



MARQUE: SEB

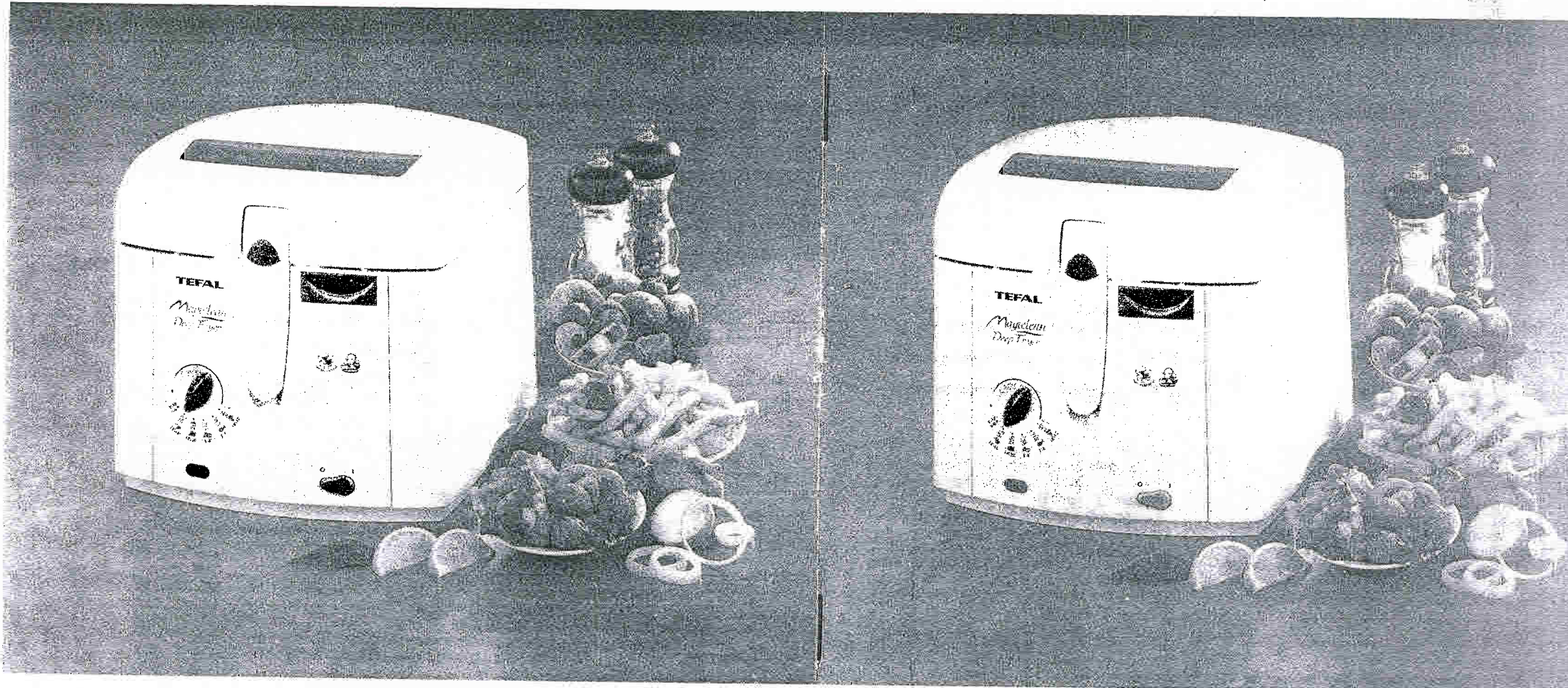
REFERENCE: FA 40002 MAGICLEAN

CODIC: 2442981



Magiclean

Magiclean



Magiclean
Deep Fryer

Magiclean
Deep Fryer

Friteuse • Fritteuse

Mode d'emploi • Gebrauchsanweisung

Gebruiksaanwijzing

REF 5062598

Description

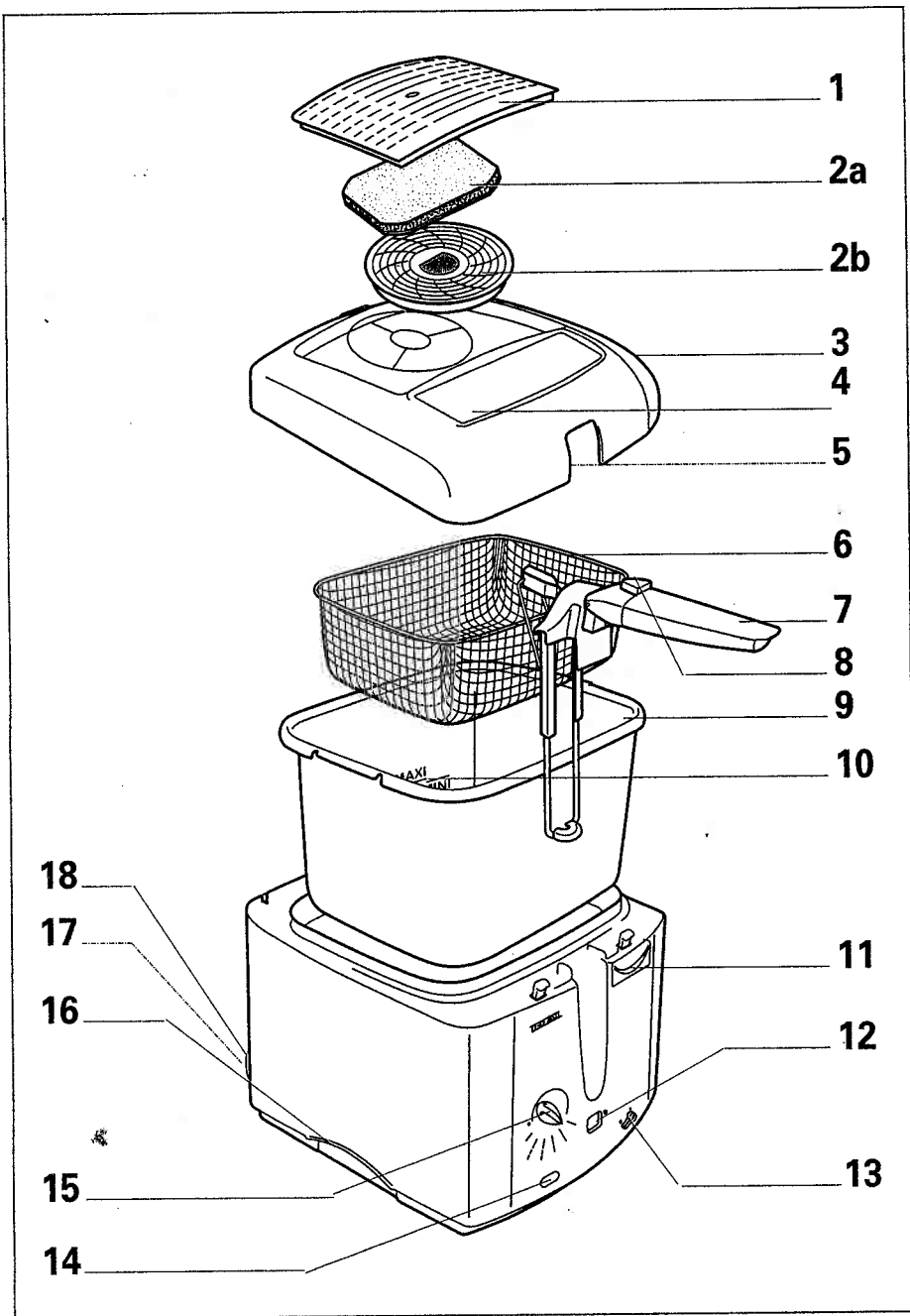
1. Capot du compartiment du filtre
2. Filtre anti-odeur avec témoin de saturation
 - a. Filtre anti-odeur tri-couches
 - b. Cartouche anti-odeur
3. Couvercle démontable
4. Hublot (selon modèle)
5. Joint d'étanchéité
6. Panier avec poignée démontable
7. Poignée monte et baisse du panier
8. Bouton de déverrouillage du panier
9. Cuve amovible revêtement anti-adhésif
10. Repères Mini et Maxi du remplissage de cuve
11. Bouton d'ouverture du couvercle
12. Minuteur (selon modèle)
13. Interrupteur lumineux
14. Voyant de température
15. Thermostat réglable (selon modèle)
16. Poignées de transport
17. Cordon électrique démontable ou fixe (selon modèle)
18. Range cordon

Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu de fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagerez de remplacer votre friteuse, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant la mise au rebut de votre friteuse, la pile de la minuterie doit être retirée par un Centre de Service Agréé.
- Les centres services agréés reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction, dans le respect des règles de l'environnement.

Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives
 - 89/336/CEE modifiée par 93/68/CEE
 - 72/23/cee modifiée par 93/68/CEE
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Malgré la haute protection thermique de la friteuse, ne pas toucher les parties métalliques apparentes après ouverture du couvercle.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise de courant reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement)
- Si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, faites-le vérifier par un Centre de Service Agréé.
- N'utilisez et ne branchez jamais votre appareil, si :
 - Son cordon est défectueux ou endommagé,
 - L'appareil est tombé
 - Il présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement
 Dans ces cas, afin d'éviter tout danger, prenez contact avec un Centre de Service Agréé le plus proche pour faire réparer l'appareil car des outils spéciaux sont nécessaires. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux,...) ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante,...)
- Cet appareil a été conçu pour usage domestique seulement. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.



Français 2

Description	2	Tableau de cuisson	5
Protection de l'environnement	2	Entretien	6
Consignes de Sécurité	2	Nettoyage	7
Avant la première utilisation	3	Si votre friteuse ne fonctionne pas bien	8
Préparation	3,4	Accessoires	23
Cuisson	5		

Deutsch 9

Gerätebeschreibung	9	Frittiervorgang	12
Hinweise zum Umweltschutz	9	Frittiertabelle	12
Sicherheitshinweise	9	Reinigung	13,14
Vor dem ersten Gebrauch	10	Ihre Fritteuse funktioniert nicht richtig	15
Vorbereitung	10,11	Zubehörteile	23

Nederlands 16

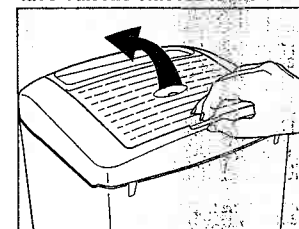
Beschrijving van het apparaat	16	Frituurtabellen	19
Bescherming van het milieu	16	Onderhoud	20
Bescherming van het milieu	16	Schoonmaken	21
Vóór het eerste gebruik	17	Als uw friteuse niet goed werkt	22
Vorbereitung	17,18	Accessoires	23
Het frituren	19		

Préparation

Avant la première utilisation

- Retirez tous les accessoires et les documents imprimés placés à l'intérieur de la cuve.
- Passez au lave-vaisselle ou nettoyez à la main avec du savon liquide le couvercle, la cuve amovible et le panier. Avec un linge appliquez un peu de jus de citron sur le hublot. Séchez.
- Ouvrez le capot du compartiment filtre et placez la cartouche (ou le filtre) anti-odeur (voir p.6)
- Remplacez le capot jusqu'au "clic".

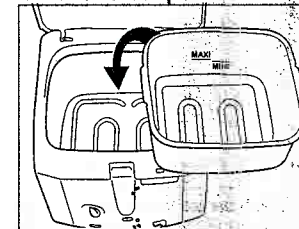
- Ne mouillez jamais le filtre ou la cartouche anti-odeur.
- Pour passer le couvercle au lave-vaisselle enlevez le filtre.



