

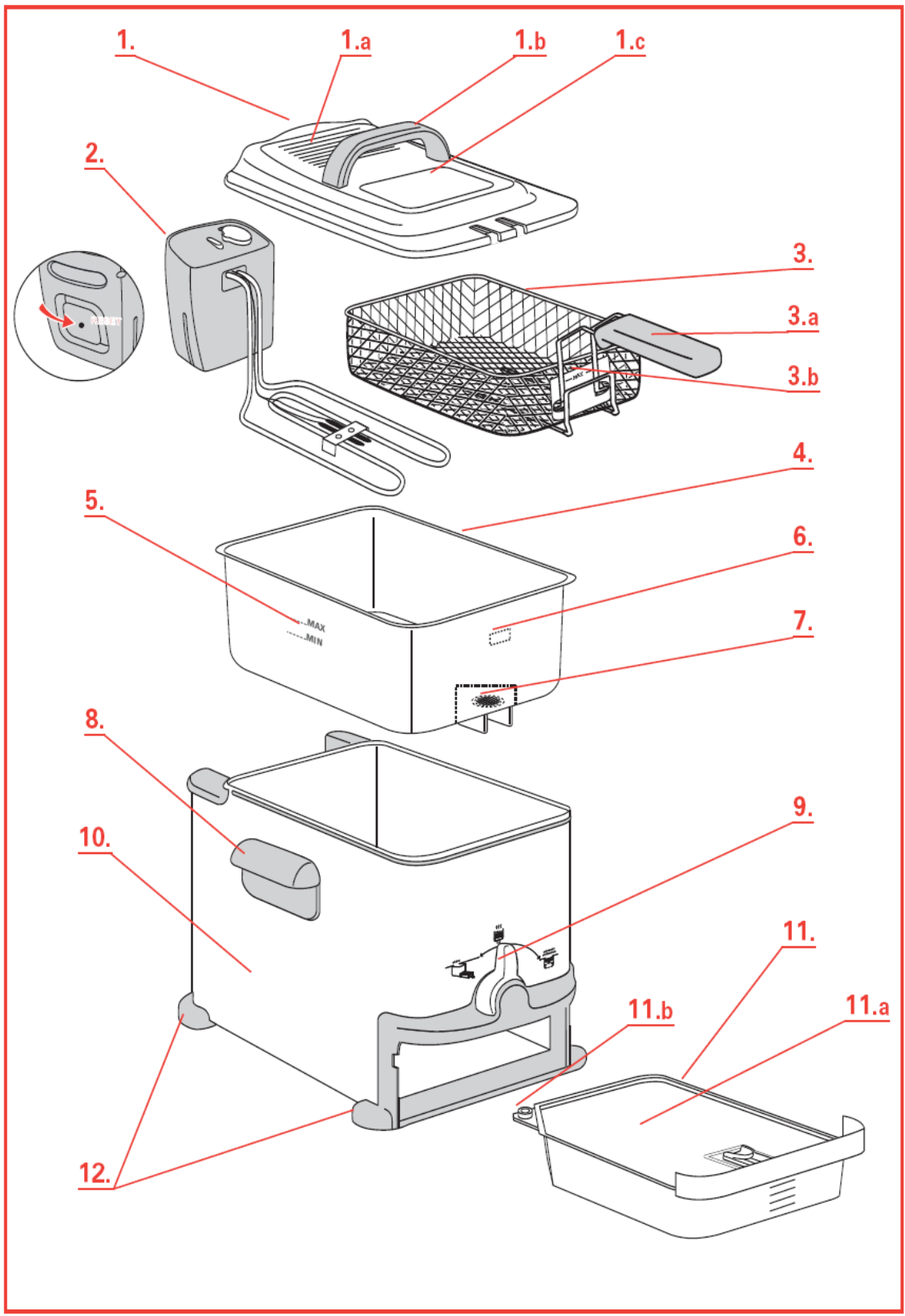
# OLEOCLEAN

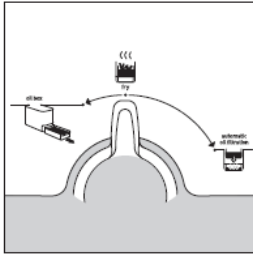
INOX & DESIGN



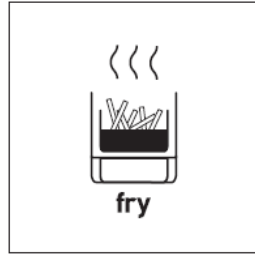
---

**Mode d'emploi, Instructions for use, Gebruiksaanwijzing,  
Gebrauchsanleitung, Istruzioni d'uso, Modo de empleo,  
Manual de instruções**

