



MARQUE: SEB

REFERENCE: FR80400

CODIC: 4050525

▲ SEB

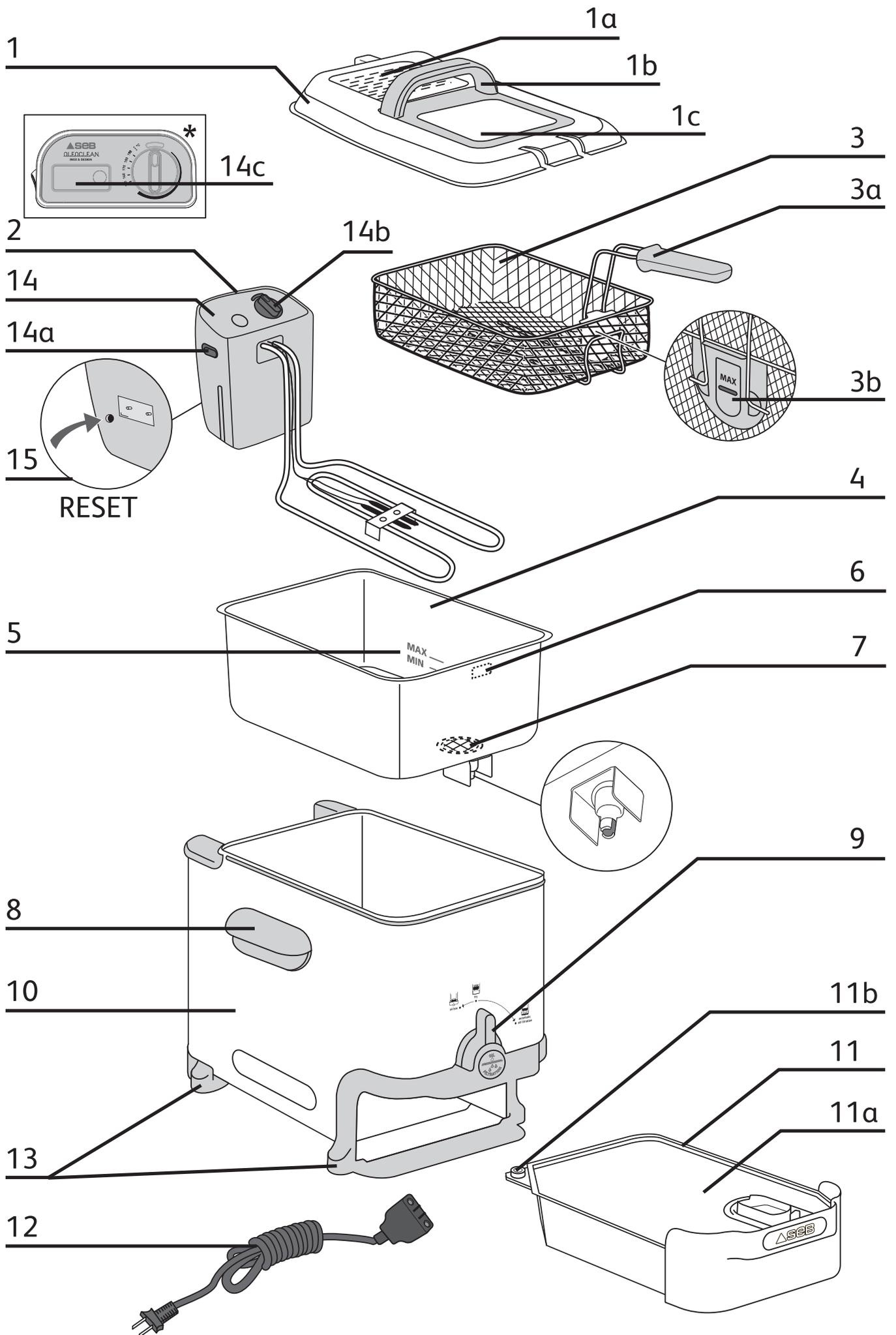
FR

NL

DE



OLEOCLEAN PRO



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

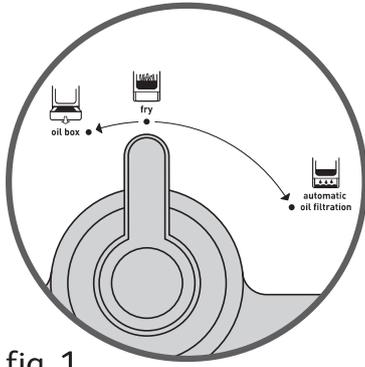


fig. 1
Abb. 1

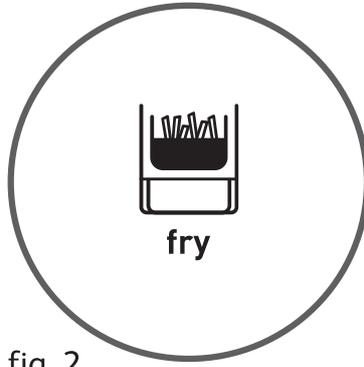


fig. 2
Abb. 2

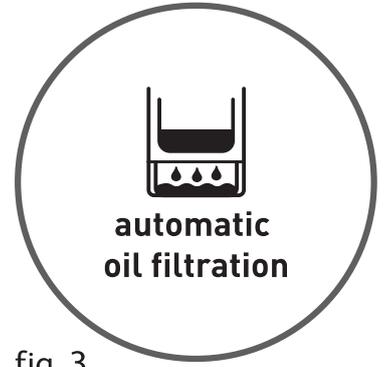


fig. 3
Abb. 3

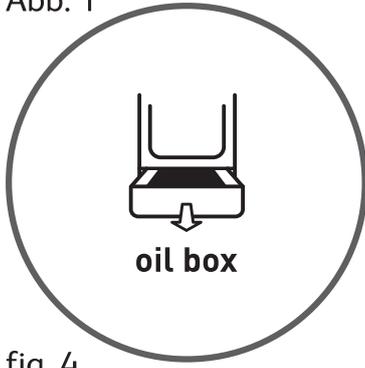


fig. 4
Abb. 4

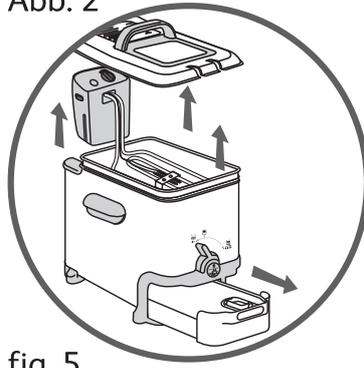


fig. 5
Abb. 5

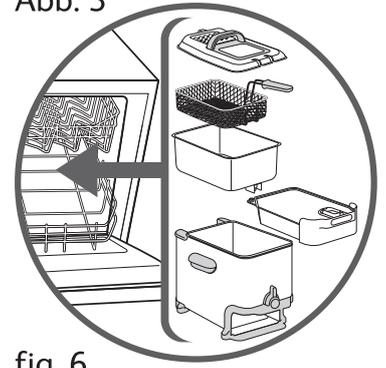


fig. 6
Abb. 6

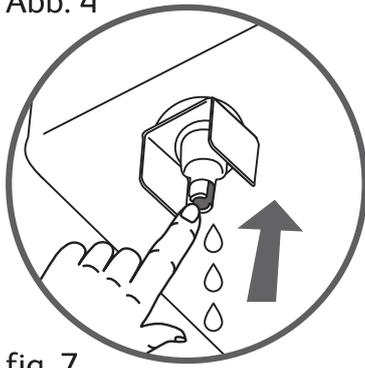


fig. 7
Abb. 7