Remplacez la cuve amovible

- Positionnez la cuve, marquage mini/maxi (MAXI/MINI) vers l'arrière de l'appareil.
- Les bords de la cuve doivent s'emboîter parfaitement sur l'appareil.

- Un système de sécurité empêche la friteuse de fonctionner si vous n'avez pas remis la cuve correctement en place.



Remplissez la cuve

- Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture : tournesol, arachide, olive, pépin de raisin, palme...
- Si vous utilisez **une matière grasse solide** :
 - Coupez-la en morceaux et placez-la au fond de la cuve (**jamais dans le panier**).
 - Pour les modèles avec thermostat réglable, ne dépassez pas 150°C/300°F pour la faire fondre. Suivez les recommandations du fabricant pour la cuisson.

- Ne branchez jamais la friteuse quand elle est vide.

- Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses.

Quantité de matière grasse	Huile	Matière grasse solide
Mini	1.8 l	1 575 g
Maxi	2.0 l	1 750 g

- Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre le repère mini et maxi de la cuve. Vérifiez avant chaque cuisson et rectifiez si nécessaire avec la même matière grasse.

Préchauffez

- Fermez le couvercle.
- Branchez la friteuse.
- Placez l'interrupteur lumineux sur la position I
- Réglez le thermostat (selon les tableaux de cuisson p. 5).
- La friteuse est en marche : préchauffe = 15 minutes.

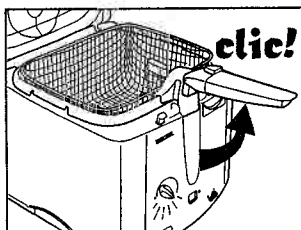
- Placez la friteuse :
 - Sur un plan de travail stable,
 - Hors de portée des enfants,
 - A l'abri des projections d'eau ou d'une source de chaleur.

- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance. Ne laissez pas pendre le cordon.

Préparation

Préparez le panier

- Relevez la poignée du panier jusqu'au " clic " de verrouillage.
- Essuyez les aliments et remplissez le panier.
- Réduisez les quantités pour les aliments surgelés (voir les tableaux de cuisson p. 5).



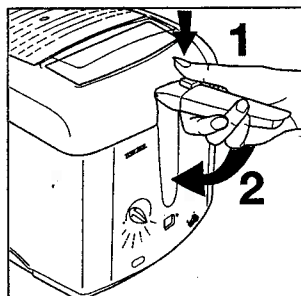
	Frites fraîches	Frites surgelées
Quantité limite de sécurité	1000g	750g
Quantité maximale recommandée	750g	600g

Ne dépassez jamais la quantité maximum.

- Coupez les aliments de la même taille pour qu'ils cuisent de façon homogène.
- Évitez les morceaux trop épais.
- Secouez bien les aliments surgelés pour détacher les morceaux de glace en dehors de la friteuse.
- Tous les surgelés ne sont pas prêts à l'emploi. Reportez vous aux indications du fabricant.

Plongez le panier

- Mettez le panier en place sur le bord de la cuve.
- Fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée monte et baisse du panier (1) :
- Rabattez lentement et complètement la poignée dans son logement (2).
 - Pour chaque premier bain attendre 15 minutes de préchauffage.
 - Pour le bain suivant attendre que le voyant de température s'éteigne.



Réglez la minuterie (selon modèle)

- Appuyez sur le bouton pour régler le temps désiré.
- Relâchez. Le temps affiché est sélectionné et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton appuyé pendant 2 secondes.
- Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur le bouton.

La minuterie signale la fin du temps de cuisson, mais n'arrête pas l'appareil.

Cuisson

Surveillez la cuisson

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

La vapeur qui s'échappe du couvercle et du hublot est brûlante. Attention : ne placez ni la main ni le visage au-dessus du couvercle. Ne retirez jamais la cuve amovible lorsque la friteuse fonctionne.

Retirez les aliments

- Relevez la poignée à l'horizontal jusqu'au " clic " de verrouillage pour remonter le panier.
- Ouvrez le couvercle.
- Egouttez les aliments.
- Sortez le panier en vérifiant bien que la tige soit complètement sortie de la cuve.
- Refermez le couvercle.
- Servez.

Salez et poivrez en dehors de la friteuse pour préserver la matière grasse. Pour avoir des fritures croustillantes, ouvrez immédiatement le couvercle à la fin de la cuisson. Pour une 2e préparation : - Attendez l'extinction du voyant avant de plonger les aliments. - Rectifiez si nécessaire le niveau d'huile selon la quantité à frire.

Arrêtez l'appareil

- La dernière friture terminée, placez l'interrupteur lumineux sur position 0.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement la friteuse (1 à 2 heures).
- Enroulez le cordon.
- Pour déplacer la friteuse, n'utilisez que les poignées de transport.

Ne déplacez jamais la friteuse avec de la matière grasse chaude.

Tableaux de cuisson

- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités et du goût de chacun.

Préparations	Température	Temps de cuisson
Pommes frites 1 kg	190°C	13 - 15 min.
Pommes frites 550g	190°C	9 - 11 min.
Pommes chips	190°C	4 - 5 min.
Pommes dauphine	190°C	8 - 10 min.
Pommes soufflées	190°C	6 - 8 min.
Croquettes de volaille (8-10 p.)	190°C	8 - 10 min.
Croquettes de pommes de terre (8-10 p.)	190°C	8 - 10 min.
Escalopes de veau en paupiettes (8 p.)	180°C	10 - 12 min.
Cervelles panées (8-12 p.)	180°C	5 - 7 min.
Rouleaux frits (8 p.)	180°C	12 - 15 min.
Emincé de porc	180°C	5 - 6 min.
Beignets de légumes (aubergines) (10-12 p.)	170°C	10 - 12 min.
Beignets de pomme (7-8 p.)	170°C	5 - 6 min.

Entretien

Conservez la matière grasse

- Avec une écumoire, recueillez les petits morceaux d'aliments restés dans la matière grasse.
- Conservez la matière grasse dans la friteuse ou stockez-la au frais dans un récipient hermétique à l'abri de la lumière et de la chaleur (recommandé si vous n'utilisez pas votre friteuse souvent).

Il n'est pas nécessaire de conserver l'huile dans le réfrigérateur.

Filtrez la matière grasse

Avec un papier-filtre (disponible auprès des Centres de Service Agréés)

- Attendez que la matière grasse soit tiède.
- Videz doucement la matière grasse dans une casserole.
- Disposez un papier-filtre au fond du panier.
- Nettoyez l'intérieur de la cuve.
- Placez le panier et le papier filtre dans la friteuse (poignée en position haute).
- Reversez la matière grasse dans la cuve avec précaution.
- Jetez le papier filtre, nettoyez le panier.

La matière grasse doit être filtrée régulièrement. Les débris qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide de la matière grasse, et à la longue des risques d'inflammation.

Changez la matière grasse toutes les 8 à 12 utilisations maximum. Une matière grasse "propre" conserve la qualité gustative des aliments et leur légèreté et évite les mauvaises odeurs.

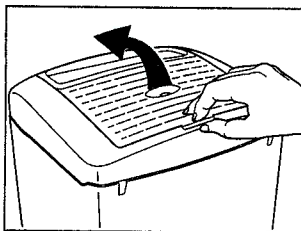
Renouvelez la matière grasse

- Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir et mettez-la avec les ordures ménagères.

Remplacez le filtre/cartouche anti-odeur (selon modèle)

(disponible auprès des Centres de Service Agréés).

- Ouvrez le capot du filtre.
- Changez le filtre/cartouche.
Pour le filtre mousse : remplacez-le toutes les 10 à 15 utilisations.
Pour la cartouche anti-odeur : changez-la quand le témoin de saturation de la cartouche est rouge foncé ou après 30 ou 40 utilisations. Pour replacer la cartouche anti-odeur, placez le témoin de saturation sur le dessus.
- Remplacez le capot jusqu'au " clic ".



Nettoyage

MAGICLEAN System® : la cuve, le couvercle (sans le filtre) et le panier passent au lave-vaisselle.



Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans de l'eau.

N'utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs.

Nettoyez le couvercle

- Retirez le couvercle et enlevez le filtre anti-odeurs.
- Nettoyez le couvercle au lave-vaisselle ou passez une éponge additionnée de savon liquide.
- Laissez sécher le hublot à l'air ambiant ou essuyez-le avec un serviette propre.

Retirez le filtre ou la cartouche avant le lavage.

Nettoyez le hublot toutes les 8 à 12 cuissons. Ne retirez jamais le joint d'étanchéité du couvercle.

Nettoyez la cuve amovible

- Faites attention de ne pas abîmer la cuve par des chutes ou des chocs. Si toutefois votre cuve est déformée, remplacez-la auprès de votre Centre de Service Agréé le plus proche.
- Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas de dangers pour votre santé.
- Nous garantissons que le revêtement anti-adhésif est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

N'intercalez jamais d'objet entre la cuve amovible et le fond de l'appareil.

Pour conserver plus longtemps les qualités anti-adhésives de la cuve, n'utilisez aucun ustensile métallique et faites attention avec les grilles du lave-vaisselle.

Nettoyez le panier

- Vous pouvez mettre le panier avec sa poignée au lave-vaisselle.

Si votre panier est déformé, remplacez-le auprès de votre Centre de Service Agréé le plus proche.

Si votre friteuse ne fonctionne pas bien

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne fonctionne pas.	
<ul style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas branché. L'interrupteur n'est pas positionné sur la position I. Le voyant de température n'est pas allumé (selon modèle). La cuve est positionnée à l'envers. 	<ul style="list-style-type: none"> Branchez l'appareil. Placez l'interrupteur lumineux sur la position I. Placez le thermostat sur la température souhaitée et vérifiez que le voyant de température s'allume (selon modèle). Remettez la cuve dans le bon sens (marquage mini/maxi vers l'arrière de l'appareil).
Dégagement de mauvaises odeurs	
<ul style="list-style-type: none"> Le filtre ou la cartouche anti-odeur sont saturés (selon modèle). La matière grasse est dégradée. La matière grasse n'est pas appropriée. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le filtre ou la cartouche anti-odeur (voir p. 6). Changez le bain de friture (8 à 12 utilisations). Utilisez une matière grasse pour friture de bonne qualité.
De la vapeur s'échappe autour du couvercle	
<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle est mal fermé. Le joint d'étanchéité est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous du bon verrouillage du couvercle. Contactez votre Centre de Service Agréé le plus proche.
Le bain de friture déborde	
<ul style="list-style-type: none"> Le filtre ou la cartouche anti-odeur sont saturés (selon modèle). Le repère maxi de remplissage de la cuve a été dépassé. Le panier est déformé. Mélange d'huile et de matière grasse différentes. Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (surgelés). 	<ul style="list-style-type: none"> Changez le filtre ou la cartouche anti-odeur (voir p. 6). Vérifiez le niveau du bain (maxi) et enlevez le surplus. Vérifiez que le panier n'est pas trop rempli. Changez votre panier. Videz et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec une seule nature de matière grasse. Retirez la glace des surgelés et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier.
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
<ul style="list-style-type: none"> Ils sont trop épais et contiennent de l'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 insuffisante : le thermostat est mal réglé (selon modèle). 	<ul style="list-style-type: none"> A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson. Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés). Réglez le thermostat sur la température conseillée (selon modèle).
La minuterie ne fonctionne plus (selon modèle)	
<ul style="list-style-type: none"> La pile est usagée. 	<ul style="list-style-type: none"> Faites la changer au Centre de Service Agréé.

Si le problème persiste, consultez votre revendeur ou un Centre de Service Agréé.

Toute intervention doit être effectuée uniquement par un Centre de Service Agréé avec des pièces détachées d'origine.

Gerätebeschreibung

- Abdeckung der Filterkammer
- Geruchsfilter mit Sättigungsanzeige
 - Drei-schichtiger Geruchsfilter
 - Geruchsfilter-Kassette
- Abnehmbarer Deckel
- Sichtfenster (je nach Modell)
- Dichtungsring
- Frittierkorb mit abnehmbarem Deckel
- IFTomatik
- Gefrierkorb-Entriegelungstaste
- Herausnehmbarer Frittierbehälter mit PTFE-Beschichtung
- Füllstandsmarke (Minimum/Maximum) im Frittierbehälter
- Knopf zum Öffnen des Deckels
- Timer (je nach Modell)
- Beleuchteter Ein-/Aus-Schalter
- Temperaturkontrolllampe
- Regelbarer Thermostat (je nach Modell)
- Griffmulden
- Abnehmbare oder feste Zuleitung (je nach Modell)
- Zuleitungsaufbewahrung

Hinweise zum Umweltschutz

- Ihr Gerät wurde auf eine lange Haltbarkeit hin konzipiert. Sollten Sie dennoch Ihre Fritteuse ersetzen wollen, denken Sie daran, etwas zum Umweltschutz beizutragen.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät entspricht den geltenden Sicherheitsbestimmungen sowie den folgenden RWG-Richtlinien :
 - 89/336/EWG abgeändert durch 93/68/EWG
 - 73/23/EWG abgeändert durch 93/68/EWG
- Bei der Inbetriebnahme dieses Elektrogerätes entstehen hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können. Trotz des hohen Thermoschutzes der Fritteuse : Berühren Sie nach dem Öffnen des Deckels keine sichtbaren Metallteile.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Nach mehreren Frittiervorgängen kann sich der Korbgriff erwärmen.
- Bitte bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Klemmen Sie niemals Gegenstände zwischen den abnehmbaren Frittierbehälter und den Gerätesockel.
- Schließen Sie das Gerät immer an eine geerdete Steckdose an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungsschnur. Sollten Sie auf Ihre Verantwortung doch eine benutzen, schließen Sie nur eine gut erhaltene Verlängerungsschnur an eine geerdete Steckdose, die der Leistungsfähigkeit Ihres Gerätes entspricht.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf Ihrem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt (nur Wechselstrom).
- Wenn das Gerät außerhalb des Verkaufslandes benutzt wird, sollte es von einem Vertrags-Service-Center überprüft werden.
- Das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen, wenn :
 - das Stromkabel beschädigt ist.
 - das Gerät heruntergefallen ist.
 - das Gerät sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist.
- Um jegliche Gefahr zu vermeiden, wenden Sie sich in diesem Fall an das nächstgelegene Vertrags-Service-Center, um das Gerät reparieren zu lassen, da hierfür Spezialwerkzeug erforderlich ist. Reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst.
- Sollte das Anschlusskabel beschädigt sein, muß es vom Hersteller, vom Kundendienst oder entsprechend qualifiziertem Personal ausgewechselt werden; um jede Gefahr zu vermeiden.
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall, die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Gerätedeckel. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht entflammbarer Materialien (Papier, Vorhänge, ...) oder anderer Wärmequellen (Gasherd, Heizplatten, ...).
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den privaten Gebrauch entwickelt. Bei gewerblicher, zweckfremder oder der Gebrauchsanweisung zuwiderhandlender Benutzung übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie erlischt.