



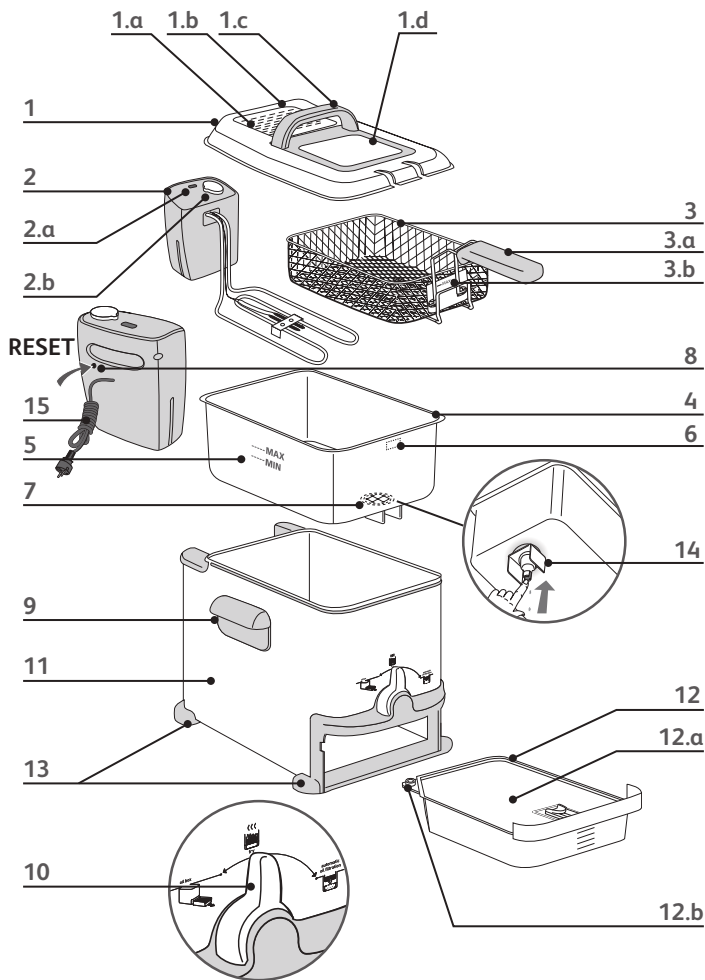
OLEOCLEAN COMPACT

FR

NL

DE





Description

FR

1. Couverture
 - 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. Couverture
 - b. Bouchon
13. Pieds anti-dérapants
14. Valve
15. Cordon d'alimentation (selon le modèle)



