

Friteuse • Fryer • Fritteuse



Friteuse • Fryer • Fritteuse



Mode d'emploi • Instructions for use • Gebruiksaanwijzing • Gebrauchsanweisung

www.groupeseb.com

Francais 2

Description	2
Protection de l'environnement	2
Consignes de Sécurité	2
Avant la première utilisation	3
Remplissez la cuve	3
Préchauffez	4
Préparez le panier	4
Plongez le panier	5

Réglez le minuteur	5
En fin de cuisson	5
Tableaux de cuisson	6
Arrêtez l'appareil	7
Filtrez la matière grasse	7
Nettoyez le couvercle et le panier	7
Nettoyez la friteuse	7
Problèmes et causes possibles	8

English 9

Description	9
Protection of the environment	9
Helpline	9
Safety instructions	9
Before using for the first time	10
Filling the bowl	10
Preheating	11
Loading the basket	11

Lowering the basket	12
Setting the timer	12
At the end of cooking time	12
Table of cooking times	13
Switching off the deep fryer	14
Filtering the oil	14
Cleaning the lid and the basket	14
Cleaning the fryer	14
Problem and possible causes	15

Nederlands 16

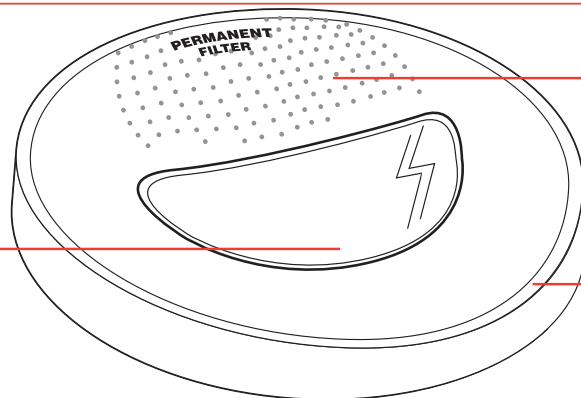
Beschrijving van het apparaat	16
Bescherming van het milieu	16
Veiligheidsvoorschriften	16
Vóór het eerste gebruik	17
Vullen van de binnenpan	17
Voorverwarmen	18
Vullen van het frituurmandje	18

Het mandje in de olie laten zakken ...	19
Instellen van de timer	19
Uitnemen van het frituurmandje	19
Frituurtabellen	20
De friteuse uitzetten	21
Filteren van het frituurvet	21
Schoonmaken	21
Problemen en mogelijke oorzaken ..	22

Deutsch 23

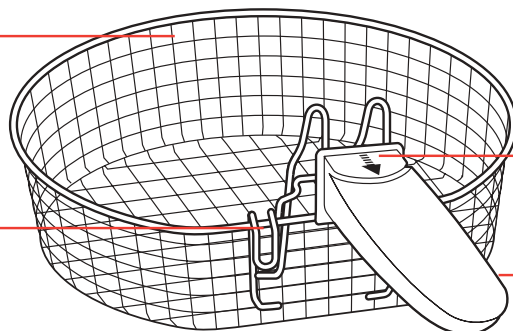
Gerätebeschreibung	23
Hinweise zum Umweltschutz	23
Sicherheitshinweise	23
Vor dem ersten Gebrauch	24
Füllen Sie den Frittierbehälter	24
Vorheizen	25
Vorbereitung des Frittierkorbes	26
Absenken des Frittierkorbes	26

Stellen Sie den Timer ein	26
Am Ende der Frittierzeit	26
Frittiertabelle	27
Abschalten des Gerätes	28
Filtern des Frittierfettes	28
Reinigung	28
Probleme und mögliche Ursachen ..	29



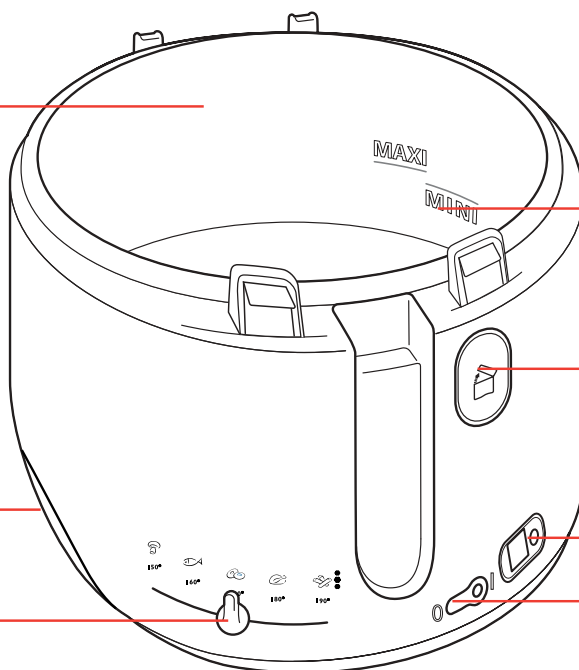
2

1
3



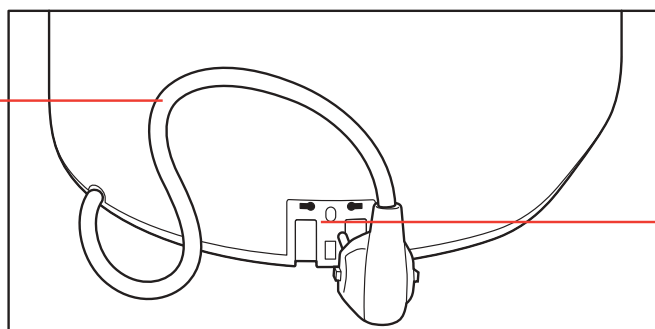
4
6

5
7



8
10
12

9
11
13
14



15

16

Description

1. Filtre permanent métallique
2. Hublot (selon modèle)
3. Couvercle démontable
4. Panier
5. Bouton de déverrouillage de la poignée
6. Crochets d'accrochage du panier
7. Poignée escamotable
8. Cuve (à revêtement anti-adhésif selon modèle)
9. Repères Mini et Maxi du remplissage de cuve
10. Poignées de transport
11. Bouton d'ouverture du couvercle
12. Thermostat réglable
13. Minuteur (selon modèle)
14. Interrupteur Marche-Arrêt avec témoin lumineux
15. Cordon
16. Range prise

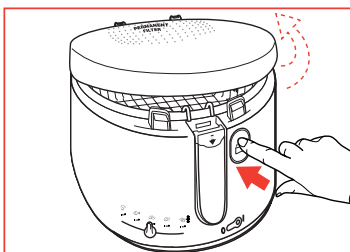
Protection de l'environnement

- 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.

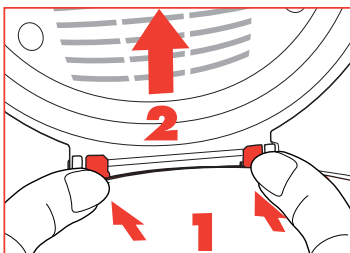
Consignes de sécurité

- 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 fonctionnementDans 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.

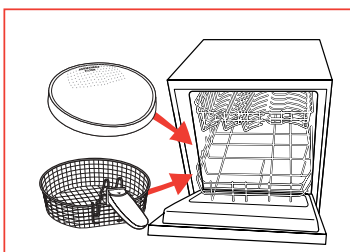
Avant la première utilisation



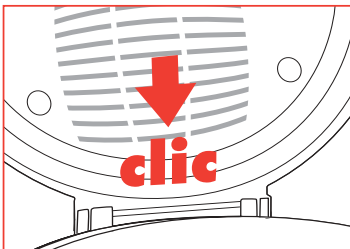
- Appuyez sur le bouton pour ouvrir le couvercle.



- Appuyez sur les deux pattes pour enlever le couvercle

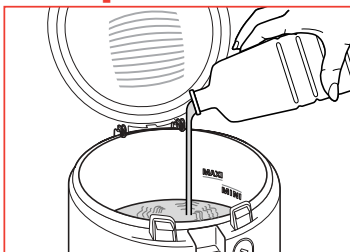


- Mettez le couvercle et le panier au lave-vaisselle
- Nettoyez le corps avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- ❗ **Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau.**

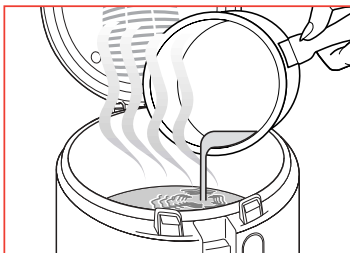


- Remettez le couvercle en place.

Remplissez la cuve



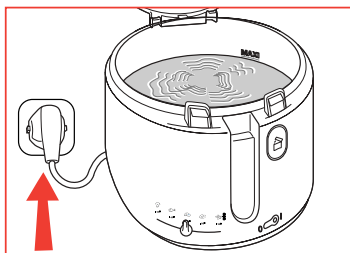
- Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture : tournesol, arachide, olive, pépin de raisin, palme...
❗ **Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères mini et maxi de la cuve. Vérifiez avant chaque cuisson et rectifiez si nécessaire avec la même matière grasse.**



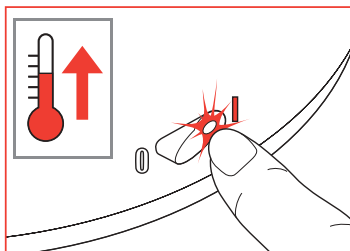
- Si vous utilisez une matière grasse solide :
- Coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve (**ne la faites jamais fondre dans le panier, ni dans la cuve**).
❗ **Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses.**

	Huile	Matière grasse
Min.	1,8 l	1660 g
Max.	2,1 l	1910g

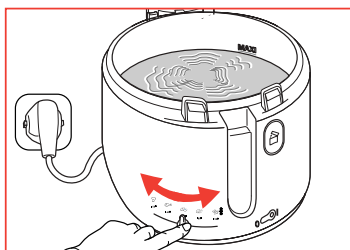
Préchauffez



- Branchez la friteuse.
- ! **Ne branchez jamais la friteuse quand elle est vide.**

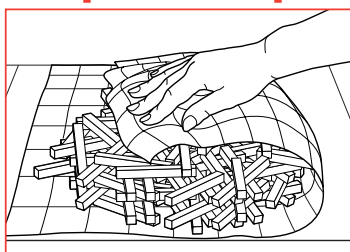


- Placez l'interrupteur Marche-Arrêt à la position I, il s'allumera.



