fonctionne plus.



Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et branchez à nouveau l'appareil.

Pour remettre en fonctionnement votre appareil, appuyez sur le bouton RESET, situé à l'arrière du boîtier de commande à l'aide d'une pointe non métallique. (fig.35)

Si la sécurité se déclenche à nouveau, rappez votre appareil à un centre service agréé.

Filtration, vidange et stockage automatique de l'huile

La friteuse est équipée d'un système exclusif et breveté de filtration et de vidange automatique, adapté à tous les types de matières grasses alimentaires.

- La **vidange** de l'huile est automatique et totalement sécuritaire.
- Grâce à la **filtration automatique**, votre matière grasse est propre et dure plus longtemps pour une friture plus saine. Débarrassée des résidus de friture, elle dégage moins d'odeurs.
- Le stockage de votre matière grasse dans le bac à huile **OIL BOX** vous permet de préserver le goût de vos aliments (frites, poisson, beignets...) et de ne pas mélanger les saveurs.

Nettoyage ultra facile

Votre friteuse est facile à manipuler et à démonter.

- Toutes les pièces passent au lave-vaisselle à l'exception du boîtier électrique.
- Grâce à la filtration et au stockage de l'huile, la friteuse est vidée de son huile et passe au lave-vaisselle après chaque cuisson. Propre comme neuve après chaque utilisation.

Utilisation du bouton de commande Oil box

- Le bouton de commande Oil box possède 3 positions. (fig.1)
Position Fry : pour frire. (fig.2)
Position Automatic Oil Filtration : pour vider et filtrer l'huile dans le bac à huile. (fig.3)
Position Oil Box : pour mettre en place ou retirer le bac à huile. (fig.4)

Avant la première utilisation

- La friteuse peut être complètement démontée. (fig.5)
 Enlevez le couvercle. Retirez le panier, le boîtier électrique et la cuve. Retirez le bac à huile en positionnant le bouton de commande Oil box sur la position Oil box . (fig.4)

! *Ne plongez jamais le boîtier électrique dans l'eau.*

- Nettoyez le couvercle, la cuve, la jupe, le panier et le bac à huile avec une éponge humide et du liquide vaisselle ou dans un lave-vaisselle. (fig.6)
 Nettoyez le boîtier électrique avec une éponge humide. (fig.7)
 Séchez bien.
- **Après chaque nettoyage, appuyez sur le bouton rouge situé sous la cuve pour laisser échapper l'eau restée à l'intérieur. (fig.8)**

! Vérifiez que le bouton rouge est revenu dans la bonne position.

- Mettez en place la cuve et le boîtier électrique. (fig.9-10)

! Vérifiez que le boîtier électrique est placé correctement sinon la friteuse ne fonctionnera pas.

- Mettez le bouton de commande Oil box sur la position Oil box et placez le bac à huile vide dans la friteuse. (fig.4-11)
- Dépliez complètement la poignée du panier : un " clic " indique qu'elle est en place. (fig.12)

! Votre friteuse doit toujours être utilisée à l'intérieur de votre habitation.

Préparation

- Remplissez la cuve de matière grasse. (fig.13)

Maxi	3,5 L
Mini	2,8 L

Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères mini et maxi de la cuve (fig.14) . Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum indiqué dans la cuve.

! Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses, cela peut causer des débordements.

Utilisez une matière grasse alimentaire liquide recommandée pour la friture.

Suivez les recommandations du fabricant pour la cuisson.

! Vérifier avant chaque cuisson le niveau de matière grasse et rectifiez si nécessaire avec la même matière grasse.

Maxi	3060 g
Mini	2450 g

Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre dans une casserole à part pour ensuite la verser dans la cuve. (fig.15-16)

! Ne faites jamais fondre la matière grasse solide sur l'élément chauffant ou dans le panier.

Cuisson

- Mettez le bouton de commande Oil box sur la position Fry. (fig.17)
- Après avoir rempli la cuve avec de l'huile, branchez votre friteuse sans le panier. (fig.18)

ⓘ Ne branchez jamais la friteuse sans matière grasse.