fig. 1



fig. 2

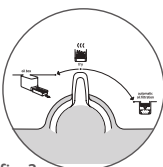


fig. 3



fig. 4

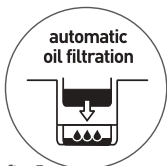


fig. 5

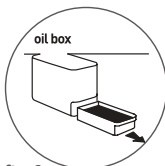


fig. 6

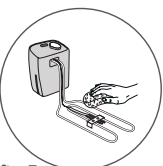


fig. 7

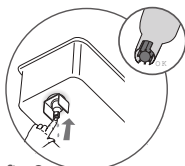


fig. 8



fig. 9

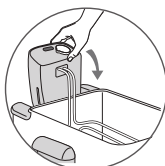


fig. 10

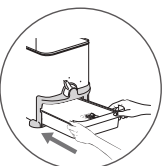


fig. 11

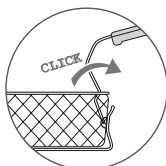


fig. 12

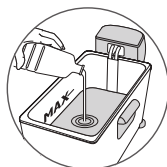


fig. 13



fig. 14



fig. 15

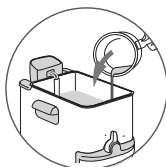


fig. 16

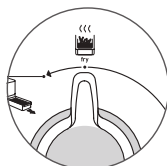


fig. 17

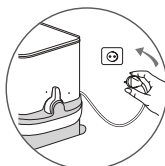


fig. 18

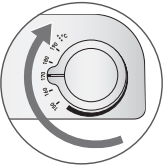


fig. 19



fig. 20



fig. 21

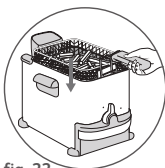


fig. 22



fig. 23

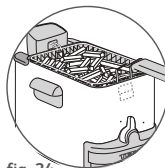


fig. 24



fig. 25

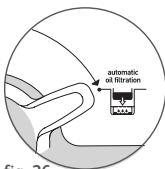


fig. 26

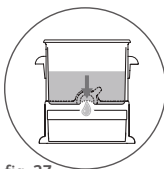


fig. 27

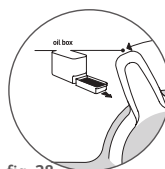


fig. 28



fig. 29

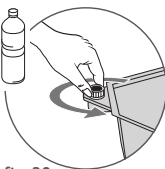


fig. 30

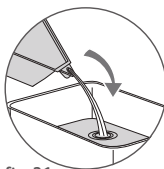


fig. 31

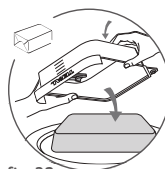


fig. 32



fig. 33

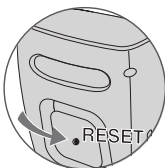


fig. 34



fig. 35

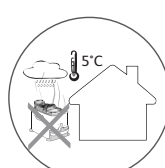


fig. 36

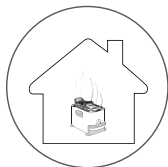


fig. 37

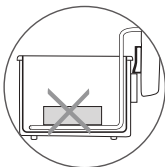


fig. 38

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**.

Preparation

FR

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 la valve située 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 la valve est bien revenue 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.
- Remplacez 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.

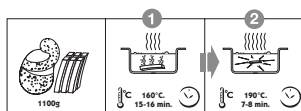
Ne touchez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Certaines parties très chaudes pourraient causer de sérieuses brûlures. La vapeur qui sort du couvercle est brûlante - fig.23.

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, rappelez 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	❶ 160°C	15-16 min.
			❷ 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, rapportez votre appareil à un Centre de Service Agréé
Autres problèmes	
Le voyant de température ne s'allume pas.	Contactez le Centre Service Agréé.

Omschrijving

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Deksel | 9. Bedieningsknop filterbak |
| a. Permanent filter | 10. Behuizing |
| b. Handgreep | 11. Filterbak |
| c. Kijkvenster | a. Deksel |
| 2. Afneembaar elektrisch gedeelte | b. Dop |
| 3. Mandje | 12. Anti-slipvoetjes |
| a. Handgreep | 13. Bedieningspaneel |
| b. Max. niveau voor het voedsel | a. Temperatuurregelaar |
| 4. Uitneembare binnenpan | b. Controlelampje temperatuur |
| 5. Aanduiding voor het vullen van de binnenpan | 14. Klep |
| 6. Haakje voor het mandje in de hoge stand | |
| 7. Vast filter voor het filteren van het vet | |
| 8. Koele handgrepen | |

Automatisch filteren/verversen en bewaren van het vet _____

- De friteuse is voorzien van een gepatenteerd automatisch filter- en ververssysteem dat geschikt is voor alle soorten vet.
- Het vet wordt op volkomen veilige wijze automatisch gefilterd.
- Dankzij het automatische filteren blijft het vet schoon en gaat het langer mee: gezonder en voordeliger.
- Door het vet te bewaren in verschillende filterbakken, behouden de etenswaren hun smaak (frites, vis, oliebollen...) en worden deze niet met elkaar vermengd.

_____ Zeer eenvoudige reiniging

- De friteuse is eenvoudig te gebruiken en te demonteren.
- Alle onderdelen kunnen in de vaatwasser, met uitzondering van het elektrische gedeelte.
- Dankzij het filteren en bewaren van het vet wordt het vet uit de friteuse gehaald en kan deze na iedere frituurbeurt in de vaatwasmachine schoongemaakt worden. Na ieder gebruik schoon en als nieuw.

De bedieningsknop van de filterbak gebruiken _____

- De bedieningsknop van de filterbak heeft 3 standen - fig.1.
Stand Fry: om te frituren - fig.2.
Stand Automatic Oil Filtration: om het vet te filteren - fig.3.
Stand Oil Box: om de filterbak op zijn plaats te zetten of te verwijderen - fig.4.

Voorbereiding

Vóór de eerste ingebruikname

- De friteuse kan volledig gedemonteerd worden - fig.5.
Verwijder het deksel, het mandje, het elektrische gedeelte en de binnenpan. Verwijder de filterbak door de bedieningsknop op de stand Oil box te zetten - fig.4.
- Reinig het deksel, de binnenpan, de behuizing, het mandje en de filterbak met een vochtige spons en afwasmiddel of in de vaatwasmachine - fig.6.
- Reinig het elektrische gedeelte met een vochtige doek of spons - fig.7.
- Goed afdrogen.
- **Druk na iedere reinigingsbeurt op de klep onder de binnenpan, zodat het achtergebleven water eruit kan lopen - fig.8.**
- Zet de binnenpan en het elektrische gedeelte op hun plaats - fig.9-10.
- Zet de bedieningsknop op de stand Oil box en zet de lege filterbak in de friteuse - fig.4-11.
- Klap de handgreep van het mandje volledig uit: een « klik » geeft aan dat deze op zijn plaats zit - fig.12.