- Réglez le thermostat selon les tableaux de cuisson p. 6.

Préparez le panier



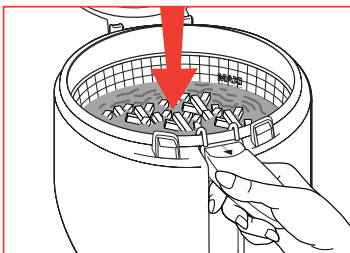
- Essuyez les aliments pour enlever l'excès d'eau ou de glace puis remplissez le panier avant de placer celui-ci dans la friteuse.
- Réduisez les quantités pour les aliments surgelés (voir le tableau ci-dessous et les tableaux de cuisson p. 6).



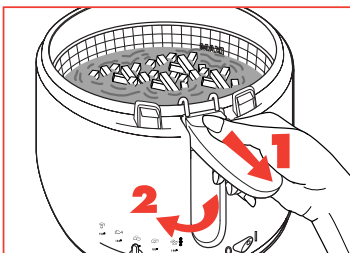
- ! **Ne dépassez jamais la quantité limite de sécurité. Pour une cuisson correcte et rapide, limitez la quantité de frites à 1/2 panier par bain.**

	Frites fraîches	Frites surgelées
Quantité limite de sécurité	1200 g	900 g
Quantité recommandée	600 g	450 g

Plongez le panier



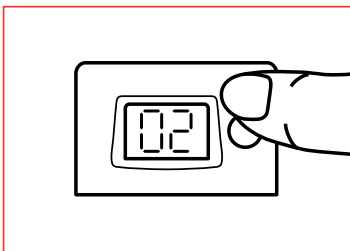
- Lorsque le voyant de température s'éteint, descendez le panier doucement.



- Repliez la poignée dans son logement et fermez le couvercle.
- Nous vous conseillons de garder le couvercle fermé durant la friture pour réduire les odeurs, et pour votre sécurité.

⚠ Attention : ne placez pas la main au-dessus du filtre, ni sur le hublot. La vapeur et le verre sont brûlants.

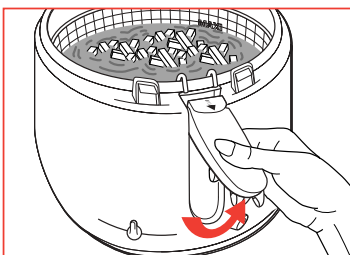
Réglez le minuteur (selon modèle)



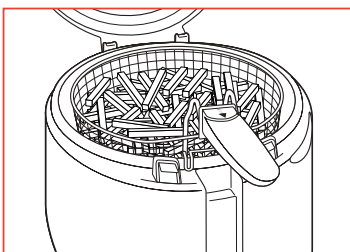
- Appuyez sur le bouton pour régler le temps minute par minute. Relâchez. Le temps affiché est sélectionné et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenir le bouton appuyé pendant 2 secondes. Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur le bouton.

⚠ Le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil.

En fin de cuisson



- Relevez la poignée du panier à l'horizontale jusqu'au «clic» de verrouillage.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture.



- Placez le panier sur le bord de la cuve grâce aux pattes d'accrochage du panier et égouttez les aliments.
- Sortez le panier.
- Servez.
- Refermez le couvercle lorsque la friteuse est non utilisée.



Nous vous recommandons :

- de contrôler la cuisson : ne mangez pas les aliments frits lorsqu'ils sont brûlés. Préférez une friture légèrement dorée.
 - de nettoyer votre huile après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne brûlent et de la changer régulièrement.
 - d'avoir un régime équilibré et varié comportant beaucoup de fruits et de légumes.
- Pour une cuisson réussie et rapide, limitez la quantité de frites à 1/2 panier par bain.

Tableaux de cuisson

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

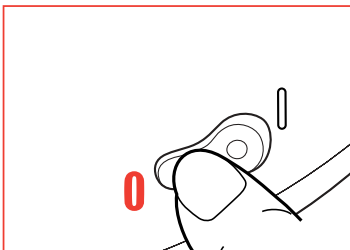
ALIMENTS FRAIS	Nb			
				
Frites		1000g	190°C	11-16 min.
Frites (quantité limite de sécurité)		1200g*	❶ 170°C ❷ 190°C	11-13 min. 8-10 min.
Frites (quantité recommandée)		600g	170°C	11-16 min.
Croquettes de pomme de terre	8-11		190°C	9-10 min.
Poulets frits en quartiers	1		180°C	14-16 min.
Filets de poisson	1-2		170°C	6-8 min.
Champignons	8		mini	5-7 min.
Rondelles d'oignons	6-8		170°C	3-4 min.
Beignets de pommes	4		180°C	5-6 min.
Beignets	4		180°C	6-8 min.
Camembert frit	6		190°C	2-3 min.



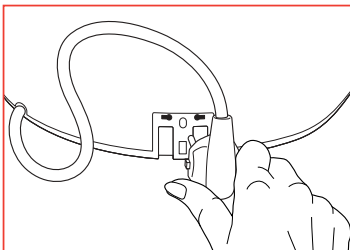
* Faites toujours frire 1,2kg de frites fraîches en deux bains : une première plongée à 170°, une deuxième plongée à 190°

ALIMENTS SURGELÉS	Nb			
* * *				
Frites (quantité limite de sécurité)		900g	190°C	12-14 min.
Frites (quantité recommandée)		450g	170°C	9 - 13 min.
Pommes noisettes		500g	190°C	8-10 min.
Filets de poisson pané	8		190°C	5-7 min.
Nuggets de poulet	12		190°C	4-5 min.
Cuisses de poulet	1-2		190°C	14-15 min.
Beignets aux crevettes	12		170°C	4-5 min.
Rondelles d'oignons	6-8	180g	190°C	3-4 min.

Arrêtez l'appareil

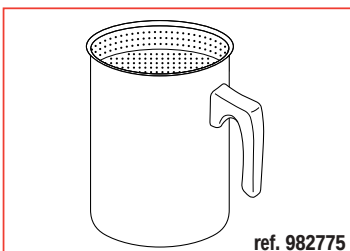


- La dernière friture terminée, placez l'interrupteur Marche-Arrêt à la position 0.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement la friteuse et la matière grasse 4 heures.



- Rangez le cordon.
- Pour déplacer la friteuse, utilisez les poignées de transport.
- ! **Ne déplacez jamais votre friteuse lorsque la matière grasse est chaude.**
- Ne déplacez jamais la friteuse lorsque le couvercle est ouvert.**

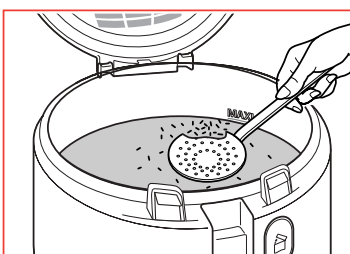
Filtrez la matière grasse



ref. 982775

- Vous pouvez conserver la matière grasse dans votre friteuse ou la mettre dans un récipient à part.

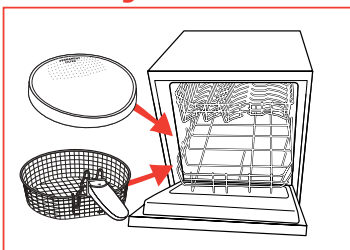
! **Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir puis jetez-la avec les ordures ménagères, conformément aux réglementations locales.**



! **La matière grasse doit être filtrée après chaque friture. Les débris qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide du corps gras, et à la longue des risques d'inflammation.**

- Nous vous recommandons de changer la matière grasse toutes les 8 à 12 utilisations.

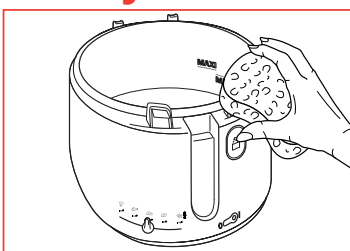
Nettoyez le couvercle et le panier la friteuse



! **Ne nettoyez jamais la friteuse sans l'avoir débranchée et laissée refroidir 4 heures auparavant.**

- Retirez le couvercle.
- Nettoyez, après chaque utilisation, le couvercle et le panier au lave-vaisselle ou à l'eau savonneuse.
- Séchez-les bien avant de les remettre en place.

Nettoyez la friteuse



- Nettoyez le corps de la friteuse avec une éponge humide et de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement.

! **Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau, ne le passez pas sous le robinet.**

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne fonctionne pas	
• L'appareil n'est pas branché. • L'interrupteur n'est pas positionné sur la position I. • Le voyant de température n'est pas allumé.	• 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.
Dégagement de mauvaises odeurs	
• La matière grasse est dégradée. • La matière grasse n'est pas appropriée.	• 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	
• Le couvercle est mal fermé. • Le joint d'étanchéité est défectueux.	• Assurez-vous du bon verrouillage du couvercle. • Contactez votre Centre de Service Agréé le plus proche.
La vision à travers le hublot est mauvaise	
• Trop de cuissons sans nettoyage du hublot ou nettoyage avec un torchon non-approprié	• Pour une bonne visibilité, nettoyez le couvercle au lave-vaisselle ou passez une éponge additionnée de détergent alimentaire citronné. Laissez sécher le hublot à l'air ambiant ou essuyez-le avec un torchon propre en coton.
Le bain de friture déborde	
• 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). • Vous faites frire 1,2 kg de frites fraîches en 1 seul bain.	• 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. • Respectez la cuisson en 2 bains (voir tableaux de cuisson p.6)
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
• 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.	• 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.
Le minuteur ne fonctionne plus (selon modèle)	
• La pile est usagée.	• 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.