- Mettez le bouton marche/arrêt en position I, le voyant lumineux du bouton s'allume. Tournez le bouton du thermostat à la température désirée (voir tableau de cuisson p.12). (fig. 19-20)
- La friteuse est en chauffe.

ⓘ Le voyant de température s'éteint lorsque la température désirée est atteinte.

	Frites fraîches	Frites surgelées
Quantité limite de sécurité	1.2 kg en 2 bains	900 g
Quantité recommandée	600 g	450 g

- Placez les aliments dans le panier sans le surcharger. Ne dépassez pas le niveau maximum indiqué sur le panier " MAX ". Réduisez les quantités pour les surgelés. (fig.21)

ⓘ Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, essayez soigneusement les aliments avant de les faire cuire.

- Lorsque l'huile a atteint la bonne température, le voyant de température s'éteint, placez et descendez doucement le panier dans l'huile. Le fait de descendre le panier trop vite pourrait causer des débordements. (fig.22-23)

ⓘ En cours de cuisson, il est normal que le voyant de température s'allume et s'éteigne.

ⓘ Ne touchez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Certaines parties très chaudes pourraient causer de sérieuses brûlures. La vapeur qui sort du couvercle est brûlante. (fig.24)

- Remplacez le couvercle sur votre friteuse.
La cuisson est terminée quand le temps de cuisson est écoulé et que les aliments ont atteint la couleur et la texture désirées.
- Retirez le couvercle.
Pour éviter des éclaboussures, ne faites pas retomber les condensats du couvercle dans votre bain d'huile mais égoutter soigneusement au dessus d'un linge ou d'un papier absorbant placé à coté de votre friteuse. Egouttez les aliments en plaçant le panier sur la fixation prévue à cet effet. (fig.25)

- Servez (fig.26)
Une fois la friture terminée, réglez le thermostat à la position minimale et le bouton marche/arrêt sur O.
Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir environ 3 heures.
- Pour filtrer et vidanger la matière grasse, reportez-vous au chapitre Entretien.

Tableaux de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités et du goût de chacun.

Pour obtenir de meilleurs résultats et éviter les débordements lors de la cuisson des frites fraîches, une cuisson en deux bains est recommandée :

- le premier, à 160 °C
- le second, à 190 °C

	Aliments frais			Aliments surgelés		
	Quantité	Température	Temps	Quantité	Température	Temps
Frites (quantité limite de sécurité)	1200 g	1 ^{er} bain 160°C	10-12 min	900 g	190°C	8-13 min
		2 ^{ème} bain 190°C	5-8 min			
Frites (quantité max.recommandée)	600 g	170°C	9-13 min	450 g	170°C	6-9 min
Nuggets de volailles	400 g	180°C	14-15 min	400 g	190°C	5-7 min
Beignets de fruits	8-9	170°C	5-6 min	8-9	190°C	5-7 min
Champignons	400 g	160°C	10-12 min	8-9	190°C	7-8 min
Filets de poisson	400 g	160°C	6-7 min	8-9	190°C	5-6 min

Entretien et Nettoyage

- Tournez le bouton de commande Oil box sur la position Automatic oil filtration. (fig.27-28)
- Pour votre sécurité, le produit assure automatiquement la vidange quand la matière grasse a suffisamment refroidi (environ 3 heures après la dernière cuisson).

! Assurez-vous que le bac à huile est vide avant de vidanger la cuve.

- Une fois la filtration terminée, vous pouvez stocker le bac à huile:
 - Dans l'appareil : tournez le bouton de commande Oil box sur la position Fry. (fig.17). L'appareil doit être transporté et rangé à plat.
 - Hors de l'appareil : Attendez 3 heures, tournez le bouton de commande Oil box en position Oil box et retirez le bac à huile. (fig.29-30)

! Lorsque le bac à huile est rempli, ne le passez pas sous l'eau. Pour le nettoyer, utilisez du papier absorbant ou une éponge humide.

! Stockez toujours le bac à huile horizontalement couvercle sur le dessus dans un endroit sec et tempéré à l'abri de la lumière.