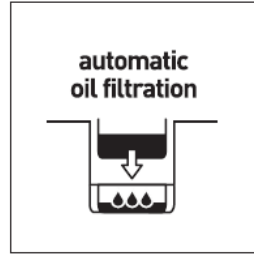




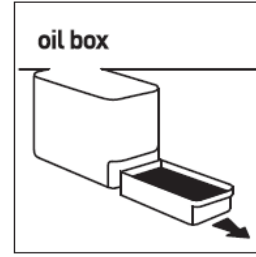
1



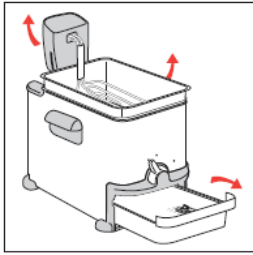
2



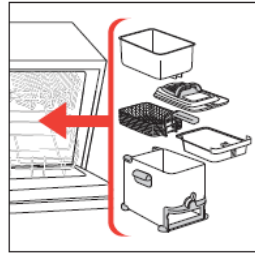
3



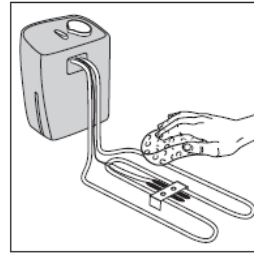
4



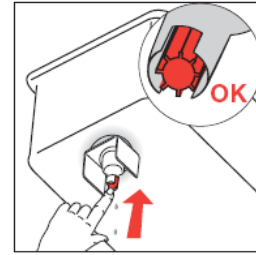
5



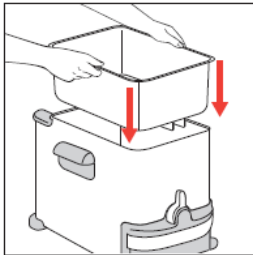
6



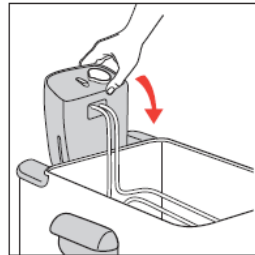
7



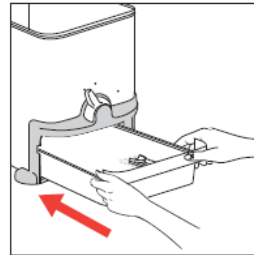
8



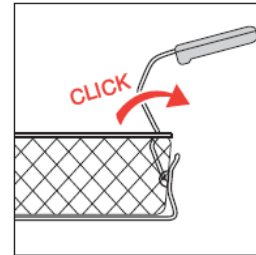
9



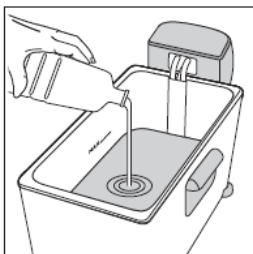
10



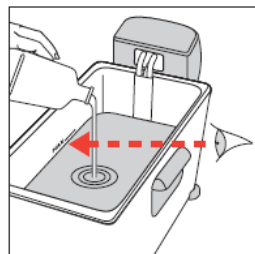
11



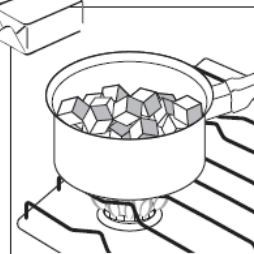
12



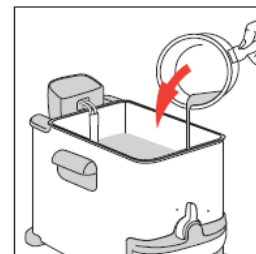
13



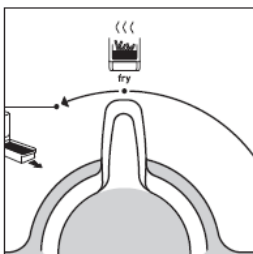
14



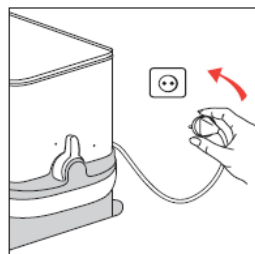
15



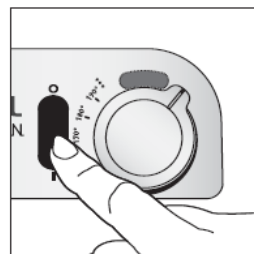
16



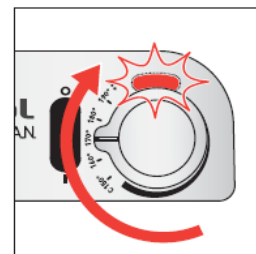
17



