

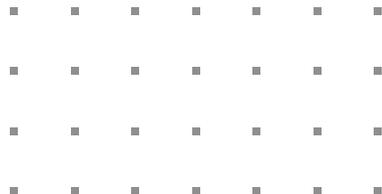


REF 5064439
ADHOC'S - 2915

Oléoclean



Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Gebrauchsanleitung



SOMMAIRE

Description.....	p. 4
Protection de l'environnement	p. 4
Consignes de sécurité.....	p. 4
Démontage de la friteuse.....	p. 5
Préparation.....	p. 6
Cuisson	p. 10
Tableau de cuisson.....	p. 11
Entretien et nettoyage.....	p. 12
Problèmes et causes possibles	p. 16

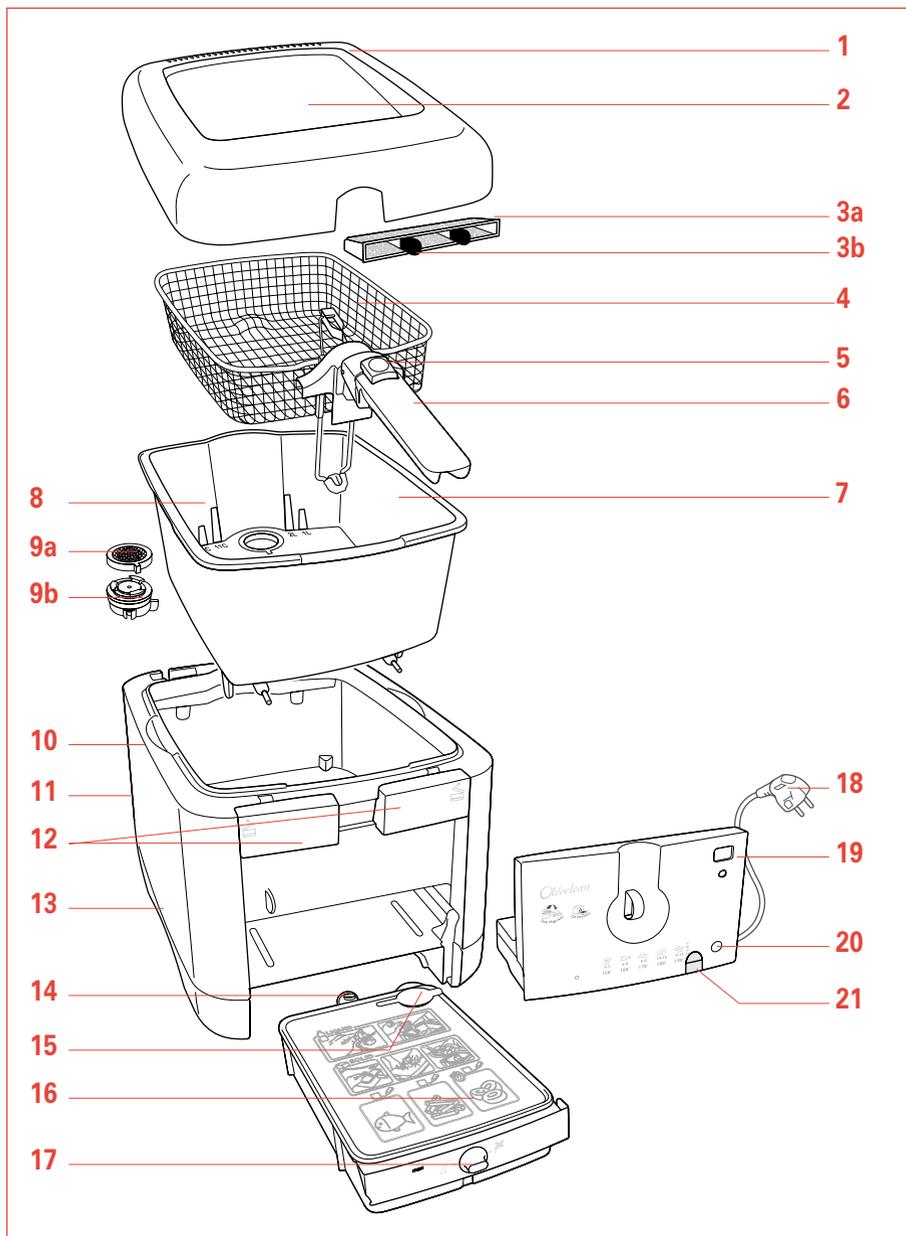
INHOUDSOPGAVE

Omschrijving.....	p. 18
Milieubehoud	p. 18
Veiligheidsvoorschriften.....	p. 18
Demontage van de friteuse.....	p. 19
Vorbereiding	p. 20
Bakken	p. 24
Baktabel.....	p. 25
Onderhoud en reiniging	p. 26
Problemen en mogelijke oorzaken	p. 30

INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung.....	S. 32
Umweltschutz	S. 32
Sicherheitshinweise	S. 32
Demontage der Fritteuse	S. 33
Frittiervorbereitung	S. 34
Frittiervorgang	S. 38
Frittiertabelle	S. 39
Aufbewahrung und Reinigung.....	S. 40
Probleme und mögliche Ursachen.....	S. 44

Oléoclean



Description

- | | |
|---|--|
| 1 Couvercle | 10 Jupe |
| 2 Hublot | 11 Range cordon |
| 3a Filtre carbone anti-odeur | 12 Boutons d'ouverture du couvercle |
| 3b Languettes de préhension du filtre | 13 Poignées de transport à froid |
| 4 Panier | 14 Tube de remplissage du réservoir |
| 5 Bouton de déverrouillage du panier | 15 Bouchon de couvercle du réservoir |
| 6 Poignée monte et baisse du panier | 16 Réservoir à matière grasse "OIL BOX" |
| 7 Cuve amovible revêtement anti-adhésif | 17 Bouton de vidange |
| 8 Repères du remplissage de cuve (1L/2L ou 5/11 cups anglaise) | 18 Prise avec cordon |
| 9a Grille de filtration | 19 Boîtier de commande |
| 9b Robinet de vidange automatique | 20 Voyant de température |