Nooit het elektrische gedeelte onder water dompelen.

Controleer of de klep in de goede stand teruggekeerd is. Controleer of het elektrische gedeelte goed geplaatst is, omdat anders de friteuse niet werkt.

Uw friteuse moet altijd binnenshuis gebruikt worden.

Meng nooit verschillende soorten vet met elkaar, hierdoor kan het vet overlopen.

Controleer voor ieder gebruik het vetniveau en pas dit, indien nodig, aan met hetzelfde vet.

Laat niet-vloeibaar vet nooit rechtstreeks op het verwarmingselement of in het mandje smelten.

- Vul de binnenpan met vet - fig.13.
- Het vetniveau moet zich altijd tussen de min. en max. streep van de binnenpan bevinden - fig.14. Vul de binnenpan nooit tot boven het maximaal niveau, dit kan namelijk tot overlopen en ernstige brandwonden leiden.

	Olie	Vast vet
Min.	9 kopjes / 1,8L	1640 g
Max.	10 kopjes / 2L	1820 g

- Gebruik één van de voor het frituren aanbevolen vloeibare vetten.
- Volg de aanbevelingen van de fabrikant voor het bakken.
- Indien u niet-vloeibaar vet gebruikt, snijd dit dan in stukken en laat het in een apart steelpannetje smelten, voordat u het in de binnenpan giet - fig.15-16.

Voorbereiding

Bakken

- Zet de bedieningsknop op de stand Fry - fig.17.
- Steek na het vullen van de binnenpan met vet de stekker van uw friteuse zonder mandje in het stopcontact - fig.18.
- Zet de regelbare thermostaat op de gewenste temperatuur (zie tabellen p. 14) - fig.19.
- De friteuse wordt warm.
- Doe een niet te grote hoeveelheid voedsel in het mandje. Zorg dat u het op het mandje aangegeven maximum niveau «MAX» niet overschrijdt. Neem een minder grote hoeveelheid indien het om bevroren voedsel gaat - fig.20.
- Zodra het controlelampje van de temperatuur uit is gegaan, laat u het frituurmandje langzaam in het vet zakken. Wanneer het mandje te snel zakt, kan het vet overlopen - fig.21-22.
- Zet het deksel terug op uw friteuse.
Het bakken is klaar wanneer de baktijd verstreken is en het voedsel de gewenste kleur en textuur verkregen heeft.
- Verwijder het deksel.
Zorg, om spatten te voorkomen, dat er geen condenswater uit het deksel in het vet terecht komt, door dit goed uit te laten lekken boven een doek of een stuk keukenpapier dat u naast de friteuse heeft gelegd.
Laat het voedsel uitlekken door het mandje op het hiervoor bedoelde haakje te plaatsen - fig.24.
- Dien het voedsel op - fig.25.
- Wanneer u klaar bent met frituren draait u de thermostaat naar de minimale stand en zet u de knop op « O ».
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ca. 3 uur afkoelen.
- Let op: klap na het frituren de handgreep van het mandje niet in. Dit om de kans op smelten bij de volgende frituurbeurt te voorkomen als vergeten wordt de handgreep weer uit te klappen.
- Zie voor het filteren en verwijderen van het vet het hoofdstuk Onderhoud.

Nooit de friteuse inschakelen als er geen vet in zit.

Het controlelampje van de temperatuur gaat uit zodra de gewenste temperatuur is bereikt. Om overlopen te voorkomen en de levensduur van het vet te verlengen, kunt u voor het bakken de kruimels en/of het ijs van het voedsel zorgvuldig afvegen. Het is normaal dat tijdens het bakken het controlelampje temperatuur gaat branden en vervolgens weer uit gaat. Raak het apparaat tijdens het gebruik niet aan. Sommige zeer hete delen kunnen ernstige brandwonden veroorzaken. De stoom die uit het deksel komt is zeer heet - fig.23.

Reset-functie

- Uw apparaat heeft een veiligheidsfunctie in geval van oververhitting zonder olie. Bij inschakeling van de functie schakelt het apparaat automatisch uit.
- Wacht tot het element afgekoeld is (ca. 10 minuten). Druk, om het apparaat weer aan te zetten, op de RESET-knop aan de achterzijde met behulp van een punt, wanneer de pan eenmaal gevuld is met olie – fig. 34.
- Als de functie opnieuw inschakelt, breng uw apparaat dan naar een Klantenservice (details op pagina 16).

