

Tefal®



fr

en

nl

de

it

sv

no

fi

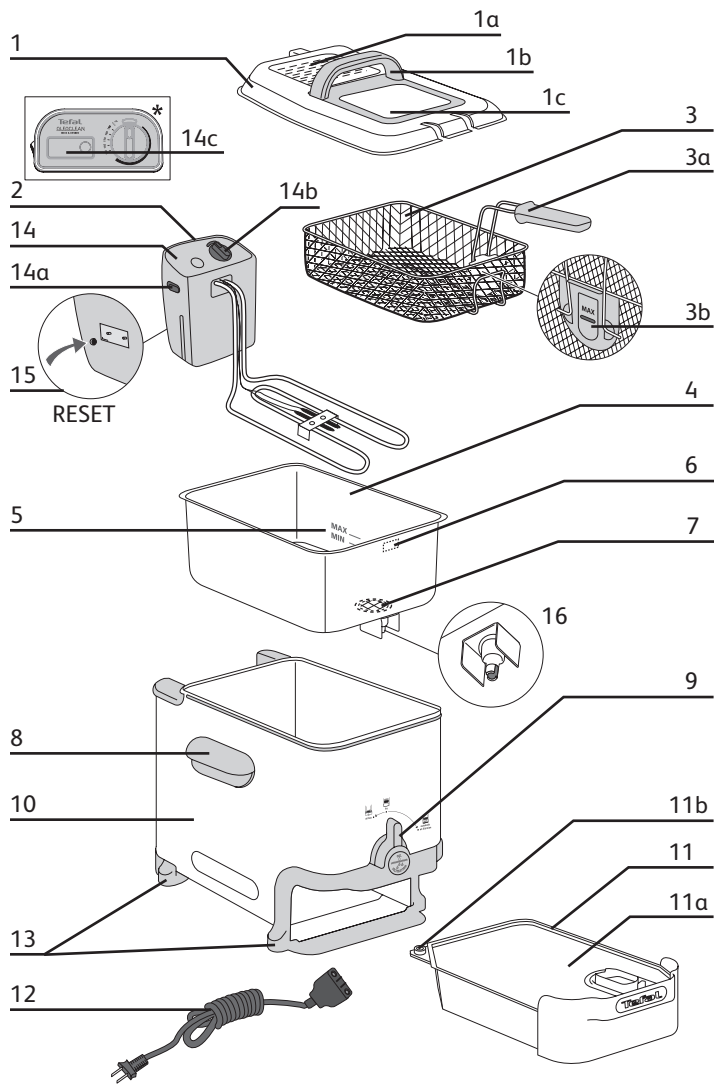
da

pt

es

OLEOCLEAN PRO

www.tefal.com



* Selon le modèle - Depending on model - Afhankelijk van het model - je nach Modell -
 A seconda del modello - Beroende på modell - Avhengig av modell - Vaihtelee
 malleittain Afhängig af model consoante modelo - dependiendo del modelo