| | 21 Thermostat |

Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant la mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur (selon modèle) doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de service agréé.
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.



Lire le mode d'emploi et suivre attentivement les instructions d'utilisation.

Consignes de sécurité

Cet appareil est conforme aux règles de sécurité et conditions en vigueur ainsi qu'aux Directives :

- 89/336/CEE modifiée par 93/68/CEE.
- 72/23/ CEE modifiée par 93/68/CEE.
- 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 une station service agréée.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à une Station de Service agréée la plus proche de votre domicile.
- Cet appareil fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Malgré la haute protection thermique ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot...).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toujours débrancher l'appareil :
 - aussitôt après utilisation,
 - pour le déplacer,
 - avant chaque entretien ou nettoyage.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !
- Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Ne tentez jamais de retirer la cuve lorsque la friteuse est en fonctionnement.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni responsabilité, ni la garantie du constructeur.

EXCLUSIVITE MONDIALE

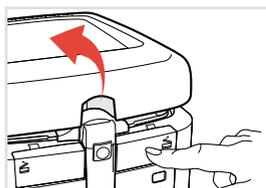
Filtration, vidange et stockage automatique de l'huile

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

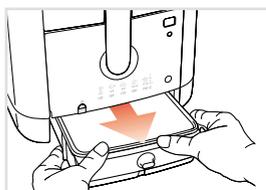
Grâce au réservoir **OIL BOX**, vous pouvez stocker votre matière grasse et la ranger jusqu'à la prochaine utilisation.