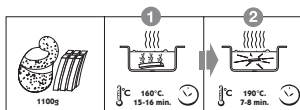
Bereidingstabellen

NL

Onderstaande bereidingstijden zijn slechts een indicatie. Deze kunnen variëren aan de hand van de hoeveelheden en uw smaak.

Voor het beste resultaat en om overlopen te vermijden wanneer u verse frites bakt, is het traditionele bakken in twee fases aanbevolen:

- eerste, op 160 °C
- tweede, op 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.
	8-9		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.

Onderhoud en Reiniging

- Draai de bedieningsknop op de stand Automatic oil filtration - fig.26-27.
 - Voor optimale veiligheid zorgt het apparaat zelf voor het automatisch filteren wanneer het vet voldoende afgekoeld is (ongeveer 3 uur na de laatste bakbeurt).
 - Wanneer het vet gefilterd is, kunt u de filterbak opbergen:
 - In het apparaat: draai de bedieningsknop op de stand Fry - fig.17. Het apparaat moet plat vervoerd en opgeborgen worden.
 - Buiten het apparaat: wacht 3 uur, draai de bedieningsknop in de stand Oil box en verwijder de filterbak - fig.28-29.
 - Wacht minstens 3 uur voordat u de filterbak verwijderd. Vervoer het voorzichtig.
 - Ga voorzichtig te werk met de filterbak indien u het vet opnieuw wilt gebruiken.
- Draai de dop los en schenk het vet in de binnenpan - fig.30-31.
- Verwijder bij niet-vloeibaar vet het deksel. Draai de filterbak om en druk er op om het vet er uit te drukken. Snijd het vet in stukken en doe deze in een steelpannetje om het te laten smelten. Giet het vervolgens in de binnenpan - fig.32-33.
 - Zet de lege filterbak met zijn deksel en dop op zijn plaats. Zet de bedieningsknop op de stand Fry terug - fig.17.

Controleer of de filterbak leeg is voordat u de binnenpan leeg laat lopen.

Wanneer de filterbak vol is deze niet onder water afspoelen. Om hem schoon te maken kunt u hem afvegen met keukenrol of een vochtige doek.

Berg de filterbak altijd horizontaal op met het deksel er bovenop, in een droge, donkere ruimte op kamertemperatuur. Nooit de filterbak in de magnetron of oven doen. Giet geen oud vet in de gootsteen. Laat het afkoelen en doe het bij het huisvuil.

Vet vervang

- Giet gebruikt vet nooit in de spoelbak. Laat het afkoelen en doe het vervolgens bij het huishoudelijk afval waarbij u de plaatselijke regelgeving in acht dient te houden.

OPMERKING

- Vervang de olie tenminste elke 10 tot 12 bakbeurten. Indien u zonnebloemolie gebruikt, dient u deze iedere 5 bakbeurten te vervangen.

Magiclean : Zeer eenvoudig te reinigen

- Het deksel, de binnenpan, de behuizing, het mandje en de filterbak kunnen in de vaatwasmachine - fig.35.
- Het filter in de binnenpan zit vast.
- U moet dit niet demonteren - fig.36.
- Druk na iedere reinigingsbeurt op de klep onder de binnenpan, zodat het achtergebleven water eruit kan lopen - fig.8.

Controleer voordat u de binnenpan vult of de klep in de goede stand is teruggekeerd.