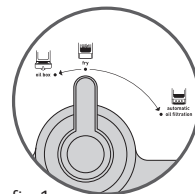


fig. 1
Abb. 1

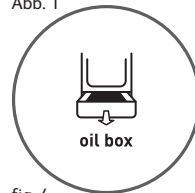


fig. 4
Abb. 4

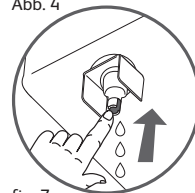


fig. 7
Abb. 7

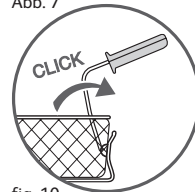


fig. 10
Abb. 10

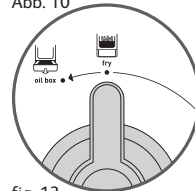


fig. 13
Abb. 13

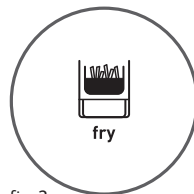


fig. 2
Abb. 2

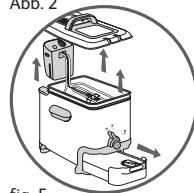


fig. 5
Abb. 5

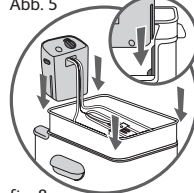


fig. 8
Abb. 8

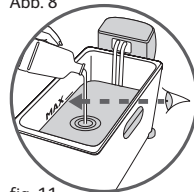


fig. 11
Abb. 11

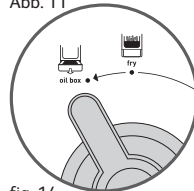


fig. 14
Abb. 14

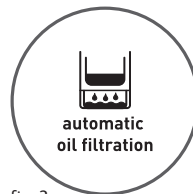


fig. 3
Abb. 3

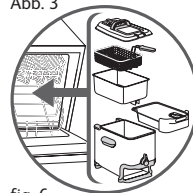


fig. 6
Abb. 6

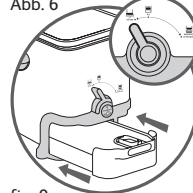


fig. 9
Abb. 9

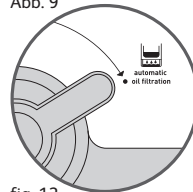


fig. 12
Abb. 12

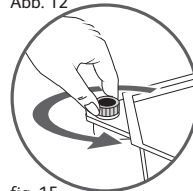
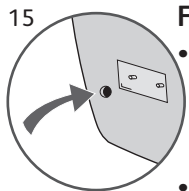


fig. 15
Abb. 15

DESCRIPTION



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



Fonction RESET :

- Votre appareil est doté d'une fonction de sécurité en cas de surchauffe sans huile. Si la fonction se déclenche, l'appareil s'éteindra automatiquement. Attendez le refroidissement complet de l'élément chauffant (au moins 30 min).
- Pour remettre l'appareil en marche, appuyez sur le bouton RESET situé à l'arrière à l'aide d'une pointe, une fois la cuve remplie d'huile.
- Si la fonction se déclenche à nouveau, rapportez votre appareil à un Service à la clientèle Tefal.

Filtration, vidange et stockage automatique de l'huile

Votre friteuse est équipée d'un système exclusif et breveté de filtration et de vidange automatique, adapté à tous les types de matières grasses alimentaires.

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

Nettoyage ultra facile

Votre friteuse est facile à manipuler et à démonter.

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

Utilisation du bouton de commande Oil box

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

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT

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

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

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

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

IMPORTANT

Assurez-vous que la valve soit revenue à la position initiale.

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

IMPORTANT

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

PRÉPARATION

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

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

IMPORTANT

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

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

IMPORTANT

Ne versez jamais de graisse solide directement dans la cuve ou le panier pour éviter tout risque d'incendie ou d'endommagement de l'appareil.

CUISSON

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

IMPORTANT

Ne branchez jamais la friteuse sans matière grasse.

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

IMPORTANT

Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, essuyez soigneusement les aliments avant de les faire cuire. Ne touchez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Certaines parties très chaudes pourraient causer de sérieuses brûlures. La vapeur qui sort du couvercle est brûlante. En cours de cuisson il est normal que le voyant température s'allume et s'éteigne.

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

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

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

TABLEAU DE CUISSON

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

- Pour obtenir de meilleurs résultats et éviter les débordements lors de la cuisson des frites fraîches, une cuisson en deux baigns est recommandée:
 - le premier, à 338 °F/170 °C
 - le second, à 338 °F/170 °C
- Pour obtenir des frites dorées et croustillantes en toute sécurité, asséchez soigneusement les aliments avant de les frire, particulièrement les aliments surgelés et les pommes de terre fraîchement coupées.
- Ne versez jamais votre sac d'aliments surgelés directement dans le panier ou au dessus du bain d'huile. Les gros morceaux de poulet ou de frites ont besoin d'un temps de cuisson plus long.
- Réglez le thermostat selon le tableau ci-dessous ou suivez les conseils indiqués sur l'emballage des aliments.
- Conseil de cuisson : Lorsque vous faites frire des aliments panés ou des beignets, retirez le panier afin d'empêcher que les aliments y adhèrent. Soyez très prudent lorsque vous manipulez les aliments, et utilisez des pinces.