- La **vidange** de l'huile est complètement automatique et ne nécessite aucune manipulation particulière, afin de vous assurer une sécurité totale.
- Grâce à la **filtration** automatique, votre matière grasse est propre et dure plus longtemps pour une friture plus saine.
- Le **stockage** de votre matière grasse dans le réservoir **OIL BOX** vous permet de préserver le goût de vos aliments (frites, poisson, beignets...) et de ne pas mélanger les saveurs.

Démontage de la friteuse



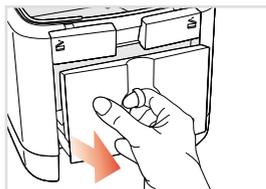
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur un des deux boutons et retirez-le de la friteuse.



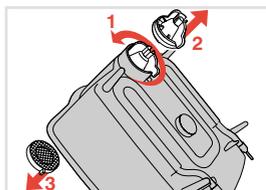
- Retirez le réservoir à matière grasse.



- Soulevez la poignée du panier.
- Retirez le panier.



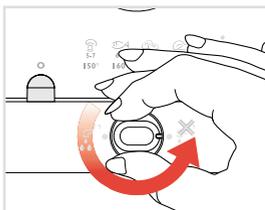
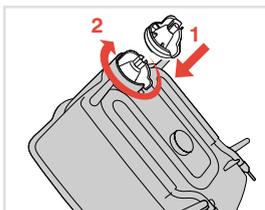
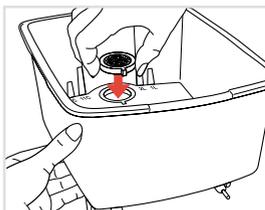
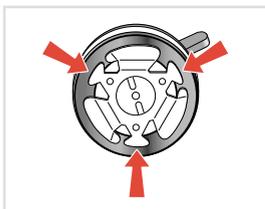
- Après avoir dégagé le cordon vers l'avant, retirez le boîtier de commande.



- Sortez la cuve. Dévissez (1) le robinet de vidange situé sur le fond de la cuve.
- Retirez le robinet de vidange (2) et la grille de filtration (3).

Fra

Préparation



Nettoyez la friteuse

- Retirez le film protecteur situé sur le hublot (selon modèle).
- Nettoyez toutes les pièces (sauf le boîtier de commande) avec une éponge et du liquide vaisselle ou passez-les au lave-vaisselle.
- Séchez.

- **Important :** Veillez à bien positionner le joint sous les trois ergots prévu à cet effet.

Remontez la friteuse

- Placez la grille de filtration dans la cuve (côté bombé face à vous).

- Retournez la cuve en tenant la grille de filtration.

- Placez (1) le robinet de vidange automatique à plat sur position O.
- Tournez (2) jusqu'à la position I.

- Remplacez la cuve puis le boîtier de commande.

- Mettez le bouton de vidange du réservoir sur la position fermée  et placez le réservoir **vide** dans la friteuse.

 Pour une bonne vision à travers le hublot, reportez-vous au chapitre **Nettoyage**.

 N'immergez jamais le boîtier de commande et son cordon.

 Assurez-vous que le filtre anti-odeur est sec avant votre cuisson.

 Aidez-vous du dessin situé sur le dessous de la cuve.

 Ne positionnez pas le robinet de vidange de travers.

Préparation

Utilisation de matière grasse

- Utilisez une matière grasse alimentaire liquide recommandée pour la friture : tournesol, arachide, olive, pépin de raisin, palme...



- **Si vous utilisez une matière grasse solide :**
 - Coupez-la en morceaux et placez-la au fond de la cuve (**jamais dans le panier**).
 - Placez le thermostat sur la position (150°C) pour la faire fondre puis suivez les recommandations du fabricant pour la cuisson.

 **Ne mélangez pas différentes natures de matière grasse.**



Vous avez la possibilité de réaliser vos fritures avec 1 litre à 2 litres de matière grasse.