Consultez notre site web : www.groupeseb.com

Description

1. Permanent metal filter
2. Viewing window (depending on model)
3. Removable lid
4. Basket
5. Basket handle unlocking button
6. Basket hanging hooks
7. Fold-away handle
8. Frying bowl (with non-stick coating depending on model)
9. Mini and Maxi oil level markers
10. Carrying handles
11. Lid opening button
12. Adjustable thermostat
13. Digital timer (depending on model)
14. On/Off switch with temperature indicator light
15. Cord
16. Plug storage

Protection of the environment

Your appliance has been designed to work for many years. However, when you finally decide to replace it, do not forget to think of what you can do to help to protect the environment by disposing of it at your local waste disposal centre..

Helpline

For any problems or queries please telephone : 0845 602 14 54 - UK (calls charged at local rates)
(01) 4751947 - Ireland

or consult our web site : www.tefal.co.uk

Safety instructions

- This appliance complies with current safety regulations and requirements as well as directives:
 - 89/336/CEE modified by 93/68/CEE
 - 73/23/CEE modified by 93/68/CEE
- This electrical appliance operates at high temperatures which may cause burns. Despite the high heat protection of the deep fryer, do not touch the apparent metal parts or the window.
- Do not leave the appliance switched on while unattended.
- The basket handle may become hot after prolonged use.
- Use and store it out of children's reach.
- Never insert any object between the removable bowl and the bottom of the equipment.
- Always plug in the appliance at an earthed power socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug, and is suited to the power of the equipment.
- Check that the mains voltage corresponds with that shown on the appliance (alternating current only).
- If the appliance is used in a country other than that of purchase, have it checked by an approved Service Centre.
- Never use or plug in your appliance if:
 - its power cord is faulty or damaged,
 - the appliance has been dropped,
 - it has visible damage or operating faults.
 In such cases, to avoid any danger contact your nearest approved Service Centre to have the appliance repaired, as special tools are needed.

Never dismantle the appliance yourself. This will negate the guarantee.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by an authorised service centre, in order to avoid any danger.
- The lid's seal should be replaced if damaged. Contact an approved Service Centre or call our Helpline (see page 9).
- In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Close the lid. Smother the flames with a damp cloth.
- Do not switch on the appliance near to inflammable materials (blinds, curtains, etc.) or close to an external heat source (gas stove, hotplate, etc.)
- This appliance has been designed for domestic use only. Any professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

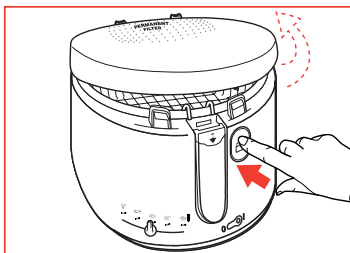
Voltage

- This appliance is designed to work on 230-240 volts AC only. Check that the mains supply corresponds to that shown on the rating plate of the appliance. If the appliance is to be used in any country other than that of purchase, it should be checked by an approved Service Dealer. Standards can vary from country to country.

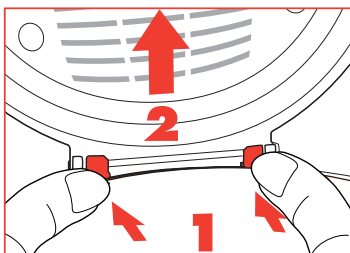
Important:

if the electrical cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by an authorised Service Dealer. The safety of this appliance complies with the technical regulations and standards in force.

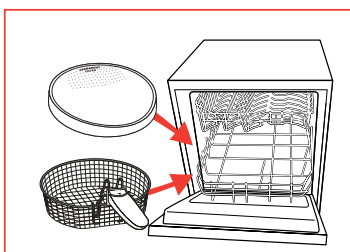
Before using for the first time



- Press on the lid opening button.



- Press on the two tabs that lock the lid in place and lift upwards to remove the lid.

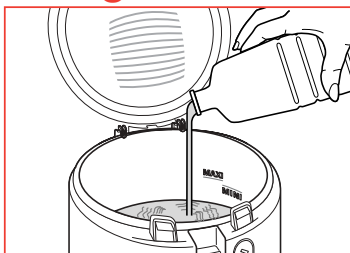


- Place the lid and the basket in the dishwasher or wash by hand with warm water and washing up liquid.
- Clean the body by wiping it with a sponge and soapy water.
- ! **You should never immerse the appliance body in water.**



- When the lid is thoroughly dry, place it back on the fryer.

Filling the bowl



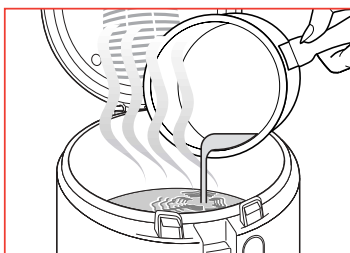
- Use an oil recommended for frying: sunflower, blended vegetable, etc. If using sunflower oil ensure the oil is changed after every 5 uses.

! **The oil/fat level must always be between the mini and maxi markers, stamped inside the bowl. Check this each time prior to cooking and add some of the same type of oil if necessary.**

- If you use solid vegetable fat: Cut it into pieces and melt it in a separate pan then pour it inside the fryer (**do not let it melt in the basket, nor in the bowl**).

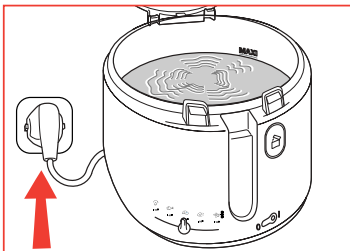
! **Do not mix different types of oil or fat.**

Oil which should not be used under any circumstances and may cause overflowing/smoking/risk of fire are: ground nut oil, soya oil, olive oil, lard or dripping.

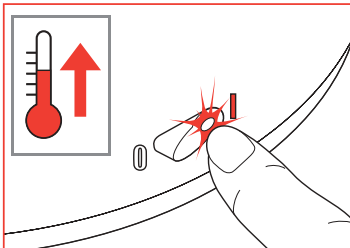


	Oil	Solid vegetable fat
Min.	1.8 l	1660 g
Max.	2.1 l	1910g

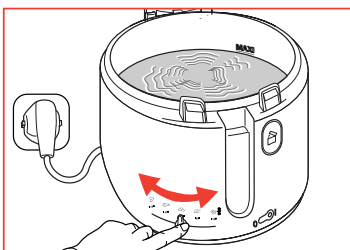
Preheating



- Close the lid and plug in the deep fryer.
! Never operate your fryer without any oil or fat in the bowl.

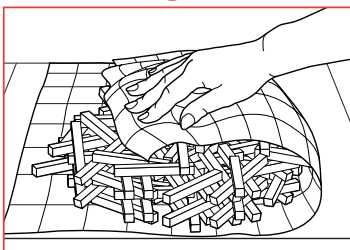


- Turn the fryer on by pressing the on/off switch. The indicator light will switch on.



- Adjust the thermostat according to the type of food to fry (see the table of cooking times, p. 13).

Loading the basket



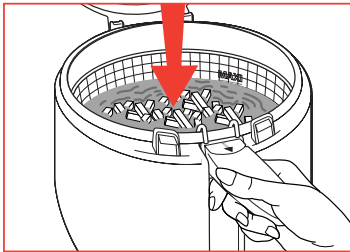
- Remove excess moisture (water and ice) from the food. Fill the basket, away from the fryer, as per the chart below.
- Reduce food quantity for frozen foods (see table below and table of cooking times p. 13).



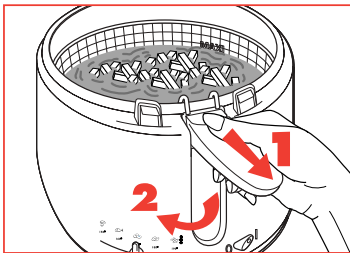
- !** Never exceed the maximum capacity. For a good and fast cooking, limit the quantity of chips to 1/2 basket per frying.

	Fresh potato chips	Frozen potato chips
Maximum capacity	1200 g	900 g
Quantity for best results	600 g	450 g

Lowering the basket

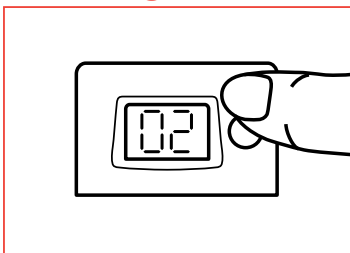


- After the temperature indicator light goes out place the basket in the oil.
- Close the lid.
- The handle can be folded back fully into its housing on the outside of the fryer.



- Keeping the lid closed during frying is recommended to help alleviate odours and reduce splattering.
- ⚠ **Warning: do not place your hand above the filter or on the window. The steam and glass are very hot. The steam coming from the filter is extremely hot, so are the window and metallic parts**

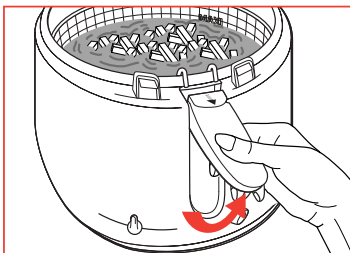
Setting the timer (depending on model)



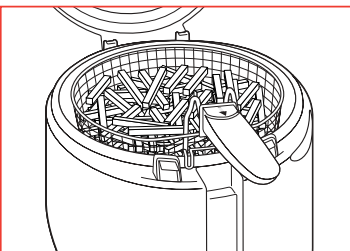
- Press the button to set the time, minute by minute. Release the button. The time displayed is selected and the countdown begins.
- If you make a mistake, or want to cancel the time selected, press the button for 2 seconds. To stop the timer alarm, press the button.

⚠ **The timer signals that the cooking time is complete, but does not switch off the fryer.**

At the end of cooking time



- Press the handle unlocking button. Lift the handle horizontally, until you hear a click as it locks.
- Open the lid.
- Place the basket on the edge of the bowl with basket hanging clips. Let the food drain.



- Remove the basket.
- Serve the food.
- Close the lid when the fryer is not in use.
- To use a second time wait for the temperature indicator light to go out before frying.