Wanneer uw frituse niet goed werkt

Problemen en mogelijke oorzaken	Oplossingen
De frituse wordt niet warm	
De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
Het frituurvet loopt over	
De max. hoeveelheid vet is overschreden.	Controleer het vetniveau en verwijder het overtollige vet.
De max. hoeveelheid in het mandje is overschreden.	Controleer het niveau in het mandje en verwijder het overtollige.
Het voedsel is vochtig of bevat teveel water (bijv. diepvries producten).	Verwijder het ijs en maak het voedsel goed droog. Laat het mandje langzaam zakken.
Er zijn verschillende vetten en/of olie met elkaar vermengd.	Haal het vet uit de binnenpan en maak hem schoon. Vul de binnenpan uitsluitend met één soort vet/olie.
De binnenpan wordt niet geleegd	
Het vet is te warm.	Wacht tot het vet is afgekoeld (ca. 3 uur).
De bedieningsknop staat niet op de stand Automatic oil filtration.	Zet de bedieningsknop op de stand Automatic oil filtration.
Het filter is verstopt.	Giet de inhoud van de binnenpan in een bak en reinig het filter met een niet-metalen borstel.
Het vet is gestold of niet-vloeibaar.	Laat de frituse warm worden (4 tot 5 minuten).
Het vet lekt	
De streep van 2L in de binnenpan is overschreden.	Neem het max. (2L) vulniveau in de binnenpan in acht.
Er zit nog vet in de filterbak of dit is vol.	Maak de frituse na ieder gebruik schoon. Zet de bedieningsknop op de stand Oil box, verwijder de filterbak en maak dit leeg.
Er komen nare geurtjes vrij	
Het vet is niet goed meer.	Ververs het frituurvet (10 tot 12 beurten).
Het vet is niet geschikt.	Gebruik plantaardig vet voor een goede bak kwaliteit.
Het voedsel wordt niet goudbruin en blijft zacht	
Het is te dik en bevat veel water	Probeer de baktijd te verlengen.
Er zit teveel voedsel in het mandje en het vet heeft niet de juiste temperatuur meer.	Frituur slechts kleine hoeveelheden (vooral bij bevroren producten).
De temperatuur van het vet kan onvoldoende zijn: de thermostaat is verkeerd afgesteld.	Stel de thermostaat af op de aanbevolen temperatuur.
De patat plakt aan elkaar	
De verse patat is niet gewassen voordat u deze in het vet ondergedompeld heeft.	Was de verse patat en dep deze zorgvuldig droog alvorens deze te bakken.
De veiligheidsfunctie is geactiveerd: de frituse werkt niet	
Het vetniveau is te laag.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat de frituse afkoelen. Druk op de RESET knop die zich aan de achterzijde van het bedieningspaneel bevindt. Indien dit probleem zich blijft voordoen, moet u contact opnemen met de Tefal klantenservice.
Het niet-vloeibare vet is rechtstreeks in het apparaat gedaan.	
Het vet is te warm.	
Andere problemen	
Het controlelampje van de temperatuur gaat niet aan.	Neem contact op met de Consumentenservice.

Beschreibung

1. Deckel
 - a. Dauerfilter
 - b. Filtergriff
 - c. Sichtfenster
2. Abnehmbares elektrisches Bedien- und Heizelement
3. Frittierkorb
 - a. Griff
 - b. Max. Füllmenge für Lebensmittel
4. Herausnehmbarer Frittierbehälter
5. Füllstandsanzeige des Frittierbehälters
6. Haken zum Einhängen des Frittierkorbs
7. Metall Feinöl-Filter
8. Transportgriffe
9. Entleerungsregler
10. Thermogehäuse
11. Oil Box: Öl-Aufbewahrungsbox
 - a. Deckel
 - b. Verschluss
12. Anti-Rutsch Füße
13. Abnehmbares Bedienelement
 - a. Temperaturregler
 - b. Temperaturkontrollämpchen
14. Ventil

Automatische Öl-Filtration, Öl-Entleerung und Öl-Aufbewahrung

- Die Fritteuse ist mit einem exklusiven und patentierten automatischen System zur Filtration, Entleerung und Aufbewahrung des Öls ausgestattet, das an alle Speisefette angepasst ist.
- Die Entleerung des Frittierbehälters erfolgt automatisch und ist völlig sicher.
- Dank der automatischen Filtration bleibt Ihr Frittierfett sauber, Sie können es über längere Zeit benutzen und Ihre Speisen bleiben bekömmlich. Bei von gelösten Teilchen gereinigtem Frittierfett wird die Geruchsentwicklung vermindert.
- Die Aufbewahrung des Frittierfettes in der Öl-Aufbewahrungsbox garantiert die Geschmacksbewahrung der Speisen (Pommes-Frites, Fisch, Krapfen...) und schließt Geschmacksübertragungen aus.

Superleichte Reinigung

- Die Fritteuse lässt sich leicht bedienen und demontieren.
- Alle Teile außer dem elektrischen Bedienelement sind spülmaschinenfest.
- Dank der Öl-Filtration und der Öl-Aufbewahrung wird die Fritteuse nach jeder Benutzung geleert und kann dann in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Gerät wird nach jeder Benutzung sauber wie neu.

Gebrauch des Entleerungsreglers

- Der Entleerungsregler kann auf 3 verschiedene Positionen gestellt werden - **abb. 1.**

Position Fry „Fry“: Frittieren - **abb. 2.**

Position Automatic Oil Filtration „Automatic Oil Filtration“:
Automatisches Entleeren und Filtern des Öls in die Öl-
Aufbewahrungsbox - **abb. 3.**

Position Oil Box „Oil Box“: Einsetzen oder Abnehmen der Öl-
Aufbewahrungsbox - **abb. 4.**