- Transportez le bac à huile avec soin.
- Pour réutiliser la matière grasse, prenez le bac à huile avec précaution. Dévissez le bouchon, puis videz l'huile dans la cuve.(fig.31-32)
- Pour la matière grasse solide, retirez le couvercle. Retourner le bac à huile et appuyez dessus afin de décoller la matière grasse. Coupez la matière grasse en morceaux puis versez-la dans une casserole pour la faire fondre. Versez-la ensuite dans la cuve. (fig.33-34)

! *Ne passez jamais le bac à huile au micro-ondes.*

- Mettez en place le bac à huile vide, équipé de son couvercle et du bouchon. Remettez le bouton de commande Oil box sur la position Fry. (fig.17)

! *Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir et mettez-la avec les ordures ménagères.*

Changement d'huile :

- Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir puis jetez-la avec les ordures ménagères, conformément aux réglementations locales en vigueur.

Attention :

- Changez la matière grasse au moins toutes les 10 à 12 utilisations. Si vous utilisez de l'huile de tournesol, changez-la toutes les 5 utilisations.

Magiclean : Très facile à nettoyer.

- Le couvercle, la cuve, la jupe, le panier et le bac à huile passent au lave-vaisselle. (fig.36)
- La grille de filtration située dans la cuve est fixe. Ne la démontez pas. (fig.37)
- Après chaque nettoyage, appuyez sur le bouton rouge situé sous la cuve pour laisser échapper l'eau restée à l'intérieur. (fig.8)

! *Avant de remplir la cuve, vérifiez que le bouton rouge est revenu dans la bonne position.*

Si votre friteuse ne fonctionne pas bien

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne chauffe pas	
L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
Le bain de friture déborde	
Le repère Max de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifiez le niveau du bain et enlevez le surplus.
Le repère Max de remplissage du panier a été dépassé.	Vérifiez le niveau du panier et enlevez le surplus.
Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (ex. Surgelés).	Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier.
Mélange d'huiles et/ou de graisses différentes	Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez avec une seule nature de matière grasse.
La cuve ne vidange pas	
La matière grasse est trop chaude.	Attendez que la matière grasse refroidisse (environ 3h).
Le bouton de commande Oil box n'est pas sur la position Automatic oil filtration.	Placez le bouton de commande Oil box sur la position Automatic oil filtration.
La grille de filtration est bouchée ou colmatée.	Videz la cuve dans un récipient et nettoyez la grille à l'aide d'une brosse non métallique.
La matière grasse est figée ou solidifiée.	Faites chauffer (4 à 5 min) la friteuse.
Fuites d'huile	
Le repère correspondant à 3.5 L de remplissage de cuve.	Respectez le niveau maxi (3,5L) de remplissage de la cuve a été dépassé. Nettoyez la friteuse avant tout autre utilisation.
Il reste de l'huile dans le bac à huile ou celui-ci est plein.	Placez le bouton de commande Oil box sur la position Oil box, retirez le bac à huile et videz-le.
Dégagement de mauvaises odeurs	
La matière grasse est dégradée.	Renouvelez le bain de friture (10 à 12 utilisations).
La matière grasse n'est pas appropriée.	Utilisez une matière grasse végétale pour une friture de bonne qualité.
Les aliments ne dorment pas et restent mous	
Ils sont trop épais et contiennent beaucoup d'eau.	A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson.
Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température.	Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés).
La température du bain de friture peut être insuffisante : le thermostat est mal réglé.	Réglez le thermostat sur la température conseillée.
Les frites collent	
Les frites fraîches ne sont pas lavées avant d'être plongées dans l'huile.	Lavez et séchez soigneusement les frites fraîches avant la cuisson.
La sécurité est activée : la friteuse ne fonctionne plus	
Le niveau d'huile est insuffisant.	Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir. Appuyez sur le bouton Reset situé à l'arrière de l'appareil.
La matière grasse solide a été mise directement dans la cuve.	Si la sécurité se déclenche à nouveau, rapportez votre appareil à un Centre Service Agréé.
La matière grasse est trop chaude.	
Autres problèmes	
Le voyant de température ne s'allume pas.	Contactez le Centre Service Agréé.