ALIMENTS FRAIS	Quantité	Température	Temps
Frites (quantité maximum)	1200 g / 2,65 lbs	1re plongée	170°C / 338°F 7~9 min
		2e plongée	170°C / 338°F 5~7 min
Frites (quantité recommandée)	900 g / 2 lbs	170°C / 338°F	10~14 min
Nuggets de poulet	8	180°C / 356°F	18~20 min
Beignets de pommes	8~9	170°C / 338°F	6~7 min
Champignons	400 g / 0,9 lb	150°C / 302°F	10~12 min
Filets de poisson	400 g / 0,9 lb	160°C / 320°F	5~6 min

ALIMENTS SURGELÉS	Quantité	Température	Temps
Frites (quantité maximum)	900 g / 2 lbs	170°C / 338°F	10–13 min
Frites (quantité recommandée)	450 g / 1 lb	170°C / 338°F	6–9 min
Filets de poisson	350 g / 0,75 lb	190°C / 374°F	7–8 min
Pépites de poisson	12	190°C / 374°F	5–6 min
Crevettes	15	190°C / 374°F	4–5 min

Nous vous recommandons:

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

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

IMPORTANT

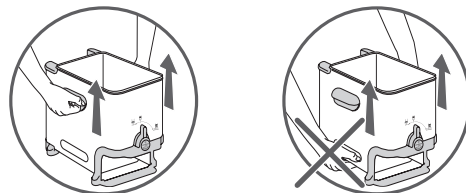
Assurez-vous que le bac à huile est vide avant de vidanger la friteuse.

- Une fois que la cuisson est terminée, mettez la commande Oil box à la position Automatic oil filtration. Fig. 12.
- Une fois la filtration terminée, vous pouvez ranger le bac à huile :
 - dans l'appareil : mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry. L'appareil doit être transporté et rangé à plat. Fig. 13.
 - hors de l'appareil : mettez le bouton de commande Oil box à la position Oil box. Fig. 14. et retirez le bac à huile. Transportez-le avec précaution.

IMPORTANT

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

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



- Rangez l'huile dans un endroit frais et sec, à une température ne dépassant pas la température ambiante.
- **Pour réutiliser l'huile, prenez le bac à huile avec précaution.**
- Dévissez le bouchon, puis videz l'huile dans la cuve. Fig. 15.

IMPORTANT

Assurez-vous que le bac à huile est vide avant de vidanger la friteuse. Prenez le bac à l'huile à deux mains. Rangez-le dans un endroit sec et tempéré à l'abri de la lumière et surtout de l'humidité.

Ne passez jamais le bac à huile au micro-ondes.

Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier.

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

IMPORTANT

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

SI VOTRE FRITEUSE NE FONCTIONNE PAS BIEN

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

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

fr

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

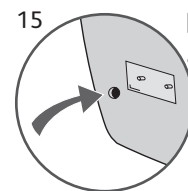
CAUTION: the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

DESCRIPTION



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Lid | 9. Oil box control button |
| a. Permanent filter | 10. Housing |
| b. Handle | 11. Oil box |
| c. Viewing window | a. Lid |
| 2. Removable control unit and heating element | b. Cap |
| 3. Frying basket | 12. Power cord |
| a. Handle | 13. Feet |
| b. MAX food level marker | 14. Panel |
| 4. Removable bowl | a. On/Off switch |
| 5. MIN and MAX oil level markers | b. Adjustable thermostat |
| 6. Hook to maintain basket in drainage position | c. Timer (depending on model) |
| 7. Fixed oil filter grid | d. Temperature Indicator light |
| 8. Safety carrying handles | 15. RESET function |
| | 16. Valve |

15



RESET function

- Your appliance is equipped with an overheating security feature if you use your fryer without oil. If the overheat function is activated, the appliance will shut off automatically. Wait until the heating element has completely cooled (at least 30 min).