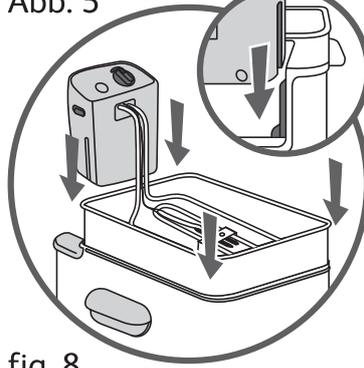


fig. 8
Abb. 8

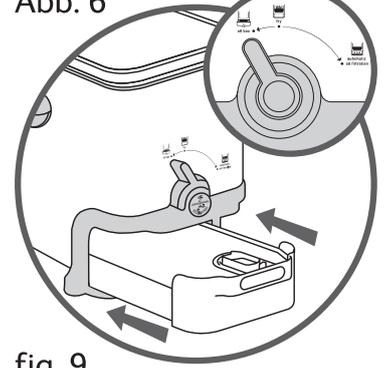


fig. 9
Abb. 9

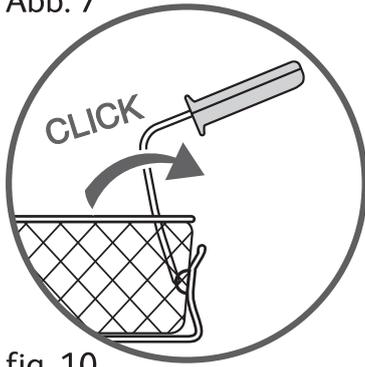


fig. 10
Abb. 10

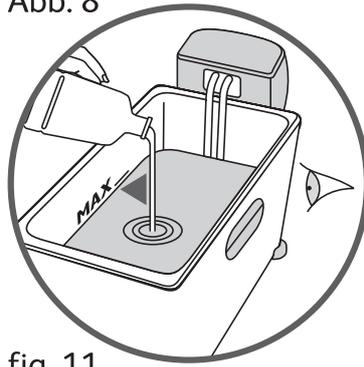


fig. 11
Abb. 11

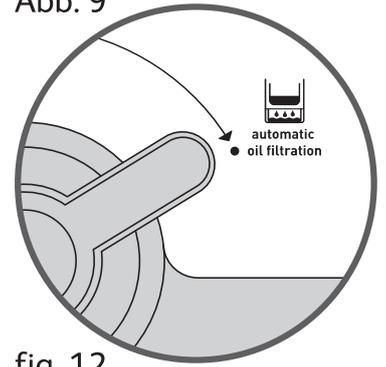


fig. 12
Abb. 12

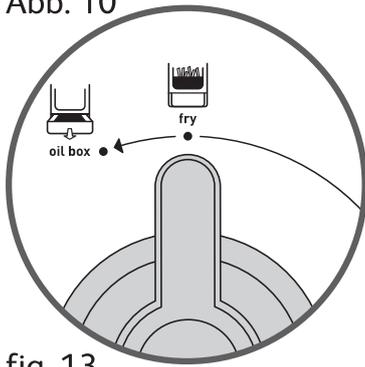


fig. 13
Abb. 13

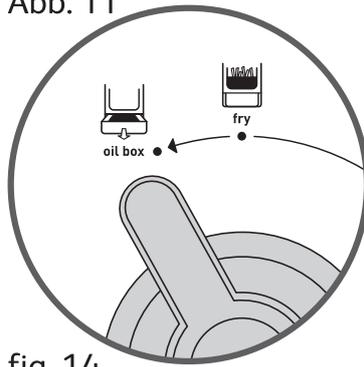


fig. 14
Abb. 14

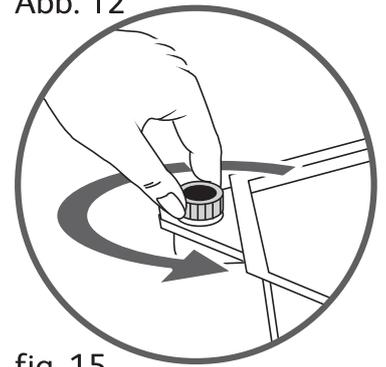


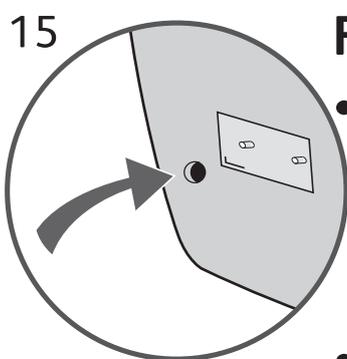
fig. 15
Abb. 15

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, rappez 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 baigns)	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.
- Remplacez 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.

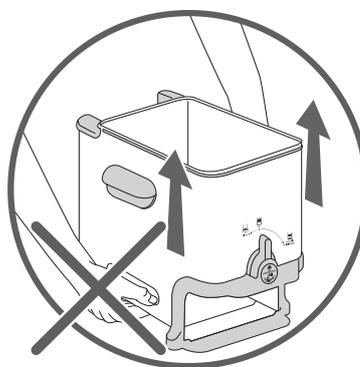
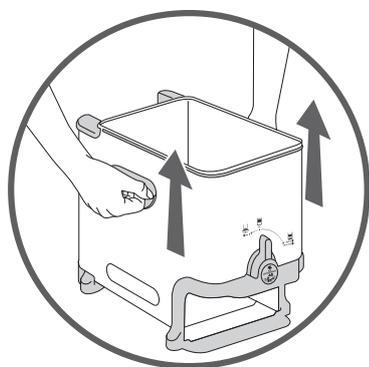


TABLEAU DE CUISSON

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

FR

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.

FR

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).	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.

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.

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.