



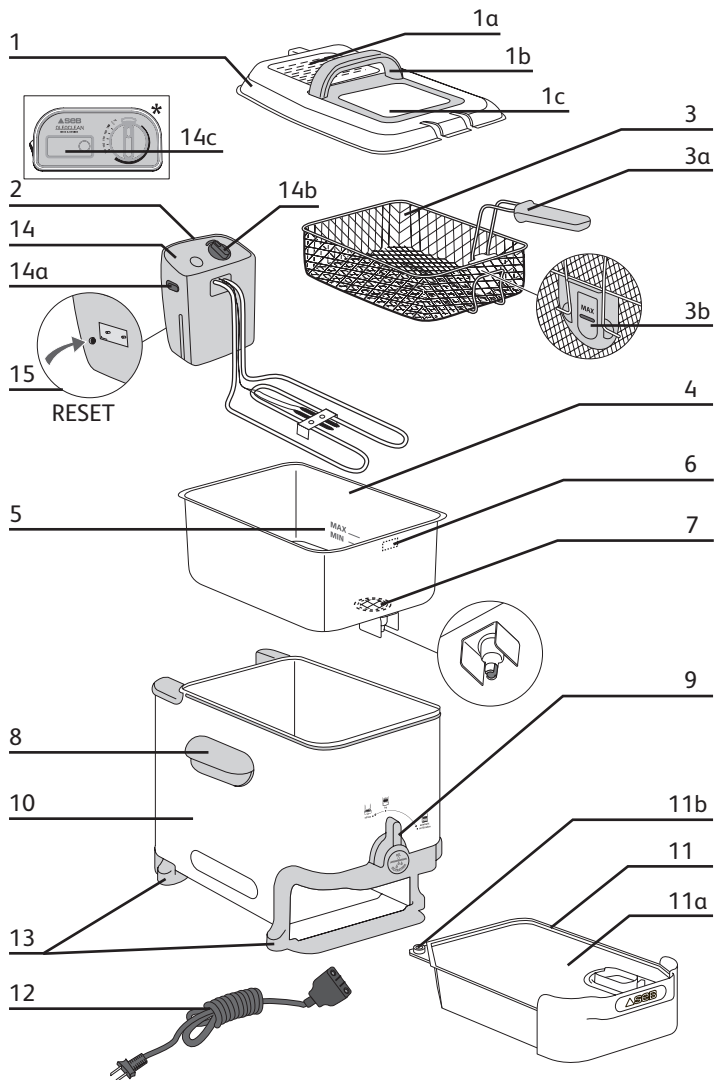
FR

NL

DE



OLEOCLEAN PRO



*Selon le modèle - Afhankelijk van het model - je nach Modell

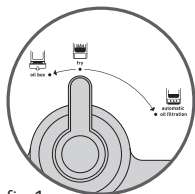


fig. 1
Abb. 1

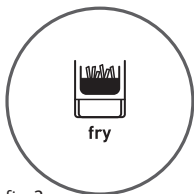


fig. 2
Abb. 2

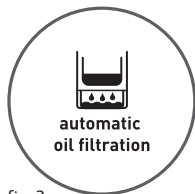


fig. 3
Abb. 3

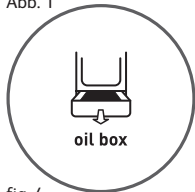


fig. 4
Abb. 4

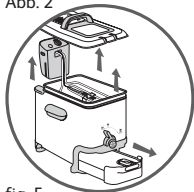


fig. 5
Abb. 5

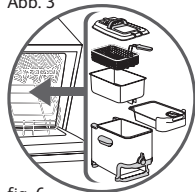


fig. 6
Abb. 6

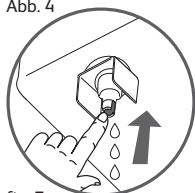


fig. 7
Abb. 7

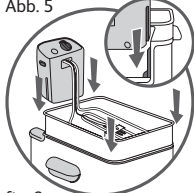


fig. 8
Abb. 8

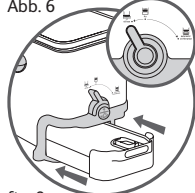


fig. 9
Abb. 9

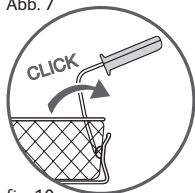


fig. 10
Abb. 10

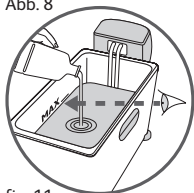


fig. 11
Abb. 11

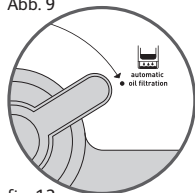


fig. 12
Abb. 12

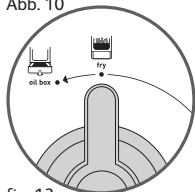


fig. 13
Abb. 13

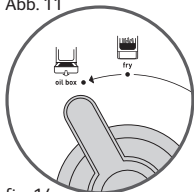


fig. 14
Abb. 14

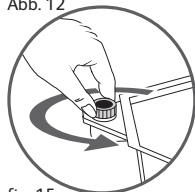


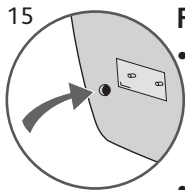
fig. 15
Abb. 15

DESCRIPTION



FR

1. Couvercle
 - a. Filtre permanent
 - b. Poignée
 - c. Hublot
2. Boîtier de commande et élément chauffant amovible
3. Panier à frites
 - a. Poignée
 - b. Niveau Max de remplissage panier
4. Cuve amovible
5. Repères Min et Max de remplissage de cuve
6. Crochet pour maintenir le panier en position égouttage
7. Grille fixe de filtration de la matière grasse
8. Poignées pour le déplacement
9. Bouton de commande Oil box
10. Corps
11. Oil box : bac à huile
 - a. Couvercle
 - b. Bouchon
12. Cordon d'alimentation
13. Pieds antidérapants
14. Tableau de bord
 - a. Interrupteur Marche/Arrêt
 - b. Thermostat réglable
 - c. Minuterie (selon modèle)
15. Fonction RESET



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 le refroidissement complet de l'élément chauffant (au moins 30 min).
- Pour remettre l'appareil en marche, appuyez sur le bouton RESET situé à l'arrière à l'aide d'une pointe, une fois la cuve remplie d'huile.
- Si la fonction se déclenche à nouveau, rapportez votre appareil à un Service à la clientèle SEB.

Filtration, vidange et stockage automatique de l'huile

Votre 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 au système breveté de filtration automatique, votre matière grasse reste propre et dure plus longtemps, ce qui rend la friture plus saine.
- Le bac à huile OIL BOX vous permet de conserver votre huile jusqu'à la prochaine utilisation et d'éviter que les saveurs ne se mélangent.

Nettoyage ultra facile

Votre friteuse est facile à manipuler et à démonter.

- Toutes les pièces vont au lave-vaisselle à l'exception du boîtier de commande et du cordon.
- Grâce au système breveté de filtration automatique et de stockage de l'huile, votre friteuse peut aller au Lave-vaisselle après chaque cuisson, de sorte qu'elle soit propre après chaque utilisation.