- To reset the fryer, push the RESET button (found on the back of the control unit) with a toothpick or similar non-metallic object after the bowl has been filled with oil.
- If the overheating security feature is activated several times, please contact the Tefal Consumer Service Department for assistance.

Filtration, drainage and automatic storage of oil/fat

Your fryer is fitted with an exclusive and patented system for filtration and automatic drainage, suitable for most types of oils and fats used for cooking.

- The drainage of oil is completely automatic and safe.
- The automatic patented filtration system ensures your oil/fat stays clean and lasts longer for healthier frying.
- The Oil box container enables you to store your oil or fat and keep it until you next want to use it and to avoid any transfer of flavours.

Ultra easy cleaning

Your fryer is easy to handle and to dismantle.

- All the parts (except the electrical control unit) are dishwasher safe.
- Thanks to the patented automatic filtration and oil storage system, some parts of your fryer can go into the dishwasher after each use, making it clean as new after each use.

Using the Oil box container control button

The Oil box control button has 3 positions. Fig. 1

- **Fry Position:** to fry. Fig. 2
- **Automatic Oil Filtration Position:** to drain and filter the oil into the oil box. Fig. 3
- **Oil box Position:** to allow for removal of the oil box container. Fig. 4

BEFORE FIRST USE

IMPORTANT

Do not immerse the control unit with the heating element in water.

The fryer can be completely dismantled. Fig. 5

- Remove the lid. Remove the frying basket, the control unit and the bowl. Remove the oil box by positioning the Oil box control button on the Oil box position. Fig. 9

- Clean the lid, the bowl, the housing, the frying basket and the Oil box with soap and water or put them in the dishwasher. Fig. 6
- Clean the control unit separately with a damp cloth.
- Dry thoroughly.
- After cleaning, press on the valve under the fryer to release any water in the bowl. Fig. 7

IMPORTANT

Check that the valve has been reset to its initial position.

- Position the bowl and the control unit. Fig. 8
- Place the Oil box control button on the Oil box position and insert the empty Oil box into the fryer. Fig. 9
- Turn the control button to the Fry position. Fig. 13
- Completely unfold the basket handle; a “click” indicates that it is correctly positioned. Fig. 10

IMPORTANT

Make sure that the control unit is correctly positioned otherwise the fryer cannot function.

PREPARING THE FRYER

- Ensure that the oil box is in place and empty.
- Place the Oil box control button on the Fry position. Fig. 2
- Fill the bowl with oil. We recommend that you use oil.
- The oil level should always be between the MIN and MAX level of the bowl. Fig. 11
- Do not exceed the maximum fill line as boiling oil may overflow during frying and can cause severe burns.

	Oil	Solid vegetable fat (not recommended)
Max.	14 cups / 3.5 L	6.55 lbs / 2970 g
Min.	12 cups / 2.8 L	5.55 lbs / 2520 g

IMPORTANT

Never use different types of oil at the same time as this may cause the oil to overflow.

Types of Oil to use:

- For best results we recommend using a good quality blended vegetable oil. If using sunflower oil ensure the oil is changed every 5 uses. Oils 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.
- Follow the manufacturer's cooking recommendations.
- If you use solid vegetable fat (not recommended): Cut it into small pieces, melt it in a separate pan then pour the melted fat into the fryer bowl.

IMPORTANT

Never put solid fat directly into the bowl or basket to avoid any risk of fire or damage the appliance.