Vorbereitung

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Die Fritteuse kann vollständig demontiert werden - **abb. 5.**
Nehmen Sie den Deckel ab. Nehmen Sie den Frittierkorb, das elektrische Bedienelement und den Frittierbehälter ab. Stellen Sie den Entleerungsregler auf die Position „Oil Box“ und nehmen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox ab - **abb. 4.**
- Reinigen Sie den Deckel, den Frittierbehälter, das Thermogehäuse, den Frittierkorb und die Öl-Aufbewahrungsbox mit einem Schwamm unter Zusatz von Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine - **abb. 6.**
- Reinigen Sie das elektrische Bedienelement mit einem feuchten Schwamm - **abb. 7.**
- Lassen Sie die Teile gut trocknen.
- **Drücken Sie nach jeder Reinigung auf den ventil unter dem Frittierbehälter, um das im Inneren verbliebene Wasser abzulassen - abb. 8.**
- Setzen Sie den Frittierbehälter und das elektrische Bedienelement ein - **abb. 9-10.**
- Stellen Sie den Entleerungsregler auf die Position „Oil Box“ und geben Sie die leere Öl-Aufbewahrungsbox in die Fritteuse - **abb. 4-11.**
- Klappen Sie den Griff des Frittierkorbes ganz auf, bis er hörbar einrastet - **abb. 12.**

Tauchen Sie das elektrische Bedienelement niemals ins Wasser.
Versichern Sie sich, dass der ventil wieder in seine ursprüngliche Stellung zurückgegangen ist.
Versichern Sie sich, dass das elektrische Bedienelement richtig eingesetzt ist, andernfalls funktioniert die Fritteuse nicht.
hre Fritteuse ist ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen geeignet.

Mischen Sie keine unterschiedlichen Fettsorten, dies kann zum Überlaufen des Frittierbehälters führen. Überprüfen Sie vor dem Frittiervorgang den Fett-Füllstand und geben Sie gegebenenfalls Fett dazu. Lassen Sie festes Fett niemals auf dem Heizelement oder im Frittierkorb schmelzen.

- Füllen Sie den Frittierbehälter mit Fett - **abb. 13.**
- Über- und unterschreiten Sie dabei nicht die Füllstandsanzeigen im Innern des Frittierbehälters - **abb. 14.** Befüllen Sie den Innenbehälter nie über die Max.-Anzeige hinaus mit Fett, da dies zum Überlaufen der Fritteuse und zu schweren Verbrennungen führen könnte.

	Öl	Fett
Min.	9 Tassen / 1,8L	1640 g
Max.	10 Tassen / 2L	1820 g

Vorbereitung

- Benutzen Sie vorzugsweise spezielles Frittier-Speisefett.
- Befolgen Sie zum Frittieren der Speisen die Angaben des Fettfabrikanten.
- Falls Sie festes Fett benutzen, muss dieses in Stücke geschnitten, in einem gesonderten Gefäß geschmolzen und anschließend in den Frittierbehälter gegossen werden - **abb. 15-16**.

Garen

- Stellen Sie den Entleerungsregler auf die Position „Fry“ - **abb. 17**.
- Befüllen Sie den Innenbehälter mit Öl, setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie die Fritteuse ohne den Einsatz an - **abb. 18**.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein. (Siehe Frittirtabelle Seite 20) - **abb. 19**.
- Geben Sie die Speisen in den Frittierkorb, ohne diesen zu überladen. Überschreiten Sie den am Frittierkorb angegebenen „MAX“ Höchststand nicht. Reduzieren Sie die Mengen bei Tiefkühlkost - **abb. 20**.
- Wenn die Kontrolllampe erlischt, senken Sie den Frittierkorb langsam in das Öl ab. Zu schnelles Absenken des Frittierkorbs kann zum Überlaufen führen - **abb. 21-22**.
- Setzen Sie den Deckel wieder auf die Fritteuse.
- Der Frittiervorgang ist beendet, wenn die Frittierzeit abgelaufen ist und die Speisen die gewünschte Farbe und Konsistenz erreicht haben.
- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Lassen Sie das Kondenswasser nicht vom Deckel in das Frittierbad tropfen, um das Auftreten von Spritzern zu verhindern. Lassen Sie den Deckel vielmehr gut auf einem Tuch oder Küchentisch neben der Fritteuse abtropfen.
- Hängen Sie den Frittierkorb an die dazu vorgesehene Halterung und lassen Sie das Frittiergut abtropfen - **abb. 24**.
- Servieren Sie die Speisen - **abb. 25**.
- Stellen Sie den Thermostat auf die Minimal-Position, sobald der Frittiervorgang beendet ist.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie es etwa 3 Stunden lang abkühlen.
- Filtern und Entleeren des Fetts siehe Kapitel „Pflege und Reinigung“.