Remplissez la cuve

- Remplissez la cuve (équipée de son robinet automatique) de matière grasse.
- Ne dépassez pas la quantité correspondant aux repères 2 L et 11 Cups anglaises à l'intérieur de la cuve amovible.
- Les repères 1 L et 5 Cups anglaises de la cuve amovible correspondent à un volume de 1 litre.

 **Adaptez votre niveau de matière grasse en fonction des aliments à cuire tout en restant entre les niveaux Mini et Maxi. Vérifiez avant chaque cuisson et rectifiez si nécessaire avec la même matière grasse.**

Modes de cuisson	Volume d'huile	Matière grasse solide
Friture profonde	2 L / 11 C	1785 g
Friture semi-profonde	1 L / 5 C	892 g

Fra

Préparation



Préchauffez

- Fermez le couvercle.
- Branchez.
- Réglez le thermostat sur la position correspondant à votre préparation (cf. tableau p. 11).
- La friteuse est en chauffe et le voyant de température est allumé.



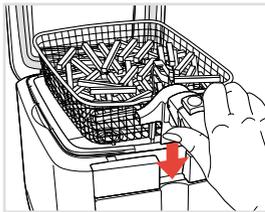
Préparez le panier

- Relevez la poignée du panier jusqu'au "clac" de verrouillage.
- Essuyez les aliments.
- Garnissez le panier.
- Réduisez les quantités pour les surgelés.
- Mettez le panier en place sur le bord de la cuve et laissez la poignée à l'horizontale.
- Fermez le couvercle.

 **Ne dépassez jamais la quantité limite de sécurité.**

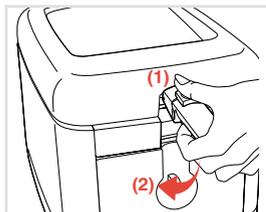


Coupez les aliments de la même taille pour qu'ils cuisent de façon homogène. Évitez les morceaux trop épais.



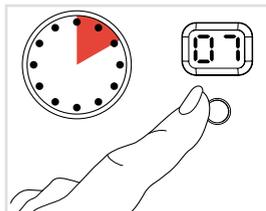
Frيره (2 L)	Frites fraîches	Frites surgelées
Quantité limite de sécurité	1000 g	750 g
Quantité maximum recommandée pour une cuisson optimum des frites	550 g	400 g

Préparation



Plongez le panier

- Lorsque l'huile a atteint la bonne température, le voyant lumineux s'éteint.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier (1).
- Rabattez lentement et complètement la poignée dans son logement (2).



Réglez le temps de cuisson (selon modèle)

- Appuyez sur le bouton pour régler le temps minute par minute.
- Relâchez. Le temps sélectionné (en min) s'affiche et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes.
- Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur le bouton.

Fra

Cuisson



Surveillez la cuisson

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

 Il est normal que la vision, à travers le hublot ne soit pas parfaite en début de cuisson.



Retirez les aliments

- Relevez la poignée à l'horizontale jusqu'au "clac" de verrouillage.
- Ouvrez le couvercle.

 La sonnerie s'annule en appuyant sur la touche timer.



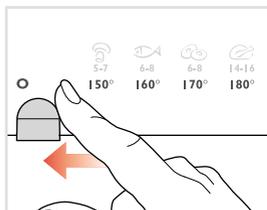
- Sortez le panier en vérifiant bien que la tige est complètement sortie de la cuve.
- Servez.

 Pour diminuer la diffusion des odeurs : ne laissez pas le couvercle ouvert trop longtemps.

Pour une deuxième cuisson

- Attendez que la température soit atteinte.
- Rectifiez le niveau de matière grasse si besoin.

 Pour avoir des fritures bien croustillantes, ouvrez immédiatement le couvercle après égouttage.



Arrêtez l'appareil

- La dernière friture terminée, placez le bouton thermostat/interrupteur sur la position **O**.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir la friteuse (environ 2 heures).
- Enroulez le cordon à l'arrière de la friteuse.