Utilisation du bouton de commande Oil box

Le bouton de commande Oil box possède 3 positions. Fig. 1:

- **Position Fry:** pour frire. Fig. 2
- **Position Automatic Oil Filtration:** pour vider et filtrer l'huile dans le bac à huile. Fig. 3
- **Position Oil Box:** pour mettre en place ou retirer le bac à huile. Fig. 4

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT

Ne plongez jamais le boîtier de commande dans l'eau.

Cette friteuse est entièrement démontable (à l'exception du boîtier de commande et élément chauffant).

- Enlevez le couvercle. Retirez le bac à huile en réglant le bouton de commande Oil box à la position Oil Box. Fig. 5
- Nettoyez le couvercle, la cuve, le corps, le panier et le bac à huile avec du savon et de l'eau ou dans un lave-vaisselle. Fig. 6
- Nettoyez le boîtier de commande séparément avec une éponge.

- Séchez bien.
- Après chaque nettoyage, appuyez sur le bouton rouge sous la cuve pour laisser s'échapper l'eau restée à l'intérieur. Fig. 7.
- Mettre en position la cuve amovible et la boîte de commande. Fig. 8

IMPORTANT

Assurez-vous que le bouton rouge soit revenu à la position initiale.

- Mettez le bouton de commande Oil box à la position Oil Box et placez le bac à huile vide dans la friteuse. Fig. 9.
- Mettez le bouton de commande en position Fry. Fig. 13.
- Dépliez complètement la poignée du panier : un "clac" indique qu'elle est verrouillée. Fig. 10.

IMPORTANT

Assurez-vous que le boîtier de commande est placé correctement sinon la friteuse ne fonctionnera pas.

PRÉPARATION

- Assurez vous que la oil box est bien en place et vide.
- Mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry. Fig. 2.
- Remplissez la cuve de matière grasse. Nous vous conseillons l'utilisation d'huile.
- Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères MIN et MAX de la cuve. Fig. 11.
- Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum, car cela pourrait causer un débordement et des brûlures graves.

	Huile	Matière grasse solide (déconseillé)
Max.	3,5L / 14 tasses	2970g / 6,55lb
Min.	2,8L / 12 tasses	2520g / 5,55lb

IMPORTANT

Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses, car cela pourrait causer des débordements

- Utilisez une huile végétale recommandée pour la friture.
- Si vous utilisez une matière grasse solide (**déconseillé**), coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve.

IMPORTANT

Ne faites jamais fondre la matière grasse solide sur l'élément chauffant ou dans le panier. Cependant, nous vous déconseillons l'utilisation de matière grasse solide. Si cela se produit, la friteuse se mettra en mode sécurité et la fonction Reset devra être activée.

CUISSON

- Veillez à ce que le bouton de commande oil box soit bien à la position fry. Fig. 2.

IMPORTANT

Ne branchez jamais la friteuse sans matière grasse.

- Après avoir rempli la cuve avec de l'huile, branchez votre friteuse sans le panier, mettez l'interrupteur à la position I et le voyant lumineux de température s'allumera. Tournez le bouton thermostat à la température désirée (voir Tableau de cuisson).
- La friteuse se met à chauffer l'huile.
- Remarque : le voyant lumineux de température s'éteindra quand la température désirée aura été atteinte.

IMPORTANT

Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, essuyez soigneusement les aliments avant de les faire cuire. 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. En cours de cuisson il est normal que le voyant température s'allume et s'éteigne.

	Frites fraîches	Frites surgelées
Quantité maximum	1.2 Kg / 2,65 lb (en 2 bains)	900 g / 2 lb
Quantité recommandée	600 g / 1,3 lb	450 g / 1 lb

- Mettez 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.
- Attendez que s'éteigne le voyant de température pour mettre en place le panier et descendez-le **lentement** dans le bain de matière grasse. Le fait de descendre le panier trop vite pourrait causer des débordements.
- Replacez le couvercle sur votre friteuse.
- Réglez le temps de cuisson (selon le modèle) : Pour les modèles avec minuterie, appuyez sur le bouton pour régler le temps minute par minute. Relâchez-le. Le temps sélectionné paraît et le décompte commence.
- La cuisson est terminée quand le temps de cuisson est écoulé et que les aliments ont atteint la couleur et la texture désirées.
- Pour les modèles avec minuteur : La minuterie émet un son (selon le modèle), indiquant que le temps de cuisson programmé est écoulé.
- Retirez le couvercle délicatement de manière à éviter la chute de condensats (gouttes d'eau) dans le bain d'huile.
- Égouttez les aliments en plaçant le panier sur l'appui prévu à cet effet, repère 6.
- Ne couvrez pas le panier avec le couvercle.
- Servez.

- Une fois que les aliments sont frits, mettez l'interrupteur à la position 0.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir environ 3 heures.
- Pour filtrer et vidanger la matière grasse, reportez vous au chapitre Entretien.

IMPORTANT

La minuterie (selon le modèle) signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil.

Pour transporter votre friteuse, utilisez bien les poignées de transport prévues à cet effet – repère 8. N'utilisez pas les ouïes situées au bas du boîtier.

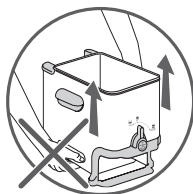
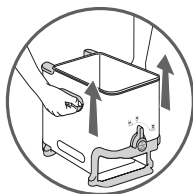


TABLEAU DE CUISSON

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 320 °F/160 °C
 - le second, à 374 °F/190 °C
- Pour obtenir des frites dorées et croustillantes en toute sécurité, asséchez soigneusement les aliments avant de les frire, particulièrement les aliments surgelés et les pommes de terre fraîchement coupées.
- Ne versez jamais votre sac d'aliments surgelés directement dans le panier ou au dessus du bain d'huile. Les gros morceaux de poulet ou de frites ont besoin d'un temps de cuisson plus long.
- Réglez le thermostat selon le tableau ci-dessous ou suivez les conseils indiqués sur l'emballage des aliments.

- Conseil de cuisson : Lorsque vous faites frire des aliments panés ou des beignets, retirez le panier afin d'empêcher que les aliments y adhèrent. Soyez très prudent lorsque vous manipulez les aliments, et utilisez des pinces.

ALIMENTS FRAIS	Quantité		Température	Temps
Frites (quantité maximum)	1200 g / 2,65 lb	1re plongée	160°C / 320°F	12~15 min
		2e plongée	190°C / 374°F	6~8 min
Frites (quantité recommandée)	600 g / 1,3 lb		190°C / 374°F	10~14 min
Nuggets de poulet	8		180°C / 356°F	18~20 min
Beignets de pommes	8~9		170°C / 338°F	6~7 min
Champignons	400 g / 0,9 lb		150°C / 302°F	10~12 min
Filets de poisson	400 g / 0,9 lb		160°C / 320°F	5~6 min

ALIMENTS SURGELÉS	Quantité	Température	Temps
Frites (quantité maximum)	900 g / 2 lb	190°C / 374°F	14~16 min
Frites (quantité recommandée)	450 g / 1 lb	190°C / 374°F	7~9 min
Filets de poisson	350 g / 0,75 lb	190°C / 374°F	7~8 min
Pépites de poisson	12	190°C / 374°F	5~6 min
Crevettes	15	190°C / 374°F	4~5 min

Nous vous recommandons:

- de nettoyer votre huile après chaque utilisation afin d'en retirer les particules brûlées et de la changer régulièrement.