Schließen Sie die Fritteuse niemals ohne vorheriges Einfüllen von Fett ans Stromnetz an. Die Temperatur Kontrollleuchte erlischt wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Um Überlaufen zu verhindern und damit das Öl länger hält, müssen die zu frittierenden Lebensmittel gut abgetrocknet werden. Es ist normal, dass die Temperaturkontrollämpchen Anzeige während des Frittiervorgangs an- und ausgeht. Fassen Sie das Gerät nicht an, wenn es in Betrieb ist. Manche Teile werden sehr heiß und können ernste Verbrennungen hervorrufen. Der aus dem Deckel austretende Dampf ist kochend heiß - **abb. 23**.

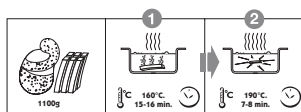
Reset-Funktion

- Ihr Gerät ist mit einer Sicherheitsfunktion für den Fall einer Überhitzung ohne Öl ausgestattet. Wird diese Funktion ausgelöst, schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Warten Sie bis das Heizelement abgekühlt ist (ca. 10 Minuten). Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, drücken Sie mithilfe eines spitzen Gegenstandes die rückseitige RESET-Taste, sobald der Behälter mit Öl gefüllt ist - **abb. 34**.
- Wird die Funktion erneut ausgelöst, bringen Sie Ihr Gerät zur nächsten Kundendienststelle (Details auf Seite 16).

Frittiertabelle

DE

- Die angegebenen Frittierzeiten und Fettmengen sind Richtwerte, sie können je nach Menge und persönlichen Geschmacks variieren.
- Für frische Fritten sollte die herkömmliche Garmethode in zwei nacheinander folgenden Frittiergängen angewendet werden, mit welcher man bessere Ergebnisse erzielt und das Überlaufen der Fritteuse vermeidet:
 - der erste Gang bei 160 °C
 - der zweite Gang bei 170 °C.



	Nb		°C	
		1100g	❶ 160°C	15-16 min.
			❷ 190°C	7-8 min.
		600g	190°C	10-12 min.
		400g	160°C	5-6 min.
	8-9		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.

Pflege und Reinigung

- Stellen Sie den Entleerungsregler auf die Position „Automatic Oil Filtration“ - **abb. 26-27**.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit erfolgt der Entleerungsvorgang automatisch, sobald das Fett genügend abgekühlt ist (ca. 3 Stunden nach dem letzten Frittiervorgang).
- Nach dem Filtervorgang kann die Öl-Aufbewahrungsbox aufbewahrt werden:
 - im Gerät: stellen Sie den Entleerungsregler auf die Position „Fry“ - **abb. 17**. Das Gerät muss in diesem Fall in waagrechter Stellung transportiert und aufbewahrt werden.
 - außerhalb des Geräts: Warten Sie 3 Stunden, stellen Sie den Entleerungsregler auf Position „Oil Box“ und entnehmen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox - **abb. 28-29**.
- Warten Sie mindestens 2 Stunden, bevor Sie die Öl-Aufbewahrungsbox herausnehmen. Transportieren Sie sie vorsichtig.
- Zur Wiederverwendung des Fetts: nehmen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox vorsichtig auf. Schrauben Sie den Verschluss auf und gießen Sie das Öl in den Frittierbehälter - **abb. 30-31**.
- Bei festem Fett nehmen Sie den Deckel ab. Drehen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox um und drücken Sie auf den Boden der Box, um das Fett abzulösen. Schneiden Sie das Fett in Stücke und geben Sie sie zum Schmelzen in einen Topf. Gießen Sie es anschließend in den Frittierbehälter - **abb. 32-33**.
- Schieben Sie die leere Oil Box mit ihrem Deckel und ihrem Verschluss an ihren Platz. Stellen Sie den Entleerungsregler erneut auf die Position Fry - **abb. 17**.

Versichern Sie sich vor dem Entleeren des Frittierbehälters, dass die Öl- Aufbewahrungsbox leer ist.

Wenn sich Öl im Behälter befindet, waschen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie ihn in diesem Fall mit einem Stück Küchenrolle oder einem feuchten Tuch. Bewahren Sie die Öl-Aufbewahrungsbox immer waagrecht und mit geschlossenem Deckel an einem kühlen Ort ohne Lichteinwirkung auf. Stellen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox niemals in eine Mikrowelle.

Austauschen des Öls

- Giessen Sie das verbrauchte Fett niemals in den Ausguss. Lassen Sie es abkühlen und entsorgen Sie es entsprechend den lokalen Bestimmungen mit dem Hausmüll.

Achtung

- Das Öl muss mindestens alle 10 bis 12 Frittiergänge ausgetauscht werden.
- Wenn Sie Sonnenblumenöl verwenden, muss dieses nach 5 Verwendungen ausgetauscht werden.

Total Magiclean : Ganz einfach zu Reinigen

- Der Deckel, der Frittierbehälter, das Thermogehäuse, der Frittierkorb und die Öl-Aufbewahrungsbox können in der Spülmaschine gereinigt werden - **abb. 35**.
- Der im Frittierbehälter befindliche Metall Feinöl-Filter ist fest installiert. Versuchen Sie nicht, ihn abzunehmen - **abb. 36**.
- Drücken Sie nach jeder Reinigung auf den ventil unter dem Frittierbehälter, um das im Inneren verbliebene Wasser abzulassen - **abb. 8**.

Versichern Sie sich vor dem Befüllen des Frittierbehälters, dass der ventil wieder in seine ursprüngliche Stellung zurückgegangen ist.

Falls Ihre Fritteuse nicht richtig funktioniert

Probleme und mögliche Ursachen	Lösungen
Die Fritteuse funktioniert nicht	
Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an.
Das Frittierfett läuft über	
Die max. Einfüllmenge des Frittierbehälters wurde überschritten.	Prüfen Sie den Füllstand und entfernen Sie die überschüssige Menge.
Die max. Einfüllmenge des Frittierkorbs wurde überschritten.	Prüfen Sie den Füllstand des Frittierkorbs und entfernen Sie die überschüssige Menge.
Die Speisen sind feucht oder enthalten zu viel Wasser (beispielsweise Tiefkühlkost)	Entfernen Sie das Eis und trocknen Sie die Lebensmittel gut ab. Tauchen Sie den Frittierkorb sehr langsam in das Fett.
Mischung von verschiedenen Öl- und Fettsorten. Es wurden unterschiedliche Fettsorten gemischt.	Leeren und reinigen Sie den Frittierbehälter. Füllen Sie den Frittierbehälter mit einer einzigen Fettsorte.
Der Frittierbehälter entleert sich nicht	
Das Fett ist noch zu heiß.	Lassen Sie das Fett abkühlen (etwa 3 Stunden).
Die Entleerungsregler ist nicht auf Automatic Oil Filtration eingestellt.	Stellen Sie den Entleerungsregler auf die Position Automatic Oil Filtration.
Der Metall Feinöl-Filter ist verstopft oder gesättigt.	Leeren Sie das Fett in ein Gefäß und reinigen Sie den Metall Feinöl-Filter mit einer weichen Bürste.
Das Fett ist erstarrt oder gehärtet.	Heizen Sie das Gerät für kurze Zeit auf (4-5 min)
Öl läuft aus	
Die 2L Füllstands-Markierung im Frittierbehälter ist überstiegen.	Überschreiten Sie den Max. (2L) Füllstand des Frittierbehälters nicht. Reinigen Sie die Fritteuse vor jeder Benutzung.
In der Öl-Aufbewahrungsbox befindet sich noch Öl oder sie ist voll.	Stellen Sie den Entleerungsregler auf die Position Oil Box, entnehmen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox und leeren Sie sie.
Entweichen von unangenehmen Gerüchen	
Das Fett ist zu alt.	Erneuern Sie das Öl (10-12 Anwendungen).
Das Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie für ein gutes Frittierergebnis Pflanzenfett.
Speisen werden nicht goldbraun und bleiben weich	
Die Speisen sind zu dick und enthalten zu viel Wasser.	Versuchen Sie es mit einer etwas längeren Garzeit.
Sie frittieren zu große Mengen und das Öl hat nicht die richtige Temperatur.	Frittieren Sie die Speisen in kleinen Mengen (besonders Tiefkühlkost).
Die Temperatur des Öls ist möglicherweise nicht hoch genug: der Thermostat ist nicht richtig eingestellt.	Stellen Sie den Thermostat auf die angegebene Temperatur ein.
Die Pommes Frites sind klebrig	
Sie haben die frischen Pommes Frites vor dem Eintauchen ins Öl nicht gewaschen.	Waschen und trocknen Sie die frischen Pommes Frites vor dem Frittieren.
Die Sicherheitsabschaltung ist aktiviert: Ihre Gerät funktioniert nicht	
Der Öl-Füllstand ist nicht hoch genug	Ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie es abkühlen. Drücken Sie mit einem spitzen, nichtmetallischen Gegenstand (z.B. einem Zahnstocher) die RESET-Taste (an der Rückseite des Bedienteils). Wenn die Sicherheitsabschaltung erneut auslöst, müssen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Service Center bringen.
Sie haben direkt festes Fett eingefüllt.	
Das Fett ist noch zu heiß.	
Andere Probleme	
Wenn die Kontrolllampe nicht leuchtet.	Wenden Sie sich an ein zugelassenes Service Center.

Français	3
Nederlands	12
Deutsch	18