 Salez et poivrez en dehors de la friteuse pour préserver la matière grasse.



- Pour déplacer la friteuse, utilisez les poignées de transport.
- Pour filtrer et vidanger la matière grasse, reportez-vous au chapitre Entretien.

Tableau de cuisson



Les temps de cuisson et la quantité de matière grasse sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des quantités et du goût de chacun.

Tableau de cuisson des produits frais

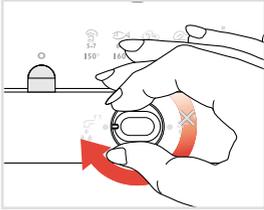
Préparation	Quantité de matière grasse	Température	Quantité	Temps
Frites Capacité limite de sécurité	2 L	190°C	1000 g	14-16 min.
Frites Capacité recommandée pour une cuisson optimum	2 L	190°C	550 g	7-9 min.
Pommes dauphine	2 L	160°C	2 pièces	6-8 min.
Pommes soufflées	2 L	190°C	6 pièces	2-4 min.
Croquettes de pommes de terre	2 L	180°C	8 pièces	5-6 min.
Croquettes de volailles	1 L	160°C	1-2 pièces	5-7 min.
Escalopes de veau en paupiettes	2 L	180°C	2 pièces	12-14 min.
Poulets frits en quartiers	2 L	180°C	2 pièces	15-20 min.
Emincé de porc	2 L	150°C	200 g	4-6 min.
Filets de poisson (dorade, colin...)	1 L	160°C	6-8 pièces	2-3 min.
Beignets légumes (aubergines...)	2 L	190°C	8-10 pièces	8-9 min.
Champignons	2 L	170°C	4 pièces	5-7 min.
Pets de nonne	2 L	170°C	2 pièces	6-8 min.
Beignets de pommes	2 L	170°C	4 pièces	4-6 min.

Tableau de cuisson des produits surgelés

Préparation	Quantité de matière grasse	Température	Quantité	Temps
Frites Capacité limite de sécurité	2 L	190°C	750 g	11-13 min.
Frites Capacité recommandée pour une cuisson optimum	2 L	190°C	400 g	6-8 min.
Pommes noisettes	2 L	190°C	500 g	9-11 min.
Croquettes de pommes de terre	1 L	190°C	16 pièces	3-4 min.
Rissoles de veau pané	2 L	190°C	2 pièces	11-13 min.
Rissoles de porc pané	2 L	190°C	2-3 pièces	6-8 min.
Boulettes de viande de bœuf	2 L	190°C	8 pièces	4-5 min.
Poisson pané (cabillaud...)	2 L	190°C	16 pièces	4-5 min.
Filets de poisson pané (dorade, colin...)	1 L	190°C	9-10 pièces	4-5 min.
Filets de poisson en beignets	1 L	190°C	1-2 pièces	7-9 min.
Croque-poisson en chapelure	2 L	190°C	16 pièces	4-5 min.
Beignets aux crevettes	1 L	190°C	16 pièces	4-5 min.
Beignets aux calamars	1 L	190°C	8 pièces	4-6 min.
Beignets de pommes	2 L	190°C	8-10 pièces	5-6 min.

Fra

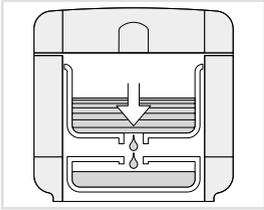
Entretien



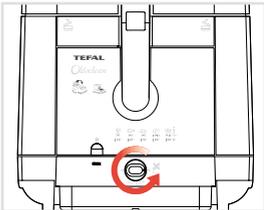
Vidangez la matière grasse

- Une fois la friture terminée, tournez le bouton de vidange, sur la position ouverte .

 Assurez-vous que le réservoir est vide avant de vidanger la cuve.



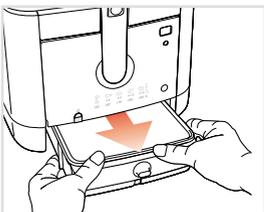
- Pour votre sécurité, le produit assure automatiquement la vidange quand la matière grasse a suffisamment refroidi (environ 2 heures après la dernière cuisson).



Stockez le réservoir de matière grasse

- **Dans l'appareil**
 - L'appareil doit être transporté et rangé à plat, dans un endroit sec tempéré et à l'abri de la lumière.
 - Placez le bouton de vidange sur la position fermée .

 Stockez toujours le réservoir horizontalement, couvercle sur le dessus.



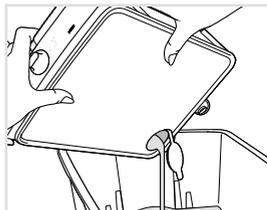
- **Hors de l'appareil**
 - Avant de retirer le réservoir, assurez-vous que le bouton de vidange est sur la position fermée .
 - Attendez au moins 2 heures avant de retirer le réservoir plein de l'appareil.

 Vous pouvez stocker vos différents types de matières grasses dans plusieurs réservoirs distincts, qui sont vendus en accessoires. Les dessins situés sur le couvercle du réservoir permettent d'identifier le type de matière grasse contenu.



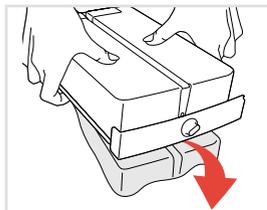
- Retirez le réservoir.
- Transportez le réservoir avec les 2 mains.
- Rangez-le dans un endroit sec tempéré et à l'abri de la lumière.

Entretien



Réutilisez la matière grasse

- Prenez le réservoir avec précaution.



- **Pour l'huile :**
 - retirez le bouchon situé sur le couvercle du réservoir.
 - videz l'huile dans la cuve.

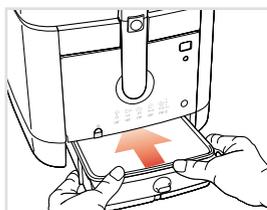


- **Pour la matière grasse solide :**
 - retirez le couvercle du réservoir.

- retournez le réservoir et appuyez dessus afin de décoller la matière grasse.

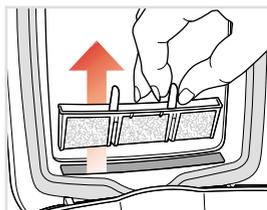
- chassez la matière grasse du tube de remplissage du réservoir. (voir p.15 Nettoyez le tube de remplissage).

- coupez la matière grasse en morceaux puis versez-les dans la cuve, **sans panier**.



Remplacez le réservoir

- Remontez le couvercle du réservoir et fermez le bouchon.
- Placez le bouton de vidange sur la position fermée .
- Introduisez le réservoir vide dans l'appareil.



Changez le filtre de carbone

- Ouvrez le couvercle de la friteuse.
- Tirez le filtre à l'aide des languettes de préhension.
- Remplacez le filtre neuf dans le couvercle.

 Changez de matière grasse toutes les 8 à 12 utilisations. Une matière grasse "propre" conserve la qualité gustative des aliments et leur légèreté, et limite les odeurs.

 Ne passez jamais le réservoir au micro-ondes.

 Des dessins situés sur le couvercle du réservoir vous montrent les différentes manipulations.

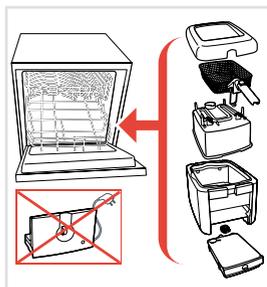
 Pour une bonne efficacité du filtre changez-le toutes les 80 cuissons.

 Si le filtre tombe dans le bain de matière grasse chaude, il est obligatoire de changer le bain de matière grasse et le filtre.

Fra

Nettoyage

Oléoclean est très facile à nettoyer grâce à son système exclusif :
TOTAL MAGICLEAN



Vous pouvez mettre au LAVE-VAISSELLE :

- le panier,
- le couvercle (avec le **FILTRE**),
- la cuve,
- la jupe, après avoir enlevé le boîtier de commande,
- le réservoir à matière grasse.

 Appuyez sur la partie rouge du robinet de vidange pour le vider.

Nettoyez le hublot

- Pour une bonne visibilité, passez le couvercle au lave-vaisselle ou nettoyez-le avec une éponge additionnée de liquide vaisselle.
- Laissez sécher le hublot à l'air ambiant ou essuyez-le avec un torchon propre en coton.
- Remettez le couvercle.

 Nettoyez le hublot après chaque utilisation de la friteuse.

 Positionnez le couvercle à 45° dans le lave-vaisselle, hublot vers le haut.

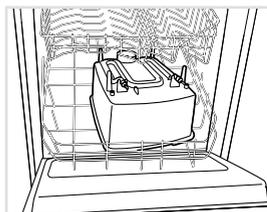


Nettoyez la cuve amovible

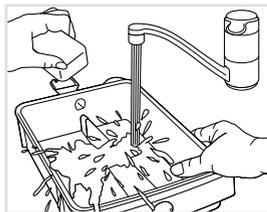
- Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le revêtement anti-adhésif est CONFORME A LA REGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.
- Vous pouvez nettoyer votre cuve au lave-vaisselle. Faites attention de ne pas blesser le revêtement avec les grilles du lave vaisselle.
- Evitez de déformer votre cuve et en particulier les extrémités de la résistance par des chocs ou chutes.

 Pour conserver plus longtemps les qualités anti-adhésives n'utilisez aucun ustensile métallique.

 Si toutefois votre cuve est déformée, remplacez-la auprès de votre Centre Service agréé le plus proche.



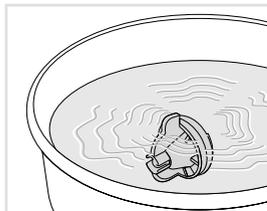
Pour un nettoyage plus approfondi



Nettoyez le réservoir à matière grasse

- Nettoyez le réservoir à l'eau additionnée de liquide vaisselle ou passez-le au lave-vaisselle en enlevant le couvercle.
- Séchez.

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



Nettoyez le robinet de vidange

- Immergez complètement le robinet dans un récipient d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, en appuyant sur la partie rouge.
- Laissez agir quelques minutes.
- Appuyez de nouveau sur la partie rouge pour rincer et vider le robinet de vidange.

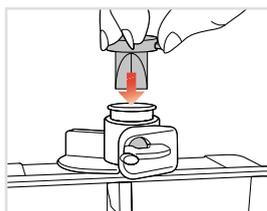
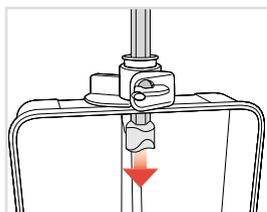
 Nous vous recommandons de changer le robinet de vidange et son joint et/ou la grille de filtration lorsqu'ils sont endommagés.



Nettoyez le tube de remplissage du réservoir

Pour chasser la matière grasse du tube de remplissage :

- Enlevez le réservoir de la friteuse et videz-le.
- Mettez le bouton de vidange sur la position ouverte .
- Positionnez le réservoir debout, tube de remplissage face à vous.
- Enlevez le bouchon noir.
- Chassez la matière grasse solidifiée dans le tube.
- Remettez le bouchon noir (selon dessin).
- Remettez le bouton de vidange en position fermée .