FRYING PROCESS

- Ensure that the oil box control button is set to the Fry position. Fig. 2.

IMPORTANT

Do not plug in the fryer without oil.

- After the bowl has been filled with oil, plug in the fryer without the frying basket. Set the On/Off switch button to position 1 and the temperature indicator light will switch on. Turn the adjustable thermostat to the desired temperature (see cooking tables).
- The fryer will now start to heat the oil.
- Note : the temperature indicator light will switch off when the desired temperature is reached.

IMPORTANT

No matter what the recipe, food must be dried thoroughly before frying. This will prevent the oil from overflowing and extend the life of the oil.

During cooking, it is normal for the temperature light to go on and off. Do not touch the fryer when it is in use as it will be extremely hot and can cause severe burns.

Steam coming from the filter is also extremely hot.

	Fresh potato chips	Frozen potato chips
Maximum capacity	2.65 lbs / 1.2 kg (in 2 batches)	2 lbs / 900g
Recommended capacity	2 lbs / 900 g	1 lb / 450g

- Place the basket on a work surface and fill the basket with food, without overfilling. Do not exceed the Max. food level marking on the basket.
- Reduce the quantities for frozen foods.
- After the temperature light has turned off, place and lower the basket slowly into the frying oil. Plunging the basket too rapidly in the oil may cause it to overflow.
- Put the lid on the fryer.
- Set the cooking time (depending on model): for models with timer, press the button to adjust the time minute by minute. Release. The selected time is displayed and the countdown begins.
- Frying is complete when the cooking time has elapsed and food is the desired colour and texture.
- For models with timer :

IMPORTANT

The timer (depending on model) signals the end of the cooking time, but does not stop the appliance.

COOKING TABLES

The cooking times and temperatures are a guide only. They could vary depending on quantity, taste, electricity supply etc...

- It is important to fry hand made chips twice for best results and to prevent the oil from overflowing:
 - a first cycle at 338 °F/170 °C
 - a second cycle at 338 °F/170 °C
- For safety and for the crispiest results, dry food items thoroughly before frying, especially frozen foods and freshly made chips.
- Never pour frozen food directly from the packet into the basket or over the oil box.
- Large pieces of chicken or large chips need a longer cooking time.
- Set the temperature thermostat according to the table below, or follow the instructions on food packaging.
- Cooking tip: When cooking battered food and doughnuts, remove the wire basket to prevent food sticking to it and use tongs to slowly lower the food into the hot oil. Gradually place the food into the hot oil, submerging it an inch at a time to prevent it from sinking straight away.

FRESH FOODS	Quantity		Temperature	Time
Chips (MAX capacity)	2.65 lbs / 1200 g	1st frying	170°C / 338°F	7~9 min
		2nd frying	170°C / 338°F	5~7 min
Chips (recommended capacity)	2 lbs / 900 g		170°C / 338°F	10~14 min
Chicken nuggets	8		180°C / 356°F	18~20 min
Apple fritters	8~9		170°C / 338°F	6~7 min
Mushrooms	0.9 lb / 400 g		150°C / 302°F	10~12 min
Fish fillets	0.9 lb / 400 g		160°C / 320°F	5~6 min

FROZEN FOODS	Quantity	Temperature	Time
Chips (MAX safety capacity)	2 lbs / 900 g	170°C / 338°F	10~13 min
Chips (recommended capacity)	1 lb / 450 g	170°C / 338°F	6~9 min
Fish fillets	0.75 lb / 350 g	190°C / 374°F	7~8 min
Fish nuggets	12	190°C / 374°F	5~6 min
Frozen Scampi	15	190°C / 374°F	4~5 min

en

We recommend that you:

- clean your oil after each use to avoid burnt crumbs
- change your oil regularly.

For quality and fast cooking, limit the quantity of chips to 1/2 a basket at a time.