We recommend you to:

- Control the cooking: do not eat very brown or burnt food, but golden food.
 - Clean your oil after each use to avoid burnt crumbs and change it regularly.
 - Eat a balanced and varied diet which includes plenty of fruits and vegetables.
- For a good and fast cooking, limit the quantity of chips to 1/2 basket per frying.

Table of cooking times

The times given are only a guide and may vary depending on quantities and personal taste. Thicker foods may require turning halfway through frying to ensure even cooking on both sides.

FRESH FOOD	No.			
     				
Chips		1000g	190°C	11-16 min.
Chips (maximum quantity)		1200g*	① 170°C ② 190°C	11-13 min. 8-10 min.
Chips (quantity recommended for best results)		600g	190°C	11-16 min.
Battered cod fillet	8-11		190°C	9-10 min.
Fried Chicken (leg portion)	1-2		180°C	14-16 min.
Breaded plaice fillet	1-2		170°C	6-8 min.
Fried whole mushrooms	8		mini	5-7 min.
Fried onion rings	6-8		170°C	3-4 min.
Apple fritters	4		180°C	5-6 min.
Ring doughnuts	4		180°C	6-8 min.
Breaded camembert wedge	6		190°C	2-3 min.

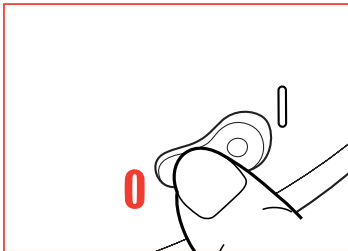


* Always fry freshly made chips twice: a first fry at 170°C and a second fry at 190°C.

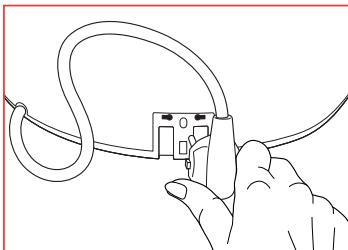
Cooks tip: When cooking battered foods or doughnuts, remove the wire basket to prevent food sticking to it. Take great care when handling the food and use tongs. Gradually place the food in the hot oil, submerging it an inch at a time to prevent it from sinking straight away.

FROZEN FOOD	No.			
* * *				
Chips (maximum quantity)		900g	190°C	12-14 min.
Chips (quantity recommended for best results)		450g	170°C	9 - 13 min.
American style thin cut chips		500g	190°C	8-10 min.
Fish fingers	8		190°C	5-7 min.
Chicken nuggets	12		190°C	4-5 min.
Fried Chicken (leg portion)	1-2		190°C	14-15 min.
Breaded scampi	12		170°C	4-5 min.
Fried onion rings	6-8	180g	190°C	3-4 min.

Switching off the fryer

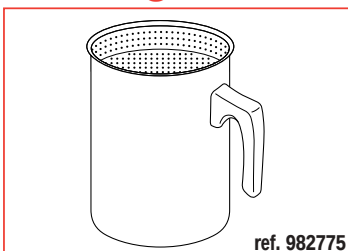


- When you have finished frying, press the switch to the 0 position.
- Unplug the fryer.
- Leave the fryer (and the oil inside) to cool completely (approx. 4 hours).



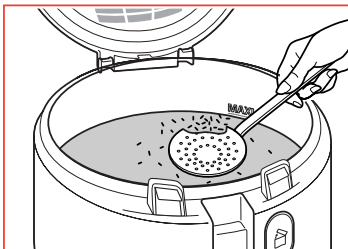
- Store the plug.
- Move the fryer using the carrying handles.
- ! **Never move the fryer while the oil or fat is still hot. Never move the fryer with the lid open.**

Filtering the oil



- Remove small pieces of food with a non-metallic skimmer. You may store the oil or fat in the fryer, or in separate airtight container.

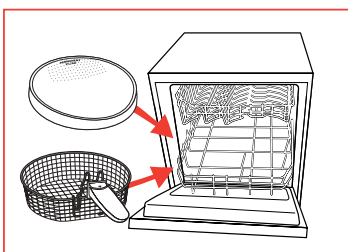
! **Filter the oil after each use with filter paper (available from approved Service Centres) or a filter pot. Crumbs that break away from food tend to burn and alter the quality of the oil more rapidly. Over time, this increases the risk of catching fire. For this reason, filter the oil regularly.**



- We recommend changing the oil after a maximum of 8 to 12 uses. If using sunflower oil, change after every 5 uses.

! **Do not pour used oil into the sink. Leave it to cool, and throw it away with the household waste - according to the local community regulations-.**

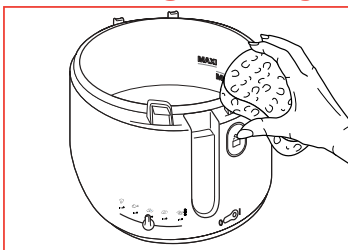
Cleaning the lid and the basket



! **Never clean the fryer unless it has been unplugged and left to cool completely beforehand (approx. 4 hours).**

- Remove the lid from the fryer.
- Clean the lid and the basket after each use in a dishwasher or by wiping it with a damp sponge and washing-up liquid.
- Dry the lid before replacing it. The lid is fitted with a permanent metallic filter, you don't need to change it.

Cleaning the fryer



- Clean the bowl and the body using a damp sponge with some washing-up liquid. Dry carefully.

! **Never immerse the appliance in water, or put it under the tap.**

Problems and possible causes	Solutions
The deep fryer does not work	
• The fryer is not plugged in. • The on-off switch is not set to I. • The temperature indicator light does not come on..	• Plug in the fryer. • Set the light switch to I. • Set the thermostat to the required temperature and check that the temperature indicator light comes on.
Unpleasant odours	
• The anti-odour filter is saturated. • The oil has deteriorated. • Unsuitable oil has been used.	• Replace it. • Renew the oil after 8 to 12 uses. • Use a good quality blended vegetable oil.
Vision through the viewing window is not clear	
• Not cleaning the window often enough or using an inappropriate cloth.	• To ensure good visibility, clean the viewing window by wiping it with a sponge and lemon juice. • Allow the window to dry at room temperature or dry with a clean cotton cloth.
Steam escapes from around the lid	
• The lid is not closed properly. • The seal is defective.	• Check that the lid is properly locked closed. • Contact your nearest approved Service Centre.
The frying oil overflows	
• The Max. marker for filling the bowl has been exceeded. • Overfilling the basket with food. • The basket is misshapen. • Mixture of different oils and fats. • Food is wet or contains too much water (frozen food). • Not changing the oil often enough. Using the wrong oil. • Frying 1,2 kg of fresh chips in one fry.	• Check the oil level (Max.), and remove the excess. • Check that the basket is not too full. • Change your basket. • Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil. • Remove the ice and dry the food thoroughly. Lower the basket very slowly. • Only use vegetable oil / fats. • Always cook them in 2 fries : 1st fry 13 min. at 170°, 2nd fry 10 min. at 190°.
The food does not become golden and remains soggy	
• They are too thick and contain a lot of water. • Too much food is being cooked at the same time and the cooking oil is no longer at the right temperature. • The frying oil temperature may not be high enough; the thermostat is set incorrectly.	• As a test, try a longer cooking time. • Fry the food in small quantities (particularly frozen food). • Set the thermostat to the recommended temperature.
The timer no longer works (depending on model)	
• The battery is spent.	• Have it replaced at an approved Service Centre.

Any repairs must only be carried out by an approved Servicing Centre with the manufacturer's own replacement parts.

If the problem remains, please call our Customer Relations team first for expert help and advice on:

HELPLINE : 0845 602 14 54 - UK (calls charged at local rates)
(01) 4751947 - Ireland

or consult our web site : www.tefal.co.uk

Beschrijving van het apparaat

1. Permanent metalen filter
2. Kijkvenster (afhankelijk van het model)
3. Deksel
4. Frituurmandje
5. Ontgrendelingsknop van het frituurmandje
6. Ophanghaakjes mandje
7. Inklapbaar handgreep
8. Binnenpan met anti-aanbaklaag (afhankelijk van het model)
9. Vulstreepjes voor het minimum en maximum olie/vetniveau
10. Handgrepen voor het verplaatsen van de friteuse
11. Knop voor het automatisch openen van het deksel
12. Regelbare thermostaat
13. Timer (niet op alle modellen aanwezig)
14. Aan/uit- schakelaar met controlelampje
15. Snoer
16. Snoeropbergruimte

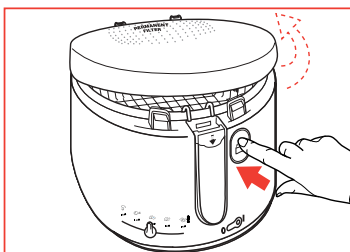
Bescherming van het milieu

- Dit apparaat is ontworpen om vele jaren mee te gaan. Denk op het moment dat u een nieuw apparaat overweegt aan te schaffen aan de bijdrage die u kunt leveren aan een schoner milieu en gooi het oude apparaat nooit zomaar weg.

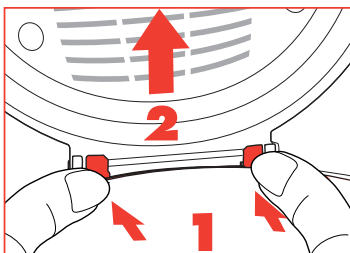
Veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat is uitgevoerd overeenkomstig de huidige normen en veiligheidsvoorschriften:
 - EMC richtlijn 89/336, gewijzigd door 93/68
 - Laagspanningsrichtlijn 73/23 gewijzigd door 93/68
- Tijdens het gebruik van dit apparaat kunnen hoge temperaturen bereikt worden, die verbrandingen kunnen veroorzaken. De metalen delen niet aanraken voordat deze volledig zijn afgekoeld.
- Laat de friteuse nooit zonder toezicht aan staan.
- De handgreep van het mandje kan heet worden bij langdurig gebruik.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Zorg dat er zich nooit iets tussen de uitneembare binnenpan en de bodem van het apparaat bevindt.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik voor dit apparaat geen verlengsnoer. Doet u dit toch -op eigen verantwoordelijkheid- gebruik dan een in perfecte staat verkerend verlengsnoer voorzien van een geaarde stekker en met een toelaatbare belasting die ten minste gelijk is aan het vermogen van de friteuse.
- Controleer of de spanning (V) aangegeven op het typeplaatje van de friteuse overeenkomt met die van uw lichtnet (uitsluitend wisselstroom).
- Wordt de friteuse in een ander land gebruikt dan het land van aankoop, laat hem dan vóór gebruik nakijken door een erkende servicedienst.
- Sluit het apparaat nooit aan en gebruik het niet als:
 - het snoer beschadigingen vertoont,
 - het apparaat gevallen is,
 - het apparaat beschadigingen vertoont of niet normaal werkt.
- Neem in één van deze gevallen, om elk gevaar te voorkomen, contact op met de fabrikant of een erkende servicedienst. Voor reparatie van dit apparaat is speciaal gereedschap nodig. Demonteer de friteuse nooit zelf.
- Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een reparatiedienst van de fabrikant of ander erkend reparateur vervangen worden om elk gevaar te voorkomen.
- In geval van brand, vlammen nooit proberen te doven met water. Doe het deksel dicht en doof de vlammen met een vochtige doek
- De friteuse niet gebruiken in de directe nabijheid van brandbare materialen (rolgordijnen, lamellen, gordijnen, vitrage enz.), noch in de buurt van een warmtebron (gasfornuis, kookplaat e.d.).
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie en accepteert de fabrikant geen verantwoordelijkheid op eventueel ontstane schade.

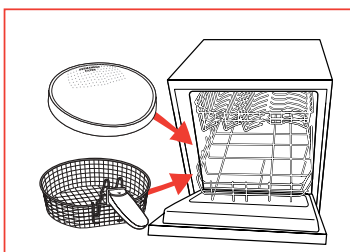
Vóór het eerste gebruik



- Het deksel gaat automatisch open door op de daarvoor bestemde knop te drukken.

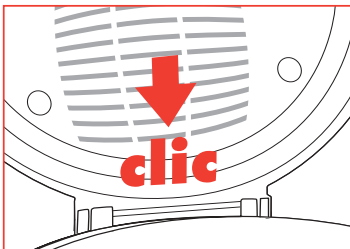


- Zet de deksel verticaal omhoog en haal hem eraf.



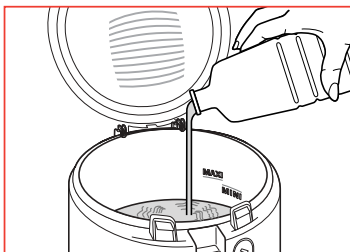
- Maak het deksel en het frituurmandje schoon in de vaatwasmachine.
- Maak de behuizing van de friteuse schoon met een vochtige doek met afwasmiddel.

! Dompel het apparaat nooit onder in water of enige andere vloeistof.



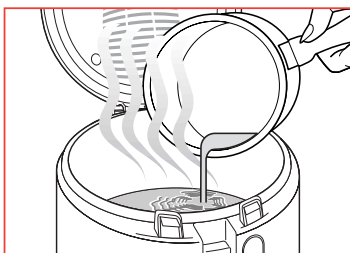
- Plaats het deksel terug op de friteuse.

Vullen van de binnenpan



- Kiest u voor olie, gebruik dan altijd plantaardige olie die geschikt is voor frituren: bijv. zonnebloemolie, arachide-olie, olijfolie, druivenpitolie, palmolie.

! Het frituurvet moet zich altijd tussen de minimum en maximum vulstreepjes bevinden. Controleer vóór elke frituurbeurt of extra vet of olie (van dezelfde soort) nodig is.

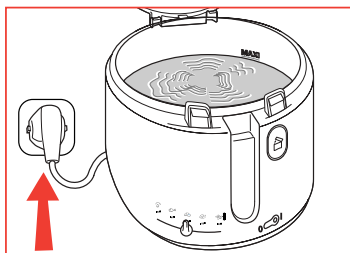


- Gebruikt u blokken frituurvet:
 - Snij deze dan vóór gebruik in kleinere stukken en plaats ze op de bodem van de binnenpan (**nooit in het mandje**). Nog veiliger is het om het vet apart in een steelpannetje te laten smelten.

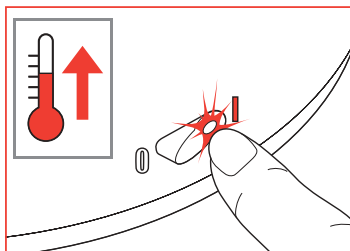
! Meng nooit verschillende soorten olie en/of vet.

	Olie	Vet
Min.	1,8 l	1660 g
Max.	2,1 l	1910 g

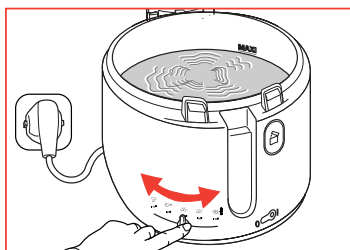
Voorverwarmen



- Steek de stekker in het stopcontact.
! Zet nooit de friteuse aan zonder olie of vet.

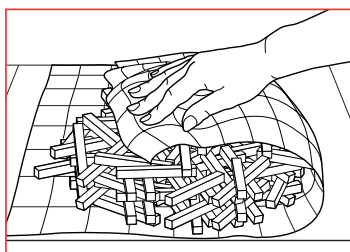


- Zet de aan/uit-schakelaar op stand I.



- Stel de thermostaat in op de juiste stand (zie eventueel de tabellen op blz. 20).

Vullen van het frituurmandje



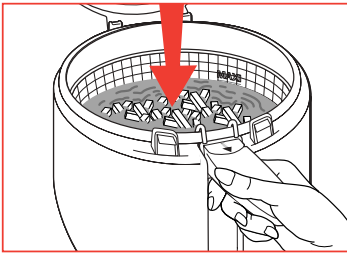
- Droog de etenswaren goed af. Zorg ervoor dat de te frituren producten zo droog mogelijk zijn (bij diepvriesproducten het ijs verwijderen) om de stoomafgifte zoveel mogelijk te reduceren. Vul het mandje volgens de onderstaande tabel (niet vullen boven de friteuse).
- Frituur diepvriesproducten altijd in kleinere porties (zie kooktabellen, p. 20).



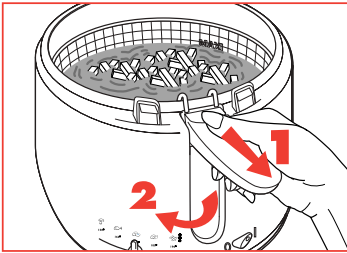
- ! Vul nooit boven de aangegeven maximale hoeveelheid.**

	Verse frites	Diepvries frites
Maximale hoeveelheid	1200 g	900 g
Max. aanbevolen hoeveelheid voor een optimaal resultaat	600 g	450 g

Het mandje in de olie laten zakken



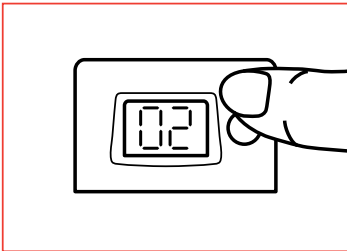
- Hang het mandje aan de rand van de binnenpan.
- Als het controlelampje uitgaat, het mandje laten zakken.



- Vouw de handgreep in de behuizing aan de buitenkant van de friteuse.
- Druk het deksel goed dicht.
- Tijdens en na het frituren kan het zijn dat er condensdruppels in de hete olie vallen. Het (knallende) geluid dat dit met zich meebrengt, is de normale reactie van vocht op hete olie en heeft geen nadelige gevolgen op de werking van uw friteuse.

⚠ Attentie: houd uw hand tijdens het frituren niet boven het anti-reukfilter en raak het kijkvenster (afhankelijk van het model) niet aan. De stoom en het glazen venster zijn erg heet.

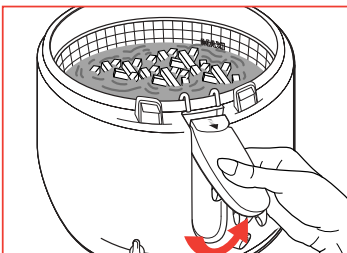
Instellen van de timer (niet op alle modellen aanwezig)



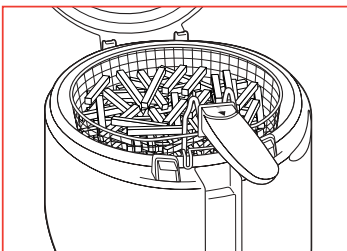
- Druk de toets in om de tijd per minuut in te stellen. Laat de toets los als de gewenste tijd in het venster verschijnt, de frituurtijd gaat nu in.
- Vergist u zich of wilt u de ingestelde tijd wissen, houd de toets dan 2 seconden lang ingedrukt. De toets ook indrukken om het waarschuwingssignaal stop te zetten.

⚠ De timer geeft aan het einde van de ingestelde tijd een waarschuwingssignaal, maar beëindigt de frituurtijd niet.

Uitnemen van het frituurmandje



- Klap de handgreep van het mandje weer uit totdat u de klik van de vergrendeling hoort.
- Open het deksel.



- Plaats het mandje met de ophanghaakjes op de rand van de binnenpan. Laat de producten uitlekken.
- Haal het mandje uit de friteuse en zorg ervoor dat u het stangetje ook helemaal eruit haalt.
- Sluit het deksel en serveer het gerecht.
- Laat het deksel dicht als u de friteuse niet gebruikt.



Enkele tips:

- Controleer het bakproces: eet geen verbrand of te bruin voedsel, maar goudkleurig voedsel.
 - Zuiver na elk gebruik de olie om te vermijden dat er verbrande resten achterblijven en ververs de olie regelmatig.
 - Eet evenwichtig en gevarieerd en vooral veel groenten en fruit.
- Om de patat goed en snel te bakken, raden wij u aan om niet meer dan een half mandje patat per keer te bakken.