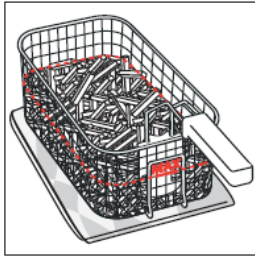
18



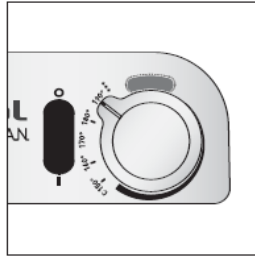
19



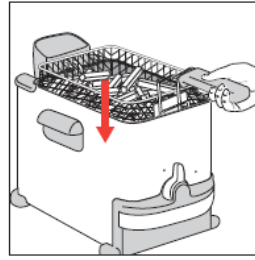
20



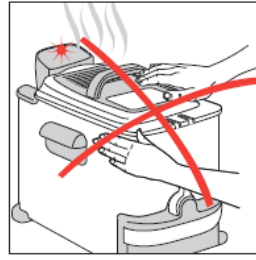
21



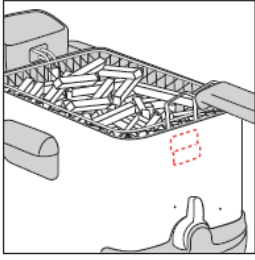
22



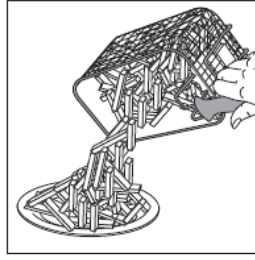
23



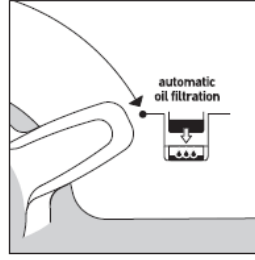
24



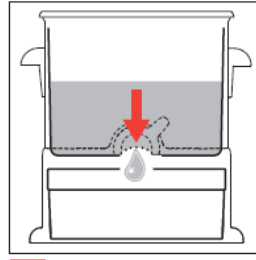
25



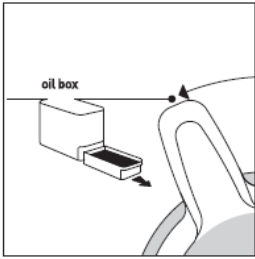
26



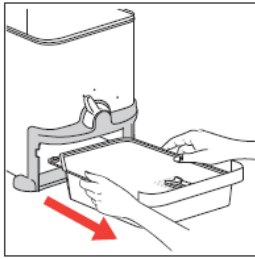
27



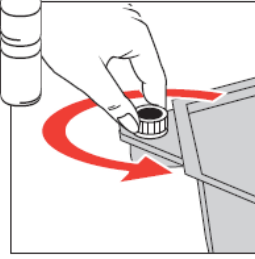
28



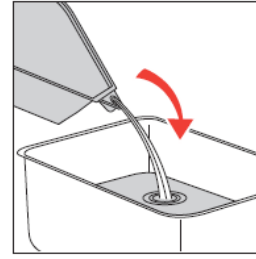
29



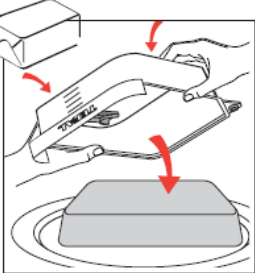
30



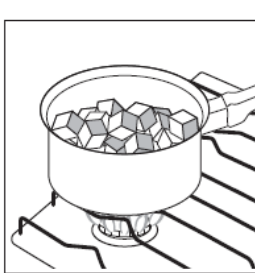
31



32



33



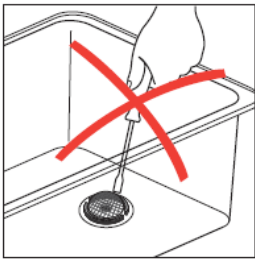
34



35



36



37

# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees deze instructies aandachtig door en bewaar ze zorgvuldig.

## Veiligheidsvoorschriften

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...). Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld staat (wisselstroom). Rekening houdend met de grote verscheidenheid aan geldende normen, dient u het apparaat door een erkende Servicedienst te laten controleren als u het in een ander land gebruikt dan waar u het gekocht heeft.

Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en ook alleen voor binnenshuis. In geval van bedrijfsmatig gebruik of een gebruik waarvoor het apparaat niet geschikt is, of dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing kan de aansprakelijkheid van de fabrikant niet in het geding zijn en is de garantie niet geldig.

## Aansluiting

- Het apparaat niet gebruiken wanneer dit, of het snoer, defect is of wanneer het apparaat gevallen is, zichtbare schade of functiestoringen vertoont. In dat geval moet het apparaat naar een erkende Servicedienst gestuurd worden.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact.
- Geen verlengsnoer gebruiken. Indien u hiervoor de verantwoordelijkheid op u neemt, gebruik dan een in goede staat verkerend verlengsnoer met randaarding dat voor het vermogen van het apparaat geschikt is.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Het snoer niet laten hangen.
- Niet aan het snoer trekken om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen: na gebruik, om het apparaat te verplaatsen of om het schoon te maken.

## Werking

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijk persoon.
- Er moet toezicht zijn op jonge kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Nooit het apparaat zonder toezicht laten werken. Buiten bereik van kinderen houden.
- Gebruik het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond, ver van opspattend water.
- Dit elektrische apparaat werkt op hoge temperaturen, wat tot brandwonden kan leiden. Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan (filter, kijkvenster, zichtbare metalen delen...).
- Laat het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen werken (jaloezieën, gordijnen...), noch in de buurt van een externe warmtebron (gasfornuis, warmhoudplaatje...).



- In geval van brand nooit proberen de vlammen met water te blussen. Sluit het deksel. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Het apparaat niet verplaatsen wanneer het warme vloeistoffen of etenswaren bevat.
- Indien u een uitneembare binnenpan heeft, verwijder deze dan nooit terwijl de friteuse werkt.
- Nooit het elektrische gedeelte in water dompelen!

### Bereiding

- Nooit de stekker in het stopcontact steken wanneer de friteuse leeg is (geen vet). Neem de minimale en maximale hoeveelheid vet in acht.
- Indien u niet-vloeibaar vet gebruikt, snijd dit dan in stukken en laat het op zacht vuur in een aparte pan smelten en giet het daarna langzaam in de binnenpan. Nooit het niet-vloeibare vet rechtstreeks in de binnenpan of het mandje doen, hierdoor zou het apparaat kunnen beschadigen.
- Nooit het niet-vloeibare vet rechtstreeks in het mandje doen, hierdoor zou het apparaat kunnen beschadigen.
- Nooit verschillende soorten vet met elkaar mengen.
- Doe niet teveel in het mandje, houd u aan de voor de veiligheid aangegeven maximale hoeveelheden.

### Instructies

- Beperk de baktemperatuur tot 170°C, met name voor aardappelproducten.
- Gebruik het mandje voor het bakken van patat.
- Houd het frituren in de gaten: eet geen gefrituurd voedsel dat verbrand is en geef de voorkeur aan licht goudbruine frituur.
- Filter het vet na ieder gebruik om te voorkomen dat achtergebleven restjes verbranden en vervang het vet regelmatig.
- Berg de friteuse niet buiten op, u voorkomt zo dat er ongewenst water in het vet terecht komt. Geef de voorkeur aan een droge, goed geventileerde ruimte.
- Zorg voor een evenwichtige, gevarieerde voeding met minstens 2 stuks fruit en groente per dag.
- Bewaar aardappelen bij een temperatuur boven 8°C.
- Beperk voor een snelle, geslaagde bereiding de hoeveelheid patat tot een 1/2 mandje per beurt.
- Wanneer een vol mandje ondergedompeld wordt, daalt de temperatuur van het vet zeer snel. Tijdens het bakken overschrijdt de temperatuur nooit 175°C, zelfs wanneer de temperatuur is ingesteld op 190°C (= gestabiliseerde temperatuur vóór het onderdompelen).

Neem in geval van problemen contact op met de Klantenservice van Tefal of ga naar de website [www.tefal.nl](http://www.tefal.nl).

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende Servicedienst, met behulp van originele onderdelen.