CLEANING AND MAINTENANCE

For your safety, the appliance automatically drains all kinds of oils (or fats) (in filtering position) when it is cool enough (approximately 3 hours after the last cooking).

- When the cooking is finished, turn the Oil box control lever to the Automatic oil filtration position. Fig. 12.

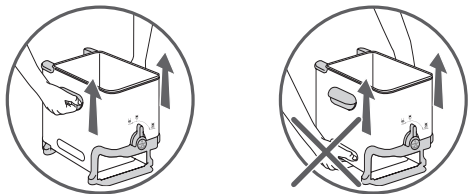
IMPORTANT

Make sure that the oil container is empty before draining the fryer.

- When finished cooking, turn the Oil box control lever to the Automatic oil filtration position. Fig. 12.
- Once the filtration is finished, you can store the container :
 - In the appliance: Turn the Oil box control lever on Fry position. The appliance must be carried and transported flat. Fig. 13.
 - Out of the appliance : Turn the Oil box control lever to the Oil box position and then remove the container. Fig. 14 . Transport it with care.

IMPORTANT

To carry your deep fryer, use the handles - Marker 8. Do not use the vents at the bottom of the housing.



- Store oil in a cool dry place, ideally at room temperature.
- **To re-use the oil, remove the container with care.**
- Unscrew the oil box cap and empty the oil in the fryer bowl. Fig. 15.
- We recommend changing the oil/fat after a maximum of 10 to 12 uses.
- If using sunflower oil, ensure the oil is changed after every 5 uses.

IMPORTANT

Carry the container with both hands.

Store it in a cool dry place away from the light and especially from humidity.

Never put the Oil box in the microwave oven.

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

- For solid fat (not recommended), remove the lid from the container. Turn the container over and press it to loosen the fat. Cut it into pieces and melt it in a separate pan. Then, pour it into the bowl.
- Insert the empty container in the fryer, with its lid and cap. Place the Oil box control button on the Fry position.
- The lid, bowl, housing, frying basket and the Oil box are dishwasher safe. Fig. 6. Clean the control unit separately with a damp cloth.
- The oil filter grid located in the removable bowl is fixed. Do not try to dismantle it.

IMPORTANT

Before filling the fryer bowl, always check to ensure the valve has been reset to its original position; if not, check that its metal housing has not been damaged in any way.

IF YOUR FRYER DOES NOT WORK PROPERLY

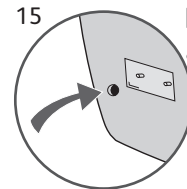
Problems and possible causes	Solutions
The fryer is not heating	
The appliance is not plugged in. The Reset function is activated (overheating security).	• Plug in the appliance. • Press the “reset” button, which is located at the back of the fryer. If the problem persists, please contact our Consumer Service Department.
The frying oil overflows	
The MAX marker for filling the bowl has been exceeded. The MAX marker for filling the frying basket been exceeded. Food is wet or contains too much water (frozen food). Different types of oil/fat have been mixed.	• Check the oil level (MAX), and remove the excess. • Check the MAX level of the frying basket, and has remove the excess. • Remove any ice and dry the food thoroughly. • Lower the basket slowly. • Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
The food does not become golden, and remains soft	
The food is too thick and contains too much water. Too much food being cooked at the same time and the cooking oil is not at the right temperature. The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	• Experiment by extending the cooking time or cut food into thinner pieces. • Fry food in small quantities (especially when frozen). • Set to the recommended temperature.
The chips stick together	
The chips stick together	• Wash potatoes well and dry them thoroughly.