Frituurtabellen

De in deze tabellen genoemde frituurtijden zijn slechts een richtlijn. Zij kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid en ieders persoonlijke smaak.

VERSE PRODUCTEN

Aantal



Frites		1000g	190°C	11-16 min.
Frites (Max. hoeveelheid)		1200g*	① 170°C ② 190°C	11-13 min. 8-10 min.
Frites (Aanbevolen hoeveelheid voor een optimaal resultaat)		600g	170°C	11-16 min.
Aardappelkroketjes	8-11		190°C	9-10 min.
Gefrituurde stukken kip	1		180°C	14-16 min.
Visfilet	1-2		170°C	6-8 min.
Champignons	8		mini	5-7 min.
Uienringen	6-8		170°C	3-4 min.
Appelflappen	4		180°C	5-6 min.
Zoete soesjes	4		180°C	6-8 min.



* Frituur verse frites altijd in twee keer: de 1e frituurbeurt 11-13 min. op 170°C en de 2e frituurbeurt 8-10 min. op 190°C.

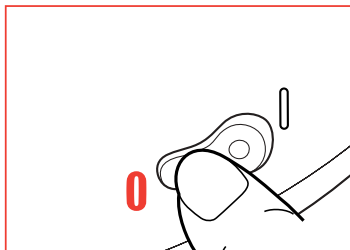
DIEPVRIES PRODUCTEN

Aantal

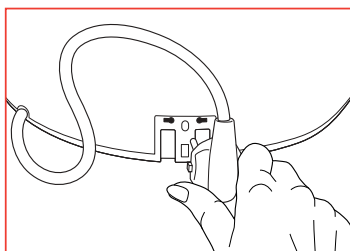


* * *				
Frites (Max. hoeveelheid)		900g	190°C	12-14 min.
Frites (Aanbevolen hoeveelheid voor een optimaal resultaat)		450g	170°C	9 - 13 min.
Aardappelbolletjes		500g	190°C	8-10 min.
Vissticks	8		190°C	5-7 min.
Gefrituurde stukken kip	1-2		190°C	14-15 min.
Kipnuggets	12		190°C	4-5 min.
Champignons	12		190°C	4-5 min.
Garnalenbeignets	1-2		170°C	4-5 min.
Uienringen	6-8	180g	190°C	3-4 min.

De friteuse uitzetten



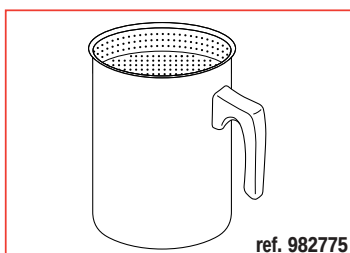
- Na de laatste frituurbeurt, de aan/uit-schakelaar op stand 0 zetten.
- De stekker uit het stopcontact halen.
- De friteuse 4 uur laten afkoelen.



- Berg de stekker op in de stekkerpositie.
- Gebruik uitsluitend de transporthandgrepen om de friteuse te verplaatsen.

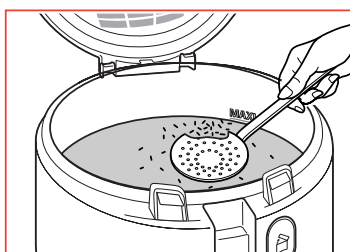
! De friteuse nooit verplaatsen als deze nog hete olie of heet vet bevat. De friteuse nooit verplaatsen met open deksel.

Filteren van het frituurvet



- U kunt de olie of het vet in de friteuse bewaren of in een daarvoor bestemde filterkan (art.nr. 982775). Losse onderdelen zijn direct te bestellen bij de afdeling onderdelen van het dichtstbijzijnde servicecentrum.

! Spoel gebruikte olie of vet nooit door de gootsteen. Laat het afkoelen en gooi het weg (bijv. in een melkpak) met het normale huisvuil.

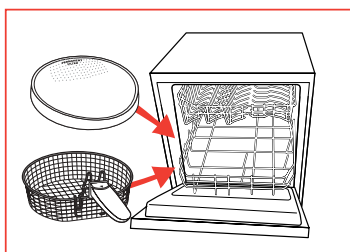


! Filter de olie of vet na elk gebruik. Frituurrestjes kunnen gaan verbranden, waardoor de kwaliteit van de olie/het vet snel achteruit gaat en wat op de lange duur zelfs tot brand kan leiden.

- Vervang de olie of het vet na 8 tot 12 frituurbeurten.

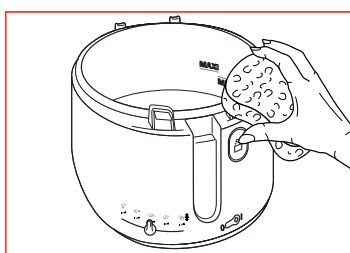
! Maak de friteuse nooit schoon wanneer de stekker nog in het stopcontact zit en wanneer hij nog niet helemaal is afgekoeld (na ongeveer 4 uur).

Schoonmaken van het deksel en het frituurmandje



- Open het deksel.
- Maak het mandje met de handgreep schoon in de vaatwasmachine of met de hand, met warm water en afwasmiddel.
- Droog het deksel voordat u het terugplaatst. Het deksel bevat een permanent metalen filter, dat u niet hoeft te vervangen.

Schoonmaken van de friteuse



- Maak de buitenkant van de friteuse schoon met een vochtige doek.
- Maak de binnenpan schoon met een vochtige spons met wat afwasmiddel. Goed drogen.

! Houd de friteuse nooit onder de kraan.

Problemen en mogelijke oorzaken	Oplossingen
De fritouse doet het niet	
- De stekker zit niet in het stopcontact - De aan/uit-schakelaar staat niet op stand I. - Het temperatuurwaarschuwinglampje brandt niet.	- Steek de stekker in het stopcontact - Zet de schakelaar op stand I en kijk of het controlelampje aan gaat. - Stel de thermostaat in op de juiste temperatuur en controleer of het temperatuurwaarschuwing-lampje brandt.
Onaangename lucht tijdens het frituren	
- Het frituurvet is aan vervanging toe. - Verkeerd soort vet of olie.	- Vervang alle olie/al het vet (na 8 tot 12 frituurbeurten maximaal). - Vervang het vet of de olie door plantaardig frituurvet of olie van een goede kwaliteit.
Als u niet goed door het kijkvenster kunt kijken	
U heeft te lang gefrituurd zonder het kijkvenster schoon te maken. Gebruik in geen geval schuurmiddelen of schuursponsjes om het kijkvenster schoon te maken.	Voor een goed zicht, het deksel in de vaatwasmachine reinigen of het kijkvenster afnemen met een doekje en een beetje afwasmiddel met citroen. Het kijkvenster op kamertemperatuur op laten drogen of afnemen met een schone theedoek.
Er ontsnapt veel stoom langs de rand van het deksel	
- Het deksel is niet goed dicht. - De rubberring is defect.	- Controleer of het deksel wel helemaal gesloten is. - Neem contact op met de fabrikant of een servicedienst.
Het vet of de olie bruist over	
- Het maximum vulniveau van het vet is overschreden. - Het mandje is overladen met voedsel. - Het frituurmandje is vervormd. - Er zijn verschillende soorten olie en/of vet gebruikt. - Het voedsel is vochtig of bevat teveel water (bevroren voedsel). - Verkeerd soort olie/vet. 1,2 kg verse frites wordt in één keer gefrituurd.	- Controleer of dit het geval is en verwijder zoveel vet, dat het niveau niet boven het maxi-streepje komt. - Controleer of het mandje niet te vol zit. - Vervang het frituurmandje. - Maak de binnenpan leeg en schoon. Vul hem met één soort frituurvet. - Laat het mandje langzamer zakken. Schud ijs beter af of dep verse producten goed droog. - Gebruik alleen plantaardige olie/vet. - Frituur verse frites altijd in twee keer: 1e frituurbeurt op 170°C, 2e frituurbeurt op 190°C.
Producten worden niet bruin en blijven slap	
- Ze zijn te groot of te dik en bevatten teveel water. - Er wordt een te grote hoeveelheid gefrituurd en het vet is niet meer op de juiste temperatuur. - De temperatuur van het frituurvet is te laag: de thermostaat staat op een te lage stand.	- Verleng de frituurtijd en wacht tot het resultaat beter is. - Frituur kleinere porties tegelijk (geldt vooral voor diepvriesproducten). - Stel de thermostaat in op een hogere stand.
De timer doet het niet (niet op alle modellen aanwezig)	
De batterij is leeg.	Laat de batterij vervangen bij een servicedienst of technische dienst van de fabrikant.

Mocht het probleem hiermee niet opgelost zijn, neem dan contact op met de consumentenservice van de dichtstbijzijnde servicedienst..

Reparaties mogen uitsluitend uitgevoerd worden door de technische dienst van de fabrikant met gebruikmaking van originele onderdelen.

Kijk voor meer handige tips op www.tefal.com

Gerätebeschreibung

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Permanenter Metallfilter 2. Sichtfenster (je nach Modell) 3. Abnehmbarer Deckel 4. Frittierkorb 5. Frittierkorb-Entriegelungstaste 6. Frittierkorb
Aufhängevorrichtung 7. Wegklappbar Griff 8. Frittierbehälter (mit Antihaft
Beschichtung je nach Modell) 9. Füllstandsmarke (<small>MAXI</small> <small>MINI</small>) im
Frittierbehälter | <ol style="list-style-type: none"> 10. Griffmulde zum Tragen
der Fritteuse 11. Knopf zum Öffnen
des Deckels 12. Regelbarer Thermostat 13. Timer (je nach Modell) 14. Beleuchteter Ein-/Aus
Schalter 15. Kabel 16. Kabelfach |
|--|--|

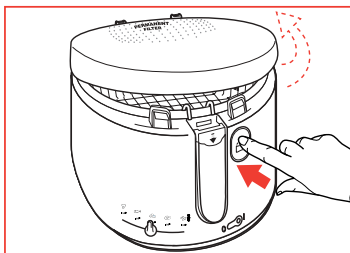
Hinweise zum Umweltschutz

- Ihr Gerät wurde auf eine lange Haltbarkeit hin konzipiert. Sollten Sie dennoch Ihre Fritteuse ersetzen wollen, denken Sie daran, etwas zum Umweltschutz beizutragen.
- Bevor Sie Ihre Fritteuse entsorgen, entfernen Sie bitte die Batterie des Timers (je nach Modell) oder beauftragen Sie eines unserer Vertrags-Service-Center damit.
- Die Vertrags-Service-Center nehmen Ihre gebrauchten Geräte entgegen, um sie den Regeln des Umweltschutzes entsprechend zu entsorgen.

