

▲seb

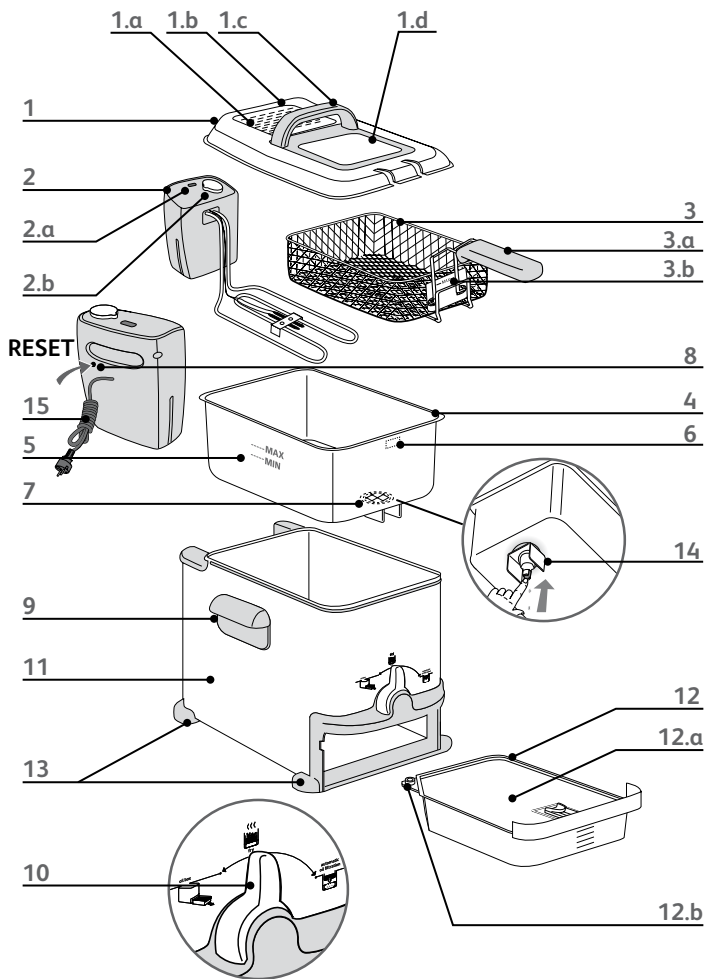
OLEOCLEAN COMPACT



FR

NL

D



Description

1. Couvercle
 - a. Filtre permanent
 - b. Filtre
 - c. Poignée
 - d. Hublot
2. Boîtier électrique amovible
 - a. Voyant de température
 - b. Thermostat réglable
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. Réarmement: fonction RESET
9. Poignées de transport
10. Bouton de filtration
11. Jupe
12. Oil box : bac à huile
 - a. Couvercle
 - b. Bouchon
13. Pieds anti-dérapants
14. Bouton rouge
15. Cordon d'alimentation (selon le modèle)