Problems and possible causes	Solutions
The bowl does not drain	
The oil is still too hot. The Oil box control button is not on the Automatic Oil Filtration position. The filter grid is blocked or clogged. The fat has solidified.	• Wait for the temperature to go down (approximately 3 hours). • Turn the Oil box control button on the Automatic Oil Filtration position. • Empty the oil into a container and clean the filter grid with soap and water and a non-metallic brush. Press on the valve under the fryer to let out water and crumbs. • Allow the fryer to heat (4 to 5 minutes).
Oil leaks	
The max (3.5 l) fill mark for the bowl has been exceeded. There is some oil left in the container or it is full.	• Do not exceed the oil level (3.5 l). Clean the fryer before any use. • Turn the Oil box control button on the Oil box position, pull out the container and drain it.
Dégagement de mauvaises odeurs	
The oil has deteriorated. The oil is unsuitable.	• Use new oil. • Use a good quality blended vegetable oil.
Bruit pendant la cuisson	
If you hear slight popping sounds when using your appliance, it means that there is too much water in the frying oil. The danger comes from water being found in the oil box inside the removable bowl (as a result of the filtering process)	• Change the oil.
Autre problème	
The temperature indicator light does not come on.	• Press the "reset" button, which is located at the back of the fryer. If the problem persists, please contact our Consumer Service Department

OMSCHRIJVING



- Deksel
 - Permanente filter
 - Handvat
 - Kijkvenster
- Afneembare reheleenheid en verwarmingselement
- Frituurmand
 - Handvat
 - MAX vulniveau voor etenswaren
- Afneembare pan
- MIN en MAX vulniveau voor olie
- Haak om mand in afdruiplpositie te houden
- Vast oliefilterrooster
- Handgrepen
- Regelknop voor oliebak
- Behuizing
- Oliebak
 - Deksel
 - Dop
- Snoer
- Voetjes
- Paneel
 - Aan/Uit-schakelaar
 - Regelbare thermostaat
 - Timer (afhankelijk van het model)
 - Temperatuurcontrolelampje
- RESET functie
- Klep



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

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

Filtratie, afvoer en automatische opslag van olie/vet

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

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

Zeer eenvoudige reiniging

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

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

De regelknop voor oliebak gebruiken

De regelknop voor oliebak heeft 3 posities. Fig. 1

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

VOOR INGEBRIJKE

BELANGRIJK

Dompel de regeleenheid met het verwarmingselement niet onder in water.

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

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

BELANGRIJK

Controleer of de klep op zijn oorspronkelijke positie is teruggezet.

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

BELANGRIJK

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

DE FRITUSE VOORBEREIDEN

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

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

BELANGRIJK

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

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

BELANGRIJK

Plaats vast vet nooit rechtstreeks in de pan of mand om brand of schade aan het apparaat te voorkomen.

HET FRITUURPROCES

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

BELANGRIJK

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

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

BELANGRIJK

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

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

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

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

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

- Plaats de etenswaren in de mand, zonder deze te vol te maken. Houd rekening met het MAX niveau dat op de mand is aangegeven.
- Verlaag de hoeveelheid voor bevroren etenswaren.
- Als het temperatuurlampje uitgaat, laat de mand dan langzaam in de frituurolie zakken. De mand te snel in de olie laten zakken kan tot overstroming leiden.
- Plaats het deksel op de friteuse.
- Stel de kooktijd in (afhankelijk van het model): voor modellen met een timer, druk op de knop om de tijd in stappen van één minuut te wijzigen. Laat los. De geselecteerde tijd wordt weergegeven en het aftellen begint.
- Het frituurproces is voltooid wanneer de kooktijd verstreken is en de etenswaren het gewenste kleur en textuur hebben.
- Voor modellen met een timer: De timer produceert een geluid (afhankelijk van het model) om aan te geven dat de ingestelde kooktijd verstreken is.
- Haal het deksel er voorzichtig af om te vermijden dat er condens (waterdruppels) in de olie druppelt.
- Laat de overtollige olie afdruipe door de mand op de houder van de binnenpan te haken (Markering 6).
- Dek de mand niet met het deksel af.