Si votre friteuse ne fonctionne pas bien

Problèmes et causes possibles	Solutions
<p>La friteuse ne fonctionne pas</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'appareil n'est pas branché. - Le bouton de thermostat est en position arrêt (0). - Le boîtier est mal engagé. 	<ul style="list-style-type: none"> - Branchez l'appareil. - Placez le bouton de thermostat sur la température souhaitée, et vérifiez que le voyant de température s'allume. - Engagez à fond le boîtier de commande.
<p>Dégagement de mauvaises odeurs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le filtre anti-odeur est saturé ou détérioré. - La matière grasse est dégradée. - La matière grasse n'est pas appropriée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyez le filtre, sans le couvercle, ou remplacez-le (voir page 13). - Renouvelez le bain de friture (8 à 12 utilisations maximum). - Utilisez une matière grasse végétale pour une friture de bonne qualité.
<p>De la vapeur s'échappe autour du couvercle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le couvercle est mal fermé. - Le joint est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous du bon verrouillage du couvercle. - Contactez votre Centre Service agréé le plus proche.
<p>Le bain de friture déborde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le repère maxi de remplissage de la cuve a été dépassé. - Le panier est trop plein ou déformé. - Mélange d'huiles et/ou de graisses différentes. - Emulsion brutale de l'huile. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez le niveau du bain (maxi) et enlevez le surplus. - Vérifiez que le panier n'est pas trop rempli. - Changez votre panier. - Videz et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec une seule nature de matière grasse. - Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier.
<p>Les aliments ne dorent pas et restent mous</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ils sont trop épais et contiennent beaucoup d'eau. - Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température. - La température du bain de friture peut être insuffisante : le thermostat est mal réglé. 	<ul style="list-style-type: none"> - A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson. - Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés). - Réglez le thermostat sur la température conseillée.
<p>Le minuteur ne fonctionne plus</p> <ul style="list-style-type: none"> - La pile est usagée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Déverrouillez le cache-pile situé sur l'arrière du boîtier de commande. - Mettez une pile neuve (réf : VINNIC L1131DI). - Déposez la pile dans un centre de collecte spécialisé.

Problèmes et causes possibles	Solutions
<p>La cuve ne vidange pas</p> <ul style="list-style-type: none"> - La température de la matière grasse est encore trop élevée. - Le bouton de vidange n'est pas sur la position ouverte . - La cuve est mal positionnée. - La grille de filtration est bouchée ou colmatée. - La matière grasse est figée ou solidifiée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Attendez que la température redescende. - Placez le bouton de vidange sur la position ouverte . - Remplacez la cuve correctement. - Videz la cuve dans un récipient et nettoyez la grille. - Faites chauffer (4 à 5 min) la friteuse.
<p>Fuites d'huile</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le robinet de vidange n'est pas en place. - Le réservoir à matière grasse est plein. - Le robinet de vidange est mal positionné. - Le joint du robinet de vidange n'est pas en place. - Le tube de remplissage du réservoir est bouché. - Le bouchon du tube de remplissage n'est pas en place. 	<ul style="list-style-type: none"> - Placez le robinet de vidange dans la cuve. - Placez le bouton de vidange sur la position fermée, retirez le réservoir d'huile et videz-le. - Videz la cuve dans un récipient. Démontez et remontez le robinet en suivant les instructions du mode d'emploi. - Remplacez le joint. - Mettez le bouton de vidange sur la position fermée, retirez le réservoir, videz le tube de remplissage en suivant les instructions du mode d'emploi. - Remplacez le bouchon du tube de remplissage (voir p. 15).
<p>La vision à travers le hublot est mauvaise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trop de cuisson sans nettoyage du hublot. - Nettoyage avec un torchon non approprié. 	<ul style="list-style-type: none"> - Passez le couvercle au lave-vaisselle ou nettoyez-le avec une éponge additionnée de liquide vaisselle. - Laissez sécher le hublot à l'air ambiant ou essuyez-le avec un torchon propre en coton.

Si le problème persiste, consultez votre revendeur ou un Centre Service agréé.

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