Pour garantir la qualité et la rapidité de la cuisson, limitez la quantité de frites à 1/2 panier à la fois.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour votre sécurité, le produit assure automatiquement la vidange (en position filtration) quand la matière grasse a suffisamment refroidi (environ 3 heures après la dernière cuisson).

IMPORTANT

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

- Une fois que la cuisson est terminée, mettez la commande Oil box à la position Automatic oil filtration. Fig. 12.
- Une fois la filtration terminée, vous pouvez ranger le bac à huile :
 - dans l'appareil : mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry. L'appareil doit être transporté et rangé à plat. Fig. 13.
 - hors de l'appareil : mettez le bouton de commande Oil box à la position Oil box. Fig. 14. et retirez le bac à huile. Transportez-le avec précaution.
- Rangez l'huile dans un endroit frais et sec, à une température ne dépassant pas la température ambiante.
- **Pour réutiliser l'huile, prenez le bac à huile avec précaution.**
- Dévissez le bouchon, puis videz l'huile dans la cuve. Fig. 15.

IMPORTANT

Assurez-vous que le bac à huile est vide avant de vidanger la friteuse. Prenez le bac à l'huile à deux mains. Rangez-le dans un endroit sec et tempéré à l'abri de la lumière et surtout de l'humidité. Ne passez jamais le bac à huile au micro-ondes. Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier.

- Pour la matière grasse solide (**déconseillé**), retirez le couvercle. Retournez le bac à huile et appuyez dessus afin de décoller la matière grasse. Coupez la matière grasse en morceaux et faites-la fondre dans une casserole. Versez-la ensuite dans la cuve.
- Mettez le bac vide dans la friteuse, avec son couvercle et son bouchon. Mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry.
- Le couvercle, la cuve, le corps, le panier à frire et le bac à huile (Oil box) vont au lave-vaisselle. Fig. 6. Nettoyez le boîtier de commande séparément avec une éponge.

IMPORTANT

Avant de remplir la cuve, assurez-vous que le bouton rouge est revenu à sa position initiale. Sinon, assurez-vous que la partie métallique qui l'entoure ne présente aucune déformation.

SI VOTRE FRITEUSE NE FONCTIONNE PAS BIEN

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne chauffe pas	
L'appareil n'est pas branché. La fonction Reset est activée (sécurité en cas de surchauffe).	• Branchez l'appareil. • Appuyez sur le bouton Reset situé à l'arrière du boîtier. Si le problème persiste, contactez le Service à la clientèle.
Le bain de friture déborde	
Le repère Max de remplissage de la cuve a été dépassé. Le repère Max de remplissage du panier a été dépassé. Les aliments sont humides, gorgés d'eau (aliments surgelés). Mélange d'huile et/ou de graisses différentes.	• Vérifiez le niveau du bain et enlevez le surplus. • Vérifiez le niveau Max du panier et enlevez le surplus. • Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier. • Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. • Remplissez la cuve avec une seule sorte de matière grasse.
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
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 trop basse : le thermostat est mal réglé.	• À titre d'essai, prolongez le temps de cuisson. • Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés). Réglez le thermostat à la température conseillée.

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne chauffe pas	
Les frites fraîches collent.	• Lavez et séchez soigneusement les frites fraîches.
La cuve ne vidange pas	
La matière grasse est trop chaude. Le bouton de commande Oil box n'est pas à la position Automatic Oil Filtration. La grille de filtrage est bouchée ou colmatée. La matière grasse est figée ou solidifiée.	• Attendez que la matière grasse refroidisse (environ 3h). • Mettez le bouton de commande Oil box à la position Automatic Oil Filtration. • Videz la cuve dans un récipient à l'aide du bec verseur et nettoyez la grille avec une brosse non métallique et de l'eau chaude et du savon. Appuyez ensuite sur le bouton rouge situé sous la friteuse pour laisser s'échapper l'eau et les déchets. • Faites chauffer (4 à 5 min) la friteuse.
Fuites d'huile	
Le repère correspondant à 3,5L de remplissage de la cuve a été dépassé. Il reste de l'huile dans le bac à huile ou celui-ci est plein.	• Respectez le niveau max de remplissage de cuve. Nettoyez la friteuse avant toute autre utilisation. • Mettez 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. La matière grasse ne convient pas.	• Renouvelez le bain de friture. • Utilisez une matière grasse végétale pour obtenir une friture de bonne qualité.

Problèmes et causes possibles	Solutions
Bruit pendant la cuisson	
Si vous percevez de petites détonations lors de l'utilisation de votre produit, ceci indique une quantité d'eau trop importante dans le bain d'huile.	• Renouvelez le bain de friture.
Autre problème	
Le voyant de température ne s'allume pas.	• Appuyez sur le bouton Reset situé à l'arrière du boîtier. Si le problème persiste, contactez le Service à la clientèle.

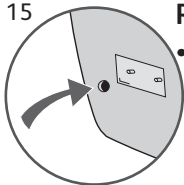
OMSCHRIJVING



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Deksel | 7. Vast oliefilterrooster |
| a. Permanente filter | 8. Handgrepen |
| b. Handvat | 9. Regelknop voor oliebak |
| c. Kijkvenster | 10. Behuizing |
| 2. Afneembare regeleenheid en verwarmingselement | 11. Oliebak |
| 3. Frituurmand | a. Deksel |
| a. Handvat | b. Dop |
| b. MAX vulniveau voor etenswaren | 12. Snoer |
| 4. Afneembare pan | 13. Voetjes |
| 5. MIN en MAX vulniveau voor olie | 14. Paneel |
| 6. Haak om mand in afdruipositie te houden | a. Aan/Uit-schakelaar |
| | b. Regelbare thermostaat |
| | c. Timer (afhankelijk van het model) |
| | 15. RESET functie |

15

RESET functie



- Uw apparaat is uitgerust met een veiligheidsmechanisme tegen oververhitting in geval u uw fritusee zonder olie gebruikt. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld zodra het mechanisme in werking treedt. Wacht totdat het verwarmingselement volledig is afgekoeld (minstens 30 min).

- Om de friteuse te resetten, druk op de RESET knop (achteraan de regeleenheid) met behulp van een tandenstoker of gelijksoortig niet metalen voorwerp nadat de pan met olie is gevuld.
- Als het veiligheidsmechanisme meerdere keren in werking treedt, neem contact op met de klantendienst van SEB voor advies.

Filtratie, afvoer en automatische opslag van olie/vet

Uw friteuse is voorzien van een exclusief en gepatenteerd systeem voor filtratie en automatische afvoer dat voor de meeste types van frituuroliën en vetten geschikt is.

- Het afvoeren van de olie gebeurt volledig automatisch en is veilig.
- Het gepatenteerd automatisch filtratiesysteem zorgt ervoor dat uw olie/vet schoon blijft en langer meegaat om gezonder te frituren.
- Het oliebakreservoir stelt u in staat om uw olie te bewaren voor volgend gebruik zonder enige aantasting van de aroma's.

Zeer eenvoudige reiniging

Uw friteuse is eenvoudig te hanteren en uit elkaar te halen.

- Alle onderdelen (uitgezonderd de regeleenheid) zijn vaatwasbestendig.
- Dankzij het gepatenteerd automatisch filtratiesysteem en het olie-opslagsysteem kan uw friteuse na elk gebruik in de vaatwasser worden gereinigd zodat deze er steeds als nieuw uitziet.

De regelknop voor oliebak gebruiken

De regelknop voor oliebak heeft 3 posities. Fig. 1

- **Frituurpositie:** om te frituren. Fig. 2
- **Automatische oliefiltratiepositie:** om olie in de oliebak af te voeren en te filtreren. Fig. 3
- **Oliebakpositie:** om het oliebakreservoir eruit te halen. Fig. 4

VOOR INGEBRUIKNAME

BELANGRIJK

Dompel de regeleenheid met het verwarmingselement niet onder in water.

De friteuse kan volledig (uitgezonderd de regeleenheid) uit elkaar worden gehaald.

- Verwijder het deksel. Verwijder de frituurmand, regeleenheid en de pan. Verwijder de oliebak door de regelknop voor oliebak op de oliebakpositie in te stellen. Fig. 5
- Reinig het deksel, pan, behuizing, frituurmand en oliebak met water en zeep of plaats deze in de vaatwasser. Fig. 6
- Reinig de regeleenheid afzonderlijk met behulp van een spons.
- Droog grondig.
- Na reiniging, druk op de rode knop onderaan de friteuse om eventueel water in de pan af te voeren. Fig. 7

BELANGRIJK

Controleer of de rode knop op zijn oorspronkelijke positie is teruggezet.

- Installeer de pan en regeleenheid. Fig. 8
- Plaats de regelknop voor oliebak op de oliebakpositie en installeer de lege oliebak in de friteuse. Fig. 9
- Stel de regelknop op de frituurpositie in. Fig. 13
- Vouw het handvat van de mand volledig open; een "klik" geeft de juiste positie aan. Fig. 10

BELANGRIJK

Zorg dat de regeleenheid juist is geplaatst, anders zal de friteuse niet werken.

DE FRITEUSE VOORBEREIDEN

- Zorg dat de oliebak zich op zijn plaats bevindt en leeg is.
- Stel de regelknop voor oliebak in op de frituurpositie. Fig. 2
- Vul de pan met olie. We bevelen aan om olie te gebruiken.
- Het olieniveau in de pan dient zich altijd tussen het MIN en MAX niveau te bevinden. Fig. 11
- Overschrijd het maximum vulniveau niet om overstromen van kokende olie tijdens het frituren en risico op ernstige brandwonden te vermijden.

	Olie	Vast plantaardig vet (niet aanbevolen)
Max.	14 kopjes / 3,5 L	2970 g / 6,55 lb
Min.	12 kopjes / 2,8 L	2520 g / 5,55 lb

NL

BELANGRIJK

Gebruik nooit verschillende types van olie tegelijkertijd, de olie kan overstromen.

- Voor het beste resultaat bevelen we aan om plantaardige olie te gebruiken.
- Als u vast plantaardig vet (niet aanbevolen) gebruikt: Snij in kleine stukken, smelt in een afzonderlijke pan en giet het gesmolten vet vervolgens in de frituurpan.

BELANGRIJK

Smelt het vet nooit op het verwarmingselement of in de frituurmand. We bevelen echter aan om geen vast plantaardig vet te gebruiken. De veiligheidsuitschakeling treedt in werking wanneer u vet op het verwarmingselement of in de frituurmand smelt. Druk op de "reset" knop op de achterzijde van de friteuse.

HET FRITUURPROCES

- Zorg dat de regelknop voor oliebak op de frituurpositie is ingesteld. Fig. 2

BELANGRIJK

Steek de stekker niet in het stopcontact wanneer er geen olie in de friteuse aanwezig is.

- Na het vullen van de pan met olie, steek de stekker in het stopcontact zonder dat de mand in het apparaat aanwezig is. Stel de aan/uit-schakelaar in op positie 1 en het temperatuurlampje brandt. Draai de regelbare thermostaat naar de gewenste temperatuur (zie de kooktabellen).

- De friteuse start met het opwarmen van de olie.
- Opmerking: het temperatuurlampje gaat uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

BELANGRIJK

Ongeacht het recept, zorg dat de etenswaren voldoende droog zijn voordat u ze frituurt. Dit vermijdt het overstromen van de olie en zorgt voor een langere levensduur van de olie.

Tijdens het frituren is het normaal dat het temperatuurlampje afwisselend brandt en dooft.

Raak de friteuse tijdens de werking niet aan, deze is zeer warm en kan ernstige brandwonden veroorzaken.

De stoom die uit de filter komt, is tevens zeer warm.

	Verse aardappelen of friet	Bevroren aardappelen of friet
Maximum hoeveelheid	1,2 kg / 2,65 lb (in 2 beurten)	900 g / 2 lb
Aanbevolen hoeveelheid	600 g / 1,3 lb	450 g / 1 lb

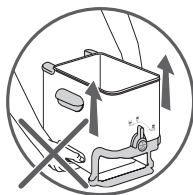
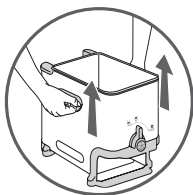
- Plaats de etenswaren in de mand, zonder deze te vol te maken. Houd rekening met het MAX niveau dat op de mand is aangegeven.
- Verlaag de hoeveelheid voor bevroren etenswaren.
- Als het temperatuurlampje uitgaat, laat de mand dan langzaam in de frituurolie zakken. De mand te snel in de olie laten zakken kan tot overstroming leiden.
- Plaats het deksel op de friteuse.
- Stel de kooktijd in (afhankelijk van het model): voor modellen met een timer, druk op de knop om de tijd in stappen van één minuut te wijzigen. Laat los. De geselecteerde tijd wordt weergegeven en het aftellen begint.
- Het frituurproces is voltooid wanneer de kooktijd verstreken is en de etenswaren het gewenste kleur en textuur hebben.
- Voor modellen met een timer: De timer produceert een geluid (afhankelijk van het model) om aan te geven dat de ingestelde kooktijd verstreken is.

- Haal het deksel er voorzichtig af om te vermijden dat er condens (waterdruppels) in de olie druppelt.
- Laat de overtollige olie afdruipten door de mand op de houder van de binnenpan te haken (Markering 6).
- Dek de mand niet met het deksel af.
- Serveer.
- Na het frituren van de etenswaren, stel de aan/uit-schakelaar op de positie 0 in.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat gedurende 3 uur afkoelen. Om de olie te filtreren en af te voeren, zie de rubriek "Reiniging en onderhoud".

BELANGRIJK

De timer (afhankelijk van het model) geeft het einde van de kooktijd aan, maar stopt het apparaat niet.

Om uw frituse te dragen, gebruik de handvatten - Markering 8.
Gebruik de luchtopeningen onderaan de behuizing niet.



KOOKTABELLEN

De kooktijden dienen alleen ter referentie. Deze kunnen verschillen naar gelang de hoeveelheid, smaak, elektriciteitsvoorziening, etc.

- Het is belangrijk om handgemaakte friet tweemaal te frituren voor het beste resultaat en om overstroming van de olie te vermijden:
 - een eerste frituurbeurt op 160 °C/320 °F
 - een tweede frituurbeurt op 190 °C/374 °F.
- Voor de veiligheid en een knapperig resultaat, droog de etenswaren grondig voor het frituren, in het bijzonder bevroren etenswaren en vers gemaakte friet.
- Giet nooit bevroren etenswaren rechtstreeks vanuit de verpakking in de mand of boven de oliebak.

- Grotere stukken kip of dikke friet hebben een langere kooktijd nodig.
- Stel de thermostaat in overeenkomstig de onderstaande tabel of volg de aanwijzingen op de verpakking.
- Kooktip: Om te vermijden dat de etenswaren aan elkaar kleven, gebruik de mand niet voor het frituren van etenswaren omwikkeld met beslag of donuts.

VERSE ETENSWAREN	Hoeveelheid		Temperatuur	Tijd
Friet (MAX hoeveelheid)	1200 g / 2,65 lb	1e frituurbeurt	160°C / 320°F	12~15 min
		2e frituurbeurt	190°C / 374°F	6~8 min
Friet (aanbevolen hoeveelheid)	600 g / 1,3 lb		190°C / 374°F	10~14 min
Kipnuggets	8		180°C / 356°F	18~20 min
Appelbeignets	8~9		170°C / 338°F	6~7 min
Champignons	400 g / 0,9 lb		150°C / 302°F	10~12 min
Visfilet	400 g / 0,9 lb		160°C / 320°F	5~6 min

BEVROREN ETENSWAREN	Hoeveelheid	Temperatuur	Tijd
Friet (MAX veiligheidshoeveelheid)	900 g / 2 lb	190°C / 374°F	14~16 min
Friet (aanbevolen hoeveelheid)	450 g / 1 lb	190°C / 374°F	7~9 min
Visfilet	350 g / 0,75 lb	190°C / 374°F	7~8 min
Visnuggets	12	190°C / 374°F	5~6 min
Bevroren garnalen	15	190°C / 374°F	4~5 min

We bevelen aan dat u:

- uw olie na elk gebruik reinigt om verbrande kruimels te vermijden.
- uw olie regelmatig vervangt

Voor een hoogwaardig en snel frituurproces, vul de mand voor maximum de helft met friet.

REINIGING EN ONDERHOUD

Voor uw veiligheid voert het apparaat automatisch alle soorten oliën (of vaste vetten) af (in de filtratiepositie) eenmaal voldoende afgekoeld (circa 3 uur na de laatste frituurbeurt).

BELANGRIJK

Zorg dat het oliereservoir leeg is voordat u de friteuse leegt.

NL

Na het frituren, draai de regelknop voor oliebak naar de Automatische oliefiltratiepositie. Fig. 12

- Als de filtratie is voltooid kunt u het reservoir opbergen:
 - In het apparaat: Stel de regelknop voor oliebak in op de frituurpositie. Het apparaat moet horizontaal worden gedragen en vervoerd. Fig. 13
 - Uit het apparaat: Stel de regelknop voor oliebak in op de Oliebakpositie en verwijder vervolgens het reservoir. Vervoer het reservoir voorzichtig. Fig. 14
- Berg de olie in een koele, droge ruimte op, bij voorkeur op kamertemperatuur.
- **Om de olie opnieuw te gebruiken, verwijder het reservoir voorzichtig.**
- Schroef de dop van de oliebak los en giet de olie in de frituurpan. Fig. 15

BELANGRIJK

Draag het reservoir met beide handen.

Berg op in een droge ruimte uit de buurt van licht en, in het bijzonder, vocht.

Plaats de oliebak nooit in de magnetronoven.

Giet geen gebruikte olie in de gootsteen.

- Voor vast vet (niet aanbevolen), haal het deksel van het reservoir. Draai het reservoir ondersteboven en druk erop om het vet los te maken. Snij het vet in stukken en smelt in een afzonderlijke pan. Giet het gesmolten vet vervolgens in de pan.
- Breng het lege reservoir met deksel en dop in de friteuse. Plaats de regelknop voor oliebak op de frituurpositie.

- Het deksel, pan, behuizing, frituurmand en de oliebak zijn vaatwasbestendig. Fig. 6 Reinig de regeleenheid afzonderlijk met behulp van een spons.

BELANGRIJK

Voordat u de frituurpan vult, controleer altijd of de rode knop op zijn oorspronkelijke positie is teruggezet. Als dit niet het geval is, controleer of de metalen behuizing niet beschadigd is.

ALS UW FRITEUSE NIET JUIST WERKT

Problemen en mogelijke oorzaken	Oplossingen
De friteuse warmt niet op	
De stekker zit niet in het stopcontact. De resetfunctie is geactiveerd (beveiliging tegen oververhitting).	• Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact. • Druk op de "reset" knop op de achterzijde van de friteuse. Als het probleem nogmaals optreedt, neem contact op met onze klantendienst.
De frituurolie stroomt over	
Het MAX vulniveau van de pan werd overschreden. Het MAX vulniveau van de frituurmand werd overschreden. De etenswaren zijn nat of bevatten te veel water (bevroren etenswaren). Verschillende types van olie/vet werden gemengd.	• Controleer het olieniveau (MAX) en verwijder het teveel aan olie. • Controleer het MAX niveau van de frituurmand en verwijder het teveel aan etenswaren. • Verwijder eventueel ijs en droog de etenswaren grondig. • Laat de mand langzaam zakken. • Leeg en reinig de pan. Vul de pan met slechts één type olie.

Problemen en mogelijke oorzaken	Oplossingen
De etenswaren bakken niet bruineel en worden niet knapperig.	
De etenswaren zijn te dik en bevatten te veel water. Er worden te veel etenswaren in één beurt gebakken en de olie heeft niet de juiste temperatuur. De temperatuur van de olie is onvoldoende hoog: de temperatuur is verkeerd ingesteld.	• Verleng de kooktijd of snij de etenswaren in kleinere stukken. • Frituur de etenswaren in kleinere hoeveelheden (in het bijzonder voor bevroren etenswaren). • Stel op de aanbevolen temperatuur in.
De friet kleeft aan elkaar	
De friet kleeft aan elkaar.	• Was en droog de aardappelen grondig.
De olie in de pan wordt niet afgevoerd	
De olie is nog te warm. De regelknop voor oliebak is niet op de automatische oliefiltratiepositie ingesteld. Het filterrooster is belemmerd of verstopt. Het vet is gestold.	• Wacht totdat de temperatuur is verlaagd (circa 3 uur). • Plaats de regelknop voor oliebak op de automatische oliefiltratiepositie. • Leeg de olie in een reservoir en reinig het filterrooster met zeep en water en een niet-metalen borstel. Druk op de rode knop onderaan de friteuse om water en kruimels af te voeren. • Laat de friteuse opwarmen (4 tot 5 minuten).
Olie lekt	
Het maximum (3,5 l) vulniveau van de pan werd overschreden. Er bevindt zich nog olie in het reservoir of is vol.	• Overschrijd het olieniveau (3,5 l) niet. Reinig de friteuse voor elk gebruik. • Plaats de regelknop voor oliebak op de oliebakpositie, trek het reservoir eruit en voer de olie af.