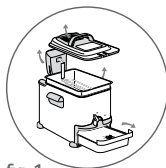


fig. 1

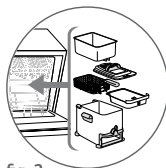


fig. 2

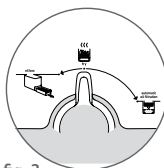


fig. 3

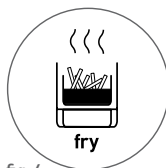


fig. 4



fig. 5

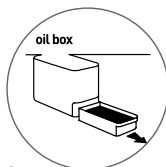


fig. 6

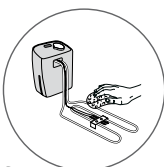


fig. 7

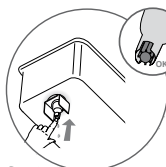


fig. 8

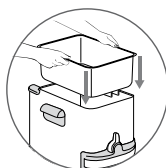


fig. 9

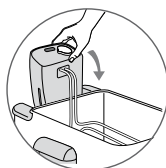


fig. 10

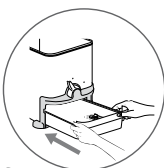


fig. 11

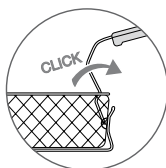


fig. 12



fig. 13

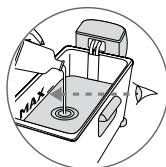


fig. 14



fig. 15

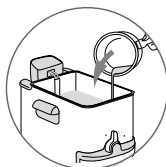


fig. 16

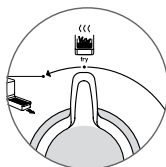


fig. 17

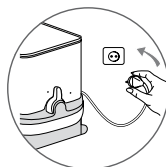


fig. 18

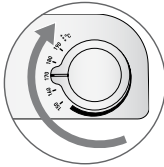


fig. 19

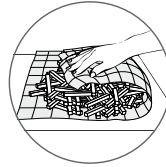


fig. 20



fig. 21

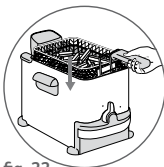


fig. 22



fig. 23



fig. 24



fig. 25

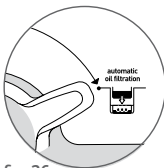


fig. 26

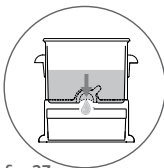


fig. 27

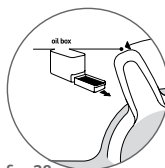


fig. 28

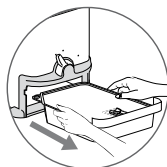


fig. 29

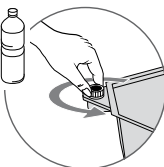


fig. 30

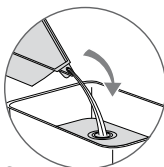


fig. 31

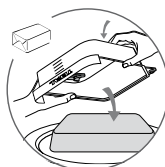


fig. 32



fig. 33

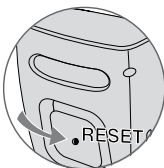


fig. 34

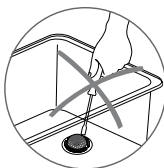


fig. 35

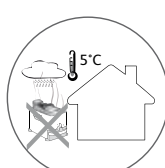


fig. 36

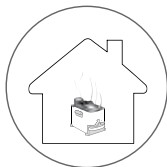


fig. 37

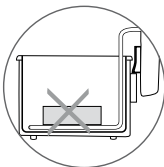


fig. 38

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 - fig.1.
- Toutes les pièces passent au lave-vaisselle à l'exception du boîtier électrique - fig.2.
- Ne jamais démonter la grille de filtration fixe située dans la cuve.
- 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, comme neuve après chaque utilisation.

Utilisation du bouton de commande Oil box

- Le bouton de commande Oil box possède 3 positions - fig.3.
Position Fry : pour frire - fig.4.
Position Automatic Oil Filtration : pour vider et filtrer l'huile dans le bac à huile - fig.5.
Position Oil Box : pour mettre en place ou retirer le bac à huile - fig.6.

Préparation

Avant la première utilisation

- La friteuse peut être complètement démontée - fig.1.
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.28.
- 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.2.
- 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.
- Mettez en place la cuve et le boîtier électrique - fig.9-10.
- Mettez le bouton de commande Oil box sur la position Oil box et placez le bac à huile vide dans la friteuse - fig.28-11.
- Dépliez complètement la poignée du panier : un « clic » indique qu'elle est en place - fig.12.

Ne plongez jamais le boîtier électrique dans l'eau - fig.33.
Vérifiez que le bouton rouge est revenu dans la bonne position.
Vérifiez que le boîtier électrique est placé correctement sinon la friteuse ne fonctionnera pas.
Votre friteuse doit toujours être utilisée à l'intérieur de votre habitation - fig.36-37.

Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses, cela peut causer des débordements.
Vérifier avant chaque cuisson le niveau de matière grasse et rectifiez si nécessaire avec la même matière grasse.
Ne faites jamais fondre la matière grasse solide sur l'élément chauffant ou dans le panier - fig.38.

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

	Huile	Matière grasse solide
Min.	1,8L	1640 g
Max.	2L	1820 g

- Utilisez une matière grasse alimentaire liquide recommandée pour la friture.
- Suivez les recommandations du fabricant pour la cuisson.
- 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.

Préparation

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.
- Tournez le bouton du thermostat à la température désirée (voir tableau de cuisson p.8) - fig. 19.
- La friteuse est en chauffe.
- 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.
- Lorsque l'huile a atteint la bonne température, le voyant de température s'éteint - fig. 21. Placez et descendez doucement le panier dans l'huile - fig. 22. Le fait de descendre le panier trop vite pourrait causer des débordements.
- Replacez le couvercle sur votre friteuse.
- La cuisson est terminée quand le temps de cuisson est écoulé et/ou 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 égouttez soigneusement au dessus d'un linge ou d'un papier absorbant placé à côté de votre friteuse - fig. 25. Egouttez les aliments en plaçant le panier sur la fixation prévue à cet effet - fig.24.
- Servez.
- Une fois la friture terminée, réglez le thermostat à la position minimale.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir environ 3 heures.
- Pour filtrer et vidanger la matière grasse, reportez-vous au chapitre Entretien (page 10).

Ne branchez jamais la friteuse sans matière grasse.

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

Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, essuyez soigneusement les aliments avant de les faire cuire - fig.20.

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

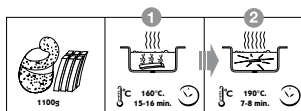
Ne touchez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Certaines parties très chaudes pourraient causer de sérieuses brûlures. La vapeur qui sort du couvercle est brûlante - fig.23.

Réarmement: fonction RESET

- Votre appareil est doté d'une fonction de sécurité en cas de surchauffe sans huile. Si la fonction se déclenche, l'appareil s'éteindra automatiquement.
- Attendez que l'élément soit refroidi (environ 15 minutes). Pour remettre l'appareil en fonctionnement, appuyez sur le bouton RESET situé à l'arrière du boîtier à l'aide d'une pointe - fig. 34.
- Si le problème persiste, rapportez votre appareil à un SAV Centre service agréé (détails en page 11).

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



	Nb		°C	
		1100g	① 160°C	15-16 min.
			② 190°C	7-8 min.
		600g	190°C	10-12 min.
		400g	160°C	5-6 min.
	4		190°C	5-6 min.
	6		170°C	6-8 min.
		400g	150°C	8-10 min.
* * *			°C	
		550g	190°C	9-11 min.
		800g	190°C	8-10 min.
		350g	190°C	6-7 min.
	15		190°C	4-5 min.

Entretien et Nettoyage

- Tournez le bouton de commande Oil box sur la position Automatic oil filtration - fig.26.
- Pour votre sécurité, le produit assure automatiquement la vidange quand la matière grasse a suffisamment refroidi (environ 3 heures après la dernière cuisson) - fig.27.
- 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.28-29.
- 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.30-31.
- Pour la matière grasse solide, retirez le couvercle. Retourner le bac à huile et appuyez dessus afin de décoller la matière grasse - fig.32.
- Coupez la matière grasse en morceaux puis versez-la dans une casserole pour la faire fondre - fig.15. Versez-la ensuite dans la cuve - fig.16.
- 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.

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

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.

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

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.

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 2L de remplissage de cuve a été dépassé.	Respectez le niveau maxi (2L) de remplissage de la cuve. Nettoyez la friteuse avant toute utilisation.
Il restait 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 Réset 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, rappez votre appareil à un Centre de Service Agréé
Autres problèmes	
Le voyant de température ne s'allume pas.	Contactez le Centre Service Agréé.