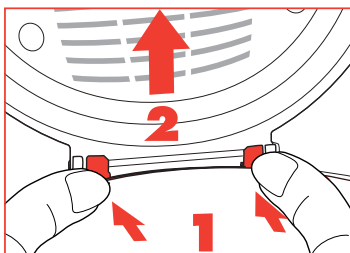
Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät entspricht den geltenden Sicherheitsbestimmungen sowie den folgenden WGRichtlinien:
 - 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.
- Stecken Sie keine Gegenstände zwischen den Frittierbehälter und den Boden des Gerätes.
- 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, zweckentfremdeter oder der Gebrauchsanweisung zuwiderhandelnder Benutzung übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie erlischt.

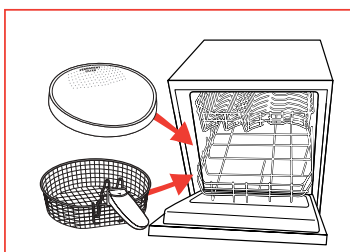
Vor dem ersten Gebrauch



- Öffnen Sie den Deckel durch Druck auf eine der beiden Öffnungstasten.

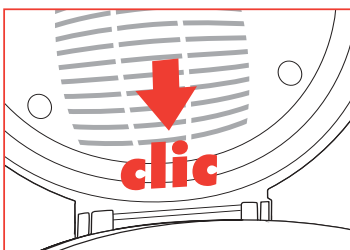


- Heben Sie den Deckel an, um ihn zu entfernen.



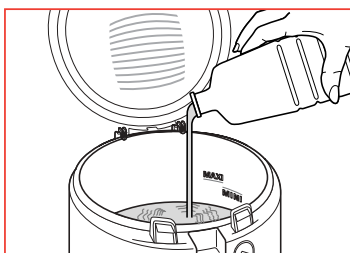
- Geben Sie den Deckel und den Frittierkorb in die Spülmaschine
- Reinigen Sie das Thermogehäuse mit einem Schwamm und einer Seifenlauge.

! Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.



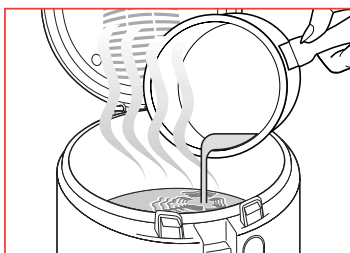
- Setzen Sie den Deckel wieder ein.

Füllen Sie den Frittierbehälter



- Verwenden Sie nur Speiseöle bzw. -fette, die für das Frittieren geeignet sind : Sonnenblumenöl, Erdnußöl, Olivenöl, Weintraubenkernöl, Palmin...

! Der Fettspiegel muß sich immer zwischen der Minimal- und Maximalmarkierung des Frittierbehälters befinden. Überprüfen Sie ihn vor jedem Frittiervorgang und füllen Sie ihn gegebenenfalls mit der gleichen Öl- bzw. Fettsorte auf.

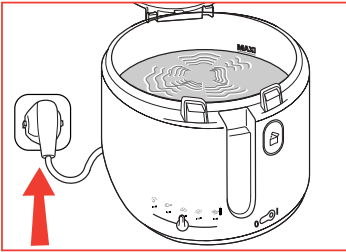


- Falls Sie feste Fette benutzen :
- Schneiden Sie das Fett in kleine Stücke und schmelzen Sie es in einer separaten Pfanne. Geben Sie es danach in den Frittierbehälter (auf keinen Fall in dem Frittierbehälter oder in dem Frittierkorb das Fett schmelzen lassen).

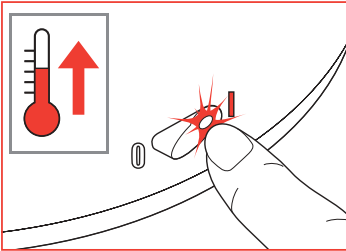
! Verwenden Sie keine Mischungen aus verschiedenen Öl- bzw. Fettsorten

	Öl	Fette
Min.	1,8 l	1660g
Max.	2,1 l	1910g

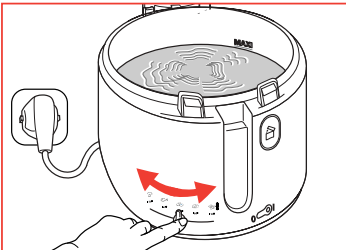
Vorheizen



- Schließen Sie die Fritteuse an.
! Die Fritteuse darf auf keinen Fall leer betrieben werden.

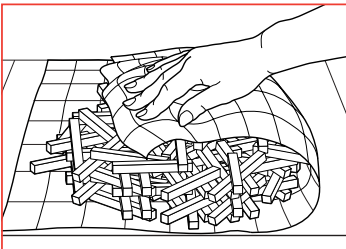


- Stellen Sie den On/Off Schalter auf I, die Kontrolllampe leuchtet auf.



- Stellen Sie das Thermostat ein (siehe Tabelle S.27).

Vorbereitung des Frittierkorbes



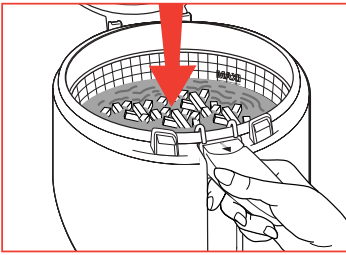
- Entfernen Sie überflüssige Feuchtigkeit (Wasser und Eis) von der Nahrung. Befüllen Sie den Frittierkorb außerhalb der Fritteuse, wie auf der unteren Abbildung gezeigt.
- Verringern Sie die Frittiermenge bei Tiefgefrorenem (siehe unteren Abbildung und Tabelle S. 27).



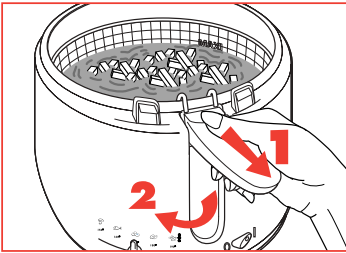
- ! Für ein gesundes und schnelles Frittieren empfehlen wir Ihnen die Füllmenge von Pommes Frites auf einen halben Korb pro Frittierdurchgang zu begrenzen.**

	Pommes frites aus frischen Kartoffeln	Tiefgefrorene Pommes frites
Max-Füllmenge	1250g	900g
Empfohlene Füllmenge	600g	450g

Absenken des Frittierkorbes

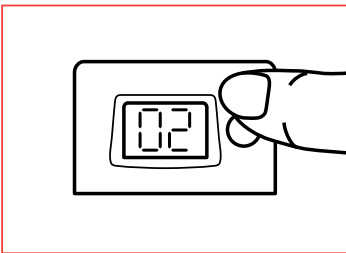


- Hängen Sie den Frittierkorb auf den Rand des Fritierbehälters.
- Bei Erlöschen des beleuchteten Schalters, senken Sie langsam den Frittierkorb ab.



- Klappen Sie den Griff in seine, am Äusseren der Fritteuse vorgesehene Aussparung.
 - Drücken Sie fest auf den Deckel, um ihn gut zu schliessen.
- ! Achtung : Halten Sie Ihre Hände nicht über die Filterkammer oder das Sichtfenster. Der Dampf und das Glas sind sehr heiß.**

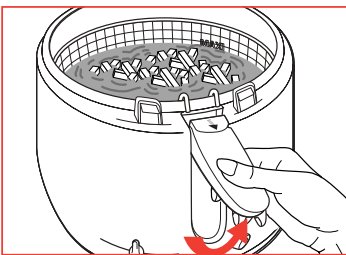
Stellen Sie den Timer ein (je nach Modell)



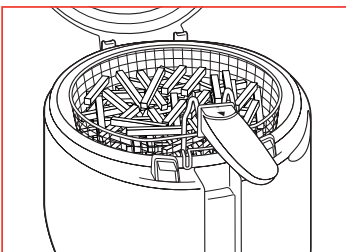
- Drücken Sie auf den Knopf, um die Zeit minutenweise einzustellen. Den Knopf wieder loslassen. Die angezeigte Zeit ist eingestellt und beginnt zu laufen.
- Sollten Sie sich geirrt haben oder die gewählte Zeit löschen wollen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf den Knopf. Zum Abschalten des Signaltons drücken Sie den Knopf.

! Der Timer gibt nur das Ende der Frittierzeit an, schaltet das Gerät jedoch nicht ab.

Am Ende der Frittierzeit



- Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs bis zum hörbaren Einrasten nach oben.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Lassen Sie das Frittiertgut abtropfen. Hängen Sie dazu den Frittierkorb in seine Aufhängevorrichtung auf den Fritierbehälterrand.



- Servieren Sie.
- Schließen Sie den Deckel, wenn die Fritteuse nicht in Gebrauch ist.



Wir empfehlen Ihnen folgende Hinweise zu beachten:

- Überwachen Sie den Frittiervorgang: Essen Sie nur gold-braun frittierte Produkte. Essen Sie keine zu dunkel frittierte Nahrungsmittel.

- Filtrieren Sie das Öl nach jedem Frittierdurchgang, um evtl. Speisereste zu entfernen. Wechseln Sie das Öl regelmäßig.