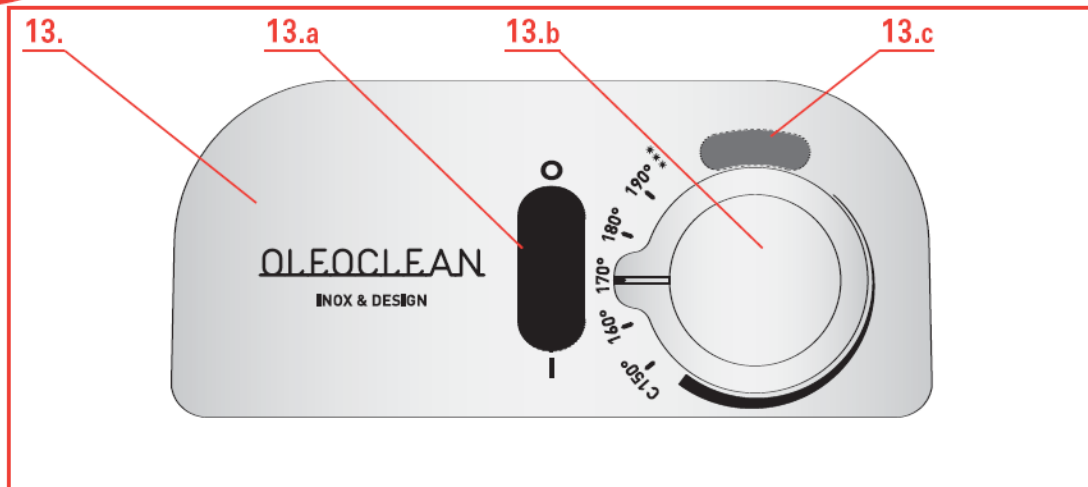
### Wees vriendelijk voor het milieu !



Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.



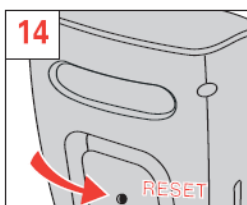
Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



## Omschrijving

- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deksel             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Permanent filter</li> <li>b. Handgreep</li> <li>c. Kijkvenster</li> </ol> </li> <li>2. Afneembaar elektrisch gedeelte</li> <li>3. Mandje             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Handgreep</li> <li>b. Max. niveau voor het voedsel</li> </ol> </li> <li>4. Uitneembare binnenpan</li> <li>5. Aanduiding voor het vullen van de binnenpan</li> <li>6. Haakje voor het mandje in de hoge stand</li> <li>7. Vast filter voor het filteren van het vet</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Koele handgrepen</li> <li>9. Bedieningsknop filterbak</li> <li>10. Behuizing</li> <li>11. Filterbak             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Deksel</li> <li>b. Dop</li> </ol> </li> <li>12. Anti-slipvoetjes</li> <li>13. Bedieningspaneel             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Aan-/uitschakelen (O/I)</li> <li>b. Temperatuurregelaar</li> <li>c. Controlelampje temperatuur</li> </ol> </li> <li>14. Resetknop</li> </ol> |
|---|---|

**Resetfunctie:** Uw friteuse is voorzien van een ingebouwde veiligheidsfunctie. Wanneer deze in werking treedt, schakelt uw friteuse automatisch uit.



Haal de stekker uit het stopcontact, laat hem afkoelen en steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact.

Om de friteuse weer in te schakelen, moet u de RESET knop (aan de achterzijde van het bedieningspaneel) indrukken d.m.v. een puntig voorwerp (fig.35). Indien dit probleem zich blijft voordoen, moet u contact opnemen met de Tefal klantenservice.

## 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)

## 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)

**!** *Nooit het elektrische gedeelte onder water dompelen.*

- 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 rode knop onder de binnenpan, zodat het achtergebleven water eruit kan lopen. (fig.8)**

**!** *Controleer of de rode knop in de goede stand teruggekeerd is.*



- Zet de binnenpan en het elektrische gedeelte op hun plaats. (fig.9-10)

**!** *Controleer of het elektrische gedeelte goed geplaatst is, omdat anders de friteuse niet werkt.*

- 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)

**!** *Uw friteuse moet altijd binnenshuis gebruikt worden.*

## Vorbereitung

- Vul de binnenpan met vet. (fig.13)

Max.	3,5 L
Min.	2,8 L

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.

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

Gebruik één van de voor het frituren aanbevolen vloeibare vetten.