Problemen en mogelijke oorzaken	Oplossingen
Geeft een onaangename geur af	
De olie is verbruikt. De olie is niet geschikt.	• Gebruik nieuwe olie. • Gebruik een hoogwaardige plantaardige olie.
Maakt lawaai tijdens de werking	
Als u tijdens de werking een licht ploffend geluid hoort, betekent dit dat er zich te veel water in de frituurolie bevindt. Het gevaar komt van het water dat in de oliebak binnenin de uitneembare pan zit (ten gevolge van het filtratieproces).	• Vervang de olie.
Andere problemen	
Het controlelampje brandt niet.	• Druk op de "reset" knop achteraan de friteuse. Als het probleem nogmaals optreedt, neem contact op met onze klantendienst.

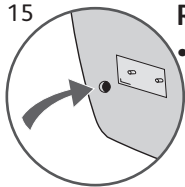
BESCHREIBUNG



DE

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Deckel | 7. Festes Ölfiltersieb |
| a. Permanentfilter | 8. Sicherheitstragegriff |
| b. Griff | 9. Ölbehälter-Kontrollknopf |
| c. Sichtfenster | 10. Gehäuse |
| 2. Entnehmbare Steuereinheit und Heizelement | 11. Ölbehälter |
| 3. Frittierkorb | a. Deckel |
| a. Griff | b. Verschluss |
| b. MAX-Markierung (Frittiergut) | 12. Netzkabel |
| 4. Entnehmbare Schüssel | 13. Standfüße |
| 5. MIN- und MAX-Markierungen (Ölstand) | 14. Bedienfeld |
| 6. Haken zum Befestigen des Korbs in Abtropfposition | a. Ein-/Ausschalter |
| | b. Verstellbarer Temperaturregler |
| | c. Timer (je nach Modell) |
| | 15. RESET-Funktion |

15 RESET-Funktion



- Ihr Gerät ist mit einer Überhitzungsschutzfunktion versehen, falls Sie die Fritteuse ohne Öl zu benutzen versuchen. Wird die Überhitzungsfunktion aktiviert, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Warten Sie, bis das Heizelement vollständig abgekühlt ist (mindestens 30 min).

- Um die Fritteuse zurückzusetzen, drücken Sie den RESET-Knopf (an der Rückseite der Steuereinheit) mit einem Zahnstocher oder einem ähnlichen, nicht-metallischen Gegenstand, nachdem die Schüssel mit Öl gefüllt wurde.
- Falls der Überhitzungsschutz mehrmals aktiviert wurde, kontaktieren Sie bitte die SEB Kundendienstabteilung, um Hilfe zur erhalten.

Filterung, Entleeren und automatische Lagerung des Öls/Fetts

Ihre Fritteuse verfügt über ein exklusives und patentiertes System zur Filterung und automatischen Entleerung, das für die meisten zum Kochen verwendeten Öle und Fette geeignet ist.

- Das Entleeren des Öls erfolgt vollkommen automatisch und auf sichere Weise.
- Das automatische, patentierte Filtersystem stellt sicher, dass Ihr Öl/Fett für ein gesünderes Frittieren sauber bleibt und länger hält.
- Der Ölbehälter ermöglicht Ihnen, Ihr Öl bis zur nächsten Verwendung aufzubewahren und Geschmacksübertragungen zu vermeiden.

Äußerst einfache Reinigung

Ihre Fritteuse ist einfach zu handhaben und auseinanderzunehmen.

- Alle Teile (mit Ausnahme der Steuereinheit) sind geschirrspülmaschinenfest.
- Dank des patentierten Filterungs- und Ölaufbewahrungssystems können Sie Ihre Fritteuse nach jedem Gebrauch in die Geschirrspülmaschine stellen, sodass sie nach jedem Einsatz so sauber wie neu ist.

Benutzung des Ölbehälter-Kontrollknopfes

Der Ölbehälter-Kontrollknopf hat 3 Einstellungen. Abb. 1

- **Frittier-Position:** zum Frittieren. Abb. 2
- **Automatische Ölfilterungs-Position:** zum Entleeren und Filtern des Öls in den Ölbehälter. Abb. 3
- **Ölbehälter-Position:** zum Entfernen des Ölbehälters. Abb. 4

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WICHTIG

Tauchen Sie die Steuereinheit mit dem Heizelement nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Die Fritteuse kann komplett auseinandergebaut werden (mit Ausnahme der Steuereinheit).

- Nehmen Sie den Deckel ab. Entnehmen Sie den Frittierkorb, die Steuereinheit und die Schüssel. Entnehmen Sie den Ölbehälter, indem Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Ölbehälter-Position stellen. Abb. 5
- Reinigen Sie den Deckel, die Schüssel, das Gehäuse, den Frittierkorb und den Ölbehälter mit Seife und Wasser oder stellen Sie die Teile in die Geschirrspülmaschine. Abb. 6
- Reinigen Sie die Steuereinheit separat mit einem Schwamm.
- Trocknen Sie alles gründlich ab.
- Drücken Sie nach dem Reinigen auf den roten Knopf unter der Fritteuse, um das Wasser, das sich möglicherweise angesammelt hat, aus der Schüssel laufen zu lassen. Abb. 7

DE

WICHTIG

Prüfen Sie, ob der rote Knopf auf seine ursprüngliche Position zurückgesetzt ist.

- Stellen Sie die Schüssel und die Steuereinheit an ihren Platz. Abb. 8
- Stellen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Ölbehälter-Position und setzen Sie den leeren Ölbehälter in die Fritteuse ein. Abb. 9
- Stellen Sie den Kontrollknopf auf die Frittier-Position. Abb. 13
- Klappen Sie den Korbgriff ganz aus; ein „Klicken“ signalisiert, dass der Griff korrekt positioniert ist. Abb. 10

WICHTIG

Stellen Sie sicher, dass die Steuereinheit korrekt positioniert ist, da andernfalls die Fritteuse nicht funktionieren kann.

VORBEREITUNG DER FRITTEUSE

- Stellen Sie sicher, dass der Ölbehälter an seinem Platz und leer ist.
- Stellen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Frittier-Position. Abb. 2
- Füllen Sie die Schüssel mit Öl. Wir empfehlen, Öl zu benutzen.
- Der Ölstand sollte stets zwischen der MIN- und MAX-Markierung der Schüssel sein. Abb. 11
- Überschreiten Sie nicht die Höchstmarkierung, da während des Frittierens Öl überlaufen und schwere Verbrennungen verursachen kann.

	Öl	Festes Pflanzenfett (nicht zu empfehlen)
Max.	14 Cups/ 3,5 l	6,55 lbs/2.970 g
Min.	12 Cups/ 2,8 l	5,55 lbs/2.520 g

WICHTIG

Verwenden Sie niemals verschiedene Ölsorten gleichzeitig, da dies zum Überlaufen des Öls führen kann.

- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Pflanzenöl.
- Falls Sie festes Pflanzenfett verwenden (nicht zu empfehlen): Schneiden Sie es in kleine Stücke, schmelzen Sie es in einer Pfanne, gießen Sie dann das geschmolzene Fett in die Frittierschüssel.

WICHTIG

Schmelzen Sie das Fett niemals auf dem Heizelement oder im Frittierkorb. Wir empfehlen allerdings nicht die Verwendung von festem Pflanzenfett. Wenn Sie Fett auf dem Heizelement oder im Frittierkorb schmelzen, würde die Sicherheitsabschaltung ausgelöst werden. Drücken Sie den „Reset“-Knopf an der Rückseite der Fritteuse.

FRITTIERVORGANG

- Stellen Sie sicher, dass der Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Frittier-Position gestellt ist, Abb. 2.

WICHTIG

Verbinden Sie die Fritteuse nicht mit dem Netzstrom, wenn sie kein Öl enthält.

- Nachdem die Schüssel mit Öl gefüllt wurde, verbinden Sie die Fritteuse mit dem Netzstrom, ohne den Frittierkorb einzusetzen. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf Position 1 und die Temperaturanzeige schaltet sich ein. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (siehe Frittier-Tabelle).
- Die Fritteuse beginnt nun, das Öl zu erhitzen.
- Hinweis: Die Temperaturanzeige schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

DE

WICHTIG

Unabhängig vom Rezept müssen die Lebensmittel vor dem Frittieren gründlich abgetrocknet werden. Dies verhindert, dass das Öl überläuft und verlängert die Lebenszeit des Öls.

Es ist normal, dass während des Frittierens die Temperaturanzeige aufleuchtet und erlischt.

Berühren Sie die Fritteuse nicht, wenn sie in Betrieb ist, da sie äußerst heiß ist und schwere Verbrennungen verursachen kann. Der aus dem Filter aufsteigende Dampf ist ebenfalls sehr heiß.

	FrISChe Kartoffeln oder Pommes frites	Tiefkühlkartoffeln oder Pommes frites
Maximale Füllmenge	2,65 lbs/1,2 kg (in 2 Ladungen)	2 lbs/900 g
Empfohlene Füllmenge	1,3 lbs/600 g	1 lb/450g

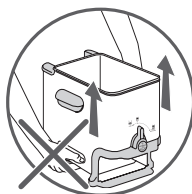
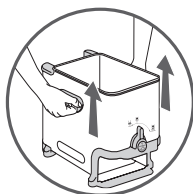
- Legen Sie das Frittiergut in den Korb, ohne ihn zu überfüllen. Beachten Sie die MAX-Markierung für das Frittiergut am Korb.

- Reduzieren Sie die Mengen bei Tiefkühlkost.
- Nachdem sich die Temperaturanzeige ausgeschaltet hat, senken Sie den Korb langsam in das Frittieröl. Wenn der Korb zu schnell in das Öl getaucht wird, kann es überlaufen.
- Setzen Sie den Deckel auf die Fritteuse.
- Stellen Sie die Garzeit ein (je nach Modell): Bei Modellen mit Timer drücken Sie die Taste, um die Zeit minutenweise einzustellen. Lassen Sie die Taste los. Die eingestellte Zeit wird angezeigt und der Countdown beginnt.
- Der Frittiervorgang ist abgeschlossen, wenn die Garzeit abgelaufen ist und die Speisen die gewünschte Farbe und Konsistenz haben.
- für Modelle mit Timer: Der Timer signalisiert mit einem Ton (je nach Modell), dass die programmierte Garzeit abgelaufen ist.
- Nehmen Sie vorsichtig den Deckel ab, um zu vermeiden, dass Kondensat (Wassertropfen) in das Öl tropft.
- Lassen Sie überschüssiges Öl abtropfen, indem Sie den Korb an der Halterung an der Innenschüssel einhaken (Markierung 6).
- Setzen Sie nicht den Deckel auf den Korb.
- Servieren Sie die Speisen.
- Wenn Sie das Frittieren der Speisen beendet haben, stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf die 0 Position.
- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes und lassen Sie es für etwa 3 Stunden abkühlen. Zum Filtern und Entleeren des Öls lesen Sie bitte den Abschnitt Reinigung und Wartung.

WICHTIG

Der Timer (je nach Modell) signalisiert das Ende der Garzeit, schaltet das Gerät aber nicht aus.

Benutzen Sie zum Tragen Ihrer Fritteuse die Griffe - Markierung 8. Benutzen Sie nicht die Lüftungsöffnungen im Boden des Gehäuses.



FRITTIER-TABELLE

Die Garzeiten dienen nur als Orientierungshilfe. Sie können je nach Menge, Geschmack, Stromversorgung usw. variieren.

- Es ist wichtig, hausgemachte Pommes frites zweimal zu frittieren, um das beste Ergebnis zu erzielen und zu verhindern, dass das Öl überläuft:
 - ein erster Durchgang bei 320 °F/160 °C
 - ein zweiter Durchgang bei 374 °F/190 °C
- Aus Gründen der Sicherheit und für die knusprigsten Ergebnisse trocknen Sie die Lebensmittel vor dem Frittieren gründlich ab, insbesondere Tiefkühlkost und frisch zubereitete Pommes.
- Geben Sie Tiefkühlkost niemals direkt aus der Packung in den Korb oder über den Ölbehälter.
- Große Hähnchenstücke oder größere Pommes benötigen eine längere Garzeit.
- Stellen Sie den Temperaturregler der unten stehenden Tabelle gemäß ein oder folgen Sie den Anleitungen auf der Lebensmittelpackung.
- Tipp: Um zu verhindern, dass die Lebensmittel zusammenkleben, frittieren Sie Lebensmittel im Teigmantel oder Donuts nicht im Korb.

DE

FRISCHE LEBENSMITTEL	Menge		Temperatur	Zeit
Pommes frites (Höchstmenge)	2,65 lbs/ 1.200 g	erstes Frittieren	160°C/320°F	12~15 min
		zweites Frittieren	190°C/374°F	6~8 min
Pommes frites (empfohlene Höchstmenge)	1,3 lb/600 g		190°C/374°F	10~14 min
Frittierte Hähnchenstücke	8		180°C/356°F	18~20 min
Apfelkrapfen	8~9		170°C/338°F	6~7 min
Pilze	0,9 lb/400 g		150°C/302°F	10~12 min
Fischfilets	0,9 lb/400 g		160°C/320°F	5~6 min

TIEFKÜHLKOST	Menge	Temperatur	Zeit
Pommes frites (sichere Höchstmenge)	2 lbs/900 g	190°C/374°F	14~16 min
Pommes frites (empfohlene Höchstmenge)	1 lb/450 g	190°C/374°F	7~9 min
Fischfilets	0,75 lb/350 g	190°C/374°F	7~8 min
Fischstäbchen	12	190°C/374°F	5~6 min
Tiefkühlgarnelen	15	190°C/374°F	4~5 min

Wir empfehlen, dass Sie:

- ihr Öl nach jedem Gebrauch reinigen, um verbrannte Krümel zu vermeiden;
- ihr Öl regelmäßig wechseln.