- Essen Sie abwechslungsreiche, ausgewogene Kost mit viel Gemüse und Obst.

Für ein gesundes und schnelles Frittieren empfehlen wir Ihnen die Füllmenge von Pommes Frites auf einen halben Korb pro Frittierdurchgang zu begrenzen.

Frittiertabelle

Die angegebenen Frittierzeiten sind nur Richtwerte. Sie können je nach Füllmenge und eigenen Wünschen variiert werden.

FRISCHE NAHRUNGSMITTEL St.   

				
Pommes frites		1000g	190°C	11-16 min.
Pommes frites (max. Sicherheitsgrenze)		1200g*	① 170°C ② 180°C	11-13 min. 8-10 min.
Pommes frites (ratsame Menge für optimales Fittieren)		600g	170°C	11-16 min.
Kartoffelkroketten	8-11		190°C	9-10 min.
Hähnchenschenkel	1		180°C	14-16 min.
Fischfilets	1-2		170°C	6-8 min.
Pilze	8		mini	5-7 min.
Zwiebelringe	6-8		170°C	3-4 min.
Apfelstrudel	4		180°C	5-6 min.
Donuts	4		180°C	6-8 min.
Panierte Camemberts	6		190°C	2-3 min.

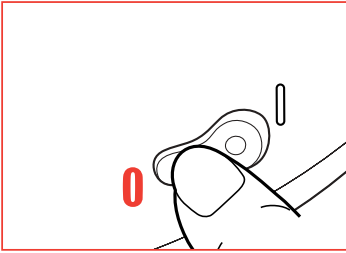


* BITTE FRITTIEREN SIE FRISCHE POMMES FRITTES ZWEI MAL: Beim erste mal bei 170°C, Beim zweite mal bei 180°C.

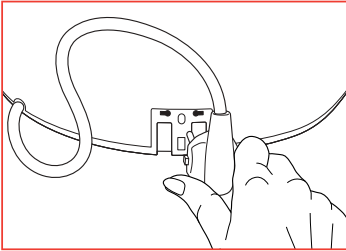
TIEFGEFRORENES St.   

* * *				
Pommes frites (max. Sicherheitsgrenze)		900g	190°C	12-14 min.
Pommes frites (ratsame Menge für optimales Fittieren)		450g	170°C	9 - 13 min.
Kartoffelkroketten		500g	190°C	8-10 min.
Panierte Fischstäbchen	8		190°C	5-7 min.
Nuggets	12		190°C	4-5 min.
Hähnchenschenkel	1-2		190°C	14-15 min.
Panierte Pilze	12		170°C	4-5 min.
Garnelen in Frittierteig	6-8		170°C	3-4 min.
Zwiebelringe	6-8	180g	190°C	3-4 min.

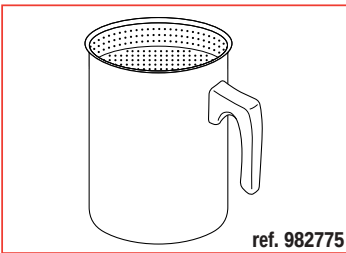
Abschalten des Gerätes



- Stellen Sie nach Beenden des letzten Frittiervorganges den Ein-/Ausschalter auf 0.
- Ziehen Sie das Stromkabel des Gerätes heraus.
- Lassen Sie die Fritteuse auskühlen (4 Stunden lang).



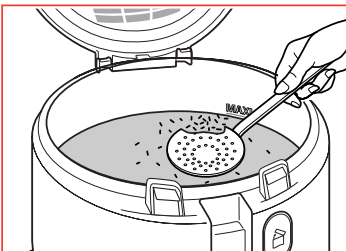
- Schieben Sie das Stromkabel in das Kabelfach ein.
- Die Fritteuse zum Transportieren nur in den Griffmulden halten.
- ! **Transportieren Sie die Fritteuse auf keinen Fall mit der noch heißen Fettmasse. Bewegen Sie die Fritteuse nicht, wenn der Deckel geöffnet ist.**



Filtern des Frittierfettes

- Bewahren Sie das Fett entweder in der Fritteuse oder in einem separaten Gefäß im Kühlschrank auf (wird empfohlen, wenn Sie die Fritteuse selten benutzen).

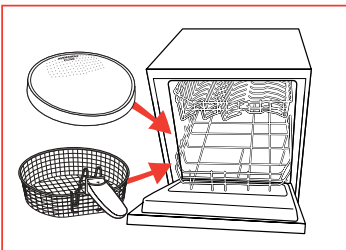
! **Schütten Sie das gebrauchte Frittierfett nicht in das Spülbecken. Lassen Sie es auskühlen und entsorgen Sie es mit dem Hausmüll.**



! **Das Fett muss nach jeder Benutzung gefiltert werden. Die Nahrungsmittelstückchen, die sich beim Frittieren lösen, können verbrennen und verderben das Frittierfett schneller. Auf längere Sicht besteht Brandgefahr.**

- Erneuern Sie das Frittierfett nach maximal 8-12 Frittiervorgängen.

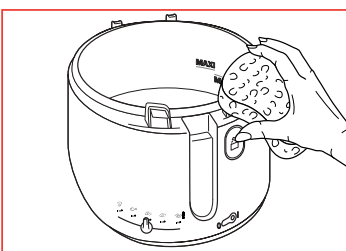
Reinigen die Fritteuse



! **Lassen Sie die Fritteuse auskühlen (4 Stunden lang).**

- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Reinigen Sie den Deckel und den Frittierkorb in der Spülmaschine oder mit einem Schwamm unter Zusatz eines milden Spülmittels.
- Trocknen Sie den Deckel und den Frittierkorb ab, bevor Sie ihn wieder auf das Gerät setzen. Den Deckel ist mit einem permanenten Metallfilter ausgestattet; den Sie nicht zu wechseln brauchen.
- Reinigen Sie den Frittierbehälter mit heissem Wasser unter Zusatz eines Spülmittels.
- Reiben Sie das Äussere der Fritteuse mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

! **Tauchen Sie nie das Thermogehäuse ins Wasser.**



Probleme und mögliche Ursachen	Lösungen
Ihre Fritteuse funktioniert nicht	
• Das Gerät ist nicht angeschlossen. • Der Ein-/Ausschalter steht nicht auf I. • Die Temperatur-Kontrollleuchte leuchtet nicht auf.	• Schließen Sie das Gerät an. • Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf I. • Stellen Sie den Thermostatregler auf die gewünschte Temperatur und prüfen Sie, daß die Temperatur-Kontrollleuchte aufleuchtet.
Entwicklung von unangenehmen Gerüchen	
• Das Frittierfett ist nicht einwandfrei. • Das Öl bzw. Fett ist zum Frittieren nicht geeignet	• Erneuern Sie das Frittierfett (nach maximal 8 bis 12 Frittiervorgängen). • Verwenden Sie Pflanzenöle bzw. -fette für ein gutes Frittierergebnis.
Der Einblick durch das Sichtfenster ist schlecht.	
• Es wurde zuviel frittiert ohne das das Sichtfenster gereinigt wurde. • Reinigen Sie die Fritteuse nur mit einem nicht abreibenden Schwamm oder Tuch.	• Reinigen Sie den Deckel in der Spülmaschine oder mit einem Schwamm, der mit einem zitrushaltigen, für Lebensmittelkontakt zugelassenen Reinigungsmittel getränkt wird oder einem feuchtem Tuch. • Lassen Sie das Fenster an der Luft trocknen oder reiben Sie es mit einem sauberen Baumwolltuch trocken.
Dampf entwickelt sich rund um den Deckel	
• Der Deckel ist nicht richtig verschlossen. • Die Dichtung ist defekt.	• Vergewissern Sie sich, daß der Deckel richtig verriegelt ist. • Wenden Sie sich an die nächstgelegene Kundendienst-Werkstatt.
Das Frittierfett läuft über	
• Die Einfüllobergrenze des Frittierbehälters wurde überschritten. • Überfüllen des Frittierkorbes mit Frittiertgut. • Der Frittierkorb hat sich verformt. • Eine Mischung aus verschiedenen Öl- und Fettsorten wurde verwandt. • Die Lebensmittel sind feucht oder enthalten zuviel Wasser (Tiefkühlkost).	• Überprüfen Sie die Öl- bzw. Fettmenge (Maximal) und beseitigen Sie den Überschuß. • Überprüfen Sie, daß die empfohlenen Füllmengen nicht überschritten werden. • Wechseln Sie Ihren Frittierkorb. • Leeren und reinigen Sie den Frittierbehälter. Füllen Sie den Frittierbehälter mit nur einer Öl- bzw. Fettsorte. • Senken Sie den Frittierkorb sehr langsam. Nehmen Sie die Eisstückchen heraus und trocknen Sie die Nahrungsmittel gut ab. • BITTE FRITTIEREN SIE in zwei frittieren durchgängen: 1. durchgang 13 min bei 170°C, 2. durchgang 10 min bei 180°C.
Die Nahrungsmittel werden nicht goldgelb und bleiben weich	
• Sie sind zu dick und enthalten zuviel Wasser. • Zu viele Nahrungsmittel wurden gleichzeitig frittiert und das Frittierbad hat nicht mehr die richtige Temperatur. • Die Temperatur des Frittierbades kann zu gering sein : Der Thermostat ist schlecht eingestellt.	• Versuchen Sie, die Frittierzeit zu verlängern. • Frittieren Sie nur kleine Mengen an Nahrungsmitteln (vor allem bei Tiefgefrorenem). • Lassen Sie sie in der Kundendienst-Werkstatt auswechseln.
Der Timer funktioniert nicht mehr (je nach Modell)	
• Die Batterie ist verbraucht.	• Lassen Sie sie in der Kundendienst-Werkstatt auswechseln.

Sollte das Problem bestehen bleiben, setzen Sie sich mit Ihrem Verkäufer oder dem Tefal-Kundendienst in Verbindung.

Jede Reparatur darf nur von einem Tefal Vertrags-Kundendienst mit den Original-Ersatzteilen ausgeführt werden.