Volg de aanbevelingen van de fabrikant voor het bakken.

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

Max.	3060 g
Min.	2450 g

- 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)

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

## 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)

**!** *Nooit de friteuse inschakelen als er geen vet in zit.*

- Zet de aan/uit-schakelaar in de I positie en het controlelampje van de temperatuur gaat aan. Zet de regelbare thermostaat op de gewenste temperatuur (zie tabellen p. 30). (fig.19-20)
- De friteuse wordt warm.

**!** Het controlelampje van de temperatuur gaat uit zodra de gewenste temperatuur is bereikt.

	Verse patat	Diepvries patat
Maximale hoeveelheid	1.2 kg in 2 beurten	900 g
Aanbevolen hoeveelheid	600 g	450 g

- 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.21)

**!** 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.

- 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.22-23)

**!** 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.24)

- 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.25)

- Dien het voedsel op. (fig.26)  
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.

## Bereidingstabellen

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

	Verse producten			Diepvries producten		
	Hoeveelheid	Temperatuur	Tijd	Hoeveelheid	Temperatuur	Tijd
Patat (maximale hoeveelheid)	1200 g	1 <sup>e</sup> beurt 160°C	10-12 min	900 g	190°C	8-13 min
		2 <sup>e</sup> beurt 190°C	5-8 min			
Patat (aanbev. max. hoeveelheid)	600 g	170°C	9-13 min	450 g	170°C	6-9 min
Kipnuggets	400 g	180°C	14-15 min	400 g	190°C	5-7 min
Fruitbeignets	8-9	170°C	5-6 min	8-9	190°C	5-7 min
Paddestoelen	400 g	160°C	10-12 min	8-9	190°C	7-8 min
Visfilets	400 g	160°C	6-7 min	8-9	190°C	5-6 min

## Onderhoud en Reiniging

- Draai de bedieningsknop op de stand Automatic oil filtration. (fig.27-28)
- Voor optimale veiligheid zorgt het apparaat zelf voor het automatisch filteren wanneer het vet voldoende afgekoeld is (ongeveer 3 uur na de laatste bakbeurt).

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

- 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.29-30)

**!** *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.*

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.31-32)
- 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.33-34)

**!** *Nooit de filterbak in de magnetron of oven doen.*

- Zet de lege filterbak met zijn deksel en dop op zijn plaats. Zet de bedieningsknop op de stand Fry terug. (fig.17)

**!** *Giet geen oud vet in de gootsteen. Laat het afkoelen en doe het bij het huisvuil.*

### **Vet vervangen :**

- 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.36)
- Het filter in de binnenpan zit vast. U moet dit niet demonteren. (fig.37)
- Druk na iedere reinigingsbeurt op de rode knop onder de binnenpan, zodat het achtergebleven water eruit kan lopen. (fig.8)

**!** *Controleer voordat u de binnenpan vult of de rode knop in de goede stand is teruggekeerd.*

## Wanneer uw friteuze niet goed werkt

Problemen en mogelijke oorzaken	Oplossingen
<b>De friteuze wordt niet warm</b>	
De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
<b>Het frituurvet loopt over</b>	
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.
<b>De binnenpan wordt niet geleegd</b>	
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 friteuze warm worden (4 tot 5 minuten).
<b>Het vet lekt</b>	
De streep van 3,5 L in de binnenpan is overschreden.	Neem het max. (3,5L) vulniveau in de binnenpan in acht.
Er zit nog vet in de filterbak of dit is vol.	Maak de friteuze na ieder gebruik schoon. Zet de bedieningsknop op de stand Oil box, verwijder de filterbak en maak dit leeg.
<b>Er komen nare geurtjes vrij</b>	
Het vet is niet goed meer.	Ververs het frituurvet (10 tot 12 beurten).
Het vet is niet geschikt.	Gebruik plantaardig vet voor een goede bakkwaliteit.
<b>Het voedsel wordt niet goudbruin en blijft zacht</b>	
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.
<b>De patat plakt aan elkaar</b>	
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.
<b>De veiligheidsfunctie is geactiveerd: de friteuze werkt niet.</b>	
Het vetniveau is te laag.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat de friteuze 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.	
<b>Andere problemen</b>	
Het controlelampje van de temperatuur gaat niet aan.	Neem contact op met de Consumentenservice.



S.A. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 •

REF. 5085657

mise à jour Dec. 2008 par : Batoteam - [www.batoteam.fr](http://www.batoteam.fr)