Um eine gut Qualität zu erhalten und für ein schnelles Frittieren begrenzen Sie die Menge der Pommes frites jeweils auf einen halben Korb.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Zu Ihrer Sicherheit entleert das Gerät automatisch alle Arten von Ölen (oder festen Fetten) (in der Filterungs-Position), wenn es sich ausreichend abgekühlt hat (ungefähr 3 Stunden nach dem letzten Frittieren).

WICHTIG

Stellen Sie sicher, dass der Ölbehälter leer ist, bevor Sie die Fritteuse entleeren.

Nach Beendigung des Frittierens drehen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die automatische Ölfilterungs-Position. Abb. 12

- Sobald der Filterungsvorgang abgeschlossen ist, können Sie den Behälter verstauen:
 - Im Gerät: Stellen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Frittier-Position. Das Gerät muss flach getragen und transportiert werden. Abb. 13

- Außerhalb des Gerätes: Stellen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Ölbehälter-Position und entnehmen Sie dann den Behälter. Seien Sie vorsichtig beim Transport des Behälters. Abb. 14
- Bewahren Sie das Öl an einem kühlen, trockenen Ort auf, idealerweise bei Zimmertemperatur.
- **Um das Öl erneut zu benutzen, entnehmen Sie vorsichtig den Behälter.**
- Schrauben Sie den Ölbehälterverschluss ab und leeren Sie das Öl in die Frittierschüssel. Abb. 15

WICHTIG

Tragen Sie den Behälter in beiden Händen.

Bewahren Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort vor Licht und insbesondere vor Feuchtigkeit geschützt auf.

Stellen Sie den Ölbehälter niemals in einen Mikrowellenofen.

Gießen Sie kein gebrauchtes Öl in das Spülbecken.

- Bei festem Fett (nicht zu empfehlen) entfernen Sie den Deckel vom Behälter. Drehen Sie den Behälter um und drücken Sie ihn, um das Fett zu lösen. Schneiden Sie es in Stücke und schmelzen Sie es in einer separaten Pfanne. Gießen Sie es dann in die Schüssel.
- Setzen Sie den leeren Behälter in die Fritteuse, mit seinem Deckel und Verschluss. Stellen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Frittier-Position.
- Der Deckel, die Schüssel, das Gehäuse, der Frittierkorb und der Ölbehälter sind geschirrspülmaschinenfest. Abb. 6 Reinigen Sie die Steuereinheit separat mit einem Schwamm.

WICHTIG

Stellen Sie vor dem Befüllen der Frittierschüssel immer sicher, dass der rote Knopf in seine Ursprungsposition zurückgestellt wurde: Falls nicht, prüfen Sie, ob sein Metallgehäuse vielleicht auf irgendeine Weise beschädigt wurde.

WENN IHRE FRITTEUSE NICHT KORREKT FUNKTIONIERT

Probleme und mögliche Ursachen	Lösungen
Die Fritteuse erhitzt sich nicht	
Das Gerät ist nicht mit einer Steckdose verbunden. Die Reset-Funktion ist aktiviert (Überhitzungsschutz).	• Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose. • Drücken Sie den „Reset“-Knopf auf der Rückseite der Fritteuse. Falls das Problem weiterbesteht, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung.
Das Frittieröl läuft über	
Die MAX-Markierung zum Befüllen der Schüssel wurde überschritten. Die MAX-Markierung zum Befüllen des Frittierkorbs wurde überschritten. Die Lebensmittel sind feucht oder enthalten zu viel Wasser (Tiefkühlkost). Verschiedene Öl-/Fettsorten wurden vermischt.	• Prüfen Sie den Ölstand (MAX) und entfernen Sie den Überschuss. • Prüfen Sie den Höchststand des Frittierkorbs und entfernen Sie den Überschuss. • Entfernen Sie Eis und trocknen Sie die Lebensmittel gut ab. • Senken Sie den Korb langsam. • Leeren und reinigen Sie die Schüssel. Befüllen Sie die Schüssel erneut und mit nur einer Sorte Öl.
Die Speisen werden nicht goldbraun und bleiben weich	
Die Speisen sind zu dick und enthalten zu viel Wasser. Es werden zu viele Lebensmittel gleichzeitig frittiert und das Frittieröl hat nicht die richtige Temperatur. Die Temperatur wurde falsch eingestellt.	• Experimenten Sie, indem Sie die Garzeit verlängern, oder schneiden Sie die Lebensmittel in dünnere Stücke. • Frittieren Sie die Speisen in kleinen Mengen (insbesondere, wenn es sich tiefgefrorene Lebensmittel handelt). • Stellen Sie die empfohlene Temperatur ein.

Probleme und mögliche Ursachen	Lösungen
Die Pommes frites kleben zusammen	
Die Pommes frites kleben zusammen.	• Waschen Sie die Kartoffeln gründlich und trocknen Sie sie gut ab.
Die Schüssel entleert sich nicht	
Das Öl ist noch zu heiß. Der Ölbehälter-Kontrollknopf ist nicht auf die automatische Ölfilterungs-Position gestellt. Das Filtersieb ist blockiert oder verstopft. Das Fett ist gehärtet.	• Warten Sie, bis sich die Temperatur abgekühlt hat (ungefähr 3 Stunden). • Drehen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die automatische Ölfilterungs-Position. • Leeren Sie das Öl in einen Behälter und reinigen Sie das Filtersieb mit Seife, Wasser und einer nicht-metallischen Bürste. Drücken Sie auf den roten Knopf unter der Fritteuse, um Wasser und Krümel abzulassen. • Lassen Sie die Fritteuse sich erhitzen (4 bis 5 Minuten).
Öllecks	
Die maximale (3,5 l) Füllstandsmarkierung der Schüssel ist überschritten. Im Behälter ist noch Öl oder er ist voll.	• Überschreiten Sie nicht den Ölstand (3,5 l). Reinigen Sie die Fritteuse vor jedem Gebrauch. • Drehen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Ölbehälter-Position, ziehen Sie den Ölbehälter heraus und entleeren Sie ihn.
Sondert unangenehme Gerüche ab	
Das Öl ist schlecht. Das Öl ist ungeeignet.	• Verwenden Sie neues Öl. • Verwenden Sie ein gemischtes Pflanzenöl von hoher Qualität.

Probleme und mögliche Ursachen	Lösungen
Weitere Probleme	
Die Kontrolllampe leuchtet nicht auf.	• Drücken Sie den „Reset“-Knopf an der Rückseite der Fritteuse. Falls das Problem weiterbesteht, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung.
Lärm beim Frittieren	
Falls Sie beim Gebrauch Ihres Gerätes ein leises „Ploppgeräusch“ hören, ist zu viel Wasser im Frittieröl. Das Risiko besteht, wenn sich Wasser im Ölbehälter in der entnehmbaren Schüssel befindet (als Folge des Filterungsprozesses).	• Wechseln Sie das Öl aus.

FR p1 – p11

NL p12 – p22

DE p23 – p34