- Serveer.
- Na het frituren van de etenswaren, stel de aan/uit-schakelaar op de positie 0 in.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat gedurende 3 uur afkoelen. Om de olie te filteren en af te voeren, zie de rubriek "Reiniging en onderhoud".

KOOKTABELLEN

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

- Het is belangrijk om handgemaakte friet tweemaal te frituren voor het beste resultaat en om overstroming van de olie te vermijden:
 - een eerste frituurbeurt op 170 °C/338 °F
 - een tweede frituurbeurt op 170 °C/338 °F.
- Voor de veiligheid en een knapperig resultaat, droog de etenswaren grondig voor het frituren, in het bijzonder bevroren etenswaren en vers gemaakte friet.
- Giet nooit bevroren etenswaren rechtstreeks vanuit de verpakking in de mand of boven de oliebak.
- Grotere stukken kip of dikke friet hebben een langere kooktijd nodig.
- Stel de thermostaat in overeenkomstig de onderstaande tabel of volg de aanwijzingen op de verpakking.
- Kooktip: Om te vermijden dat de etenswaren aan elkaar kleven, gebruik de mand niet voor het frituren van etenswaren omwikkeld met beslag of donuts.

VERSE ETENSWAREN	Hoeveelheid		Temperatuur	Tijd
Friet (MAX hoeveelheid)	1200 g / 2,65 lbs	1e frituurbeurt	170°C / 338°F	7~9 min
		2e frituurbeurt	170°C / 338°F	5~7 min
Friet (aanbevolen hoeveelheid)	900 g / 2 lbs		170°C / 338°F	10~14 min
Kipnuggets	8		180°C / 356°F	18~20 min
Appelbeignets	8~9		170°C / 338°F	6~7 min
Champignons	400 g / 0,9 lb		150°C / 302°F	10~12 min
Visfilet	400 g / 0,9 lb		160°C / 320°F	5~6 min

BEVROREN ETENSWAREN	Hoeveelheid	Temperatuur	Tijd
Friet (MAX veiligheidshoeveelheid)	900 g / 2 lbs	170°C / 338°F	10~13 min
Friet (aanbevolen hoeveelheid)	450 g / 1 lb	170°C / 338°F	6~9 min
Visfilet	350 g / 0,75 lb	190°C / 374°F	7~8 min
Visnuggets	12	190°C / 374°F	5~6 min
Bevroren garnalen	15	190°C / 374°F	4~5 min

We bevelen aan dat u:

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

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

BELANGRIJK

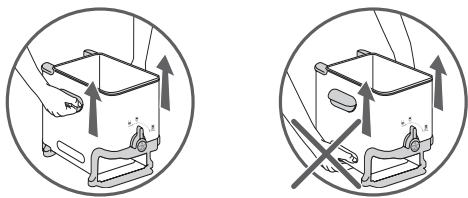
Zorg dat het oliereservoir leeg is voordat u de friteuse leegt.

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

- Als de filtratie is voltooid kunt u het reservoir opbergen:
 - In het apparaat: Stel de regelknop voor oliebak in op de frituurpositie. Het apparaat moet horizontaal worden gedragen en vervoerd. Fig. 13
 - Uit het apparaat: Stel de regelknop voor oliebak in op de Oliebakpositie en verwijder vervolgens het reservoir. Fig. 14.
 - Vervoer het reservoir voorzichtig.

BELANGRIJK

De timer (afhankelijk van het model) geeft het einde van de kooktijd aan, maar stopt het apparaat niet.
Om uw frituse te dragen, gebruik de handvatten - Markering 8.
Gebruik de luchtopeningen onderaan de behuizing niet.



- Berg de olie in een koele, droge ruimte op, bij voorkeur op kamertemperatuur.
- **Om de olie opnieuw te gebruiken, verwijder het reservoir voorzichtig.**
- Schroef de dop van de oliebak los en giet de olie in de frituurpan. Fig. 15

BELANGRIJK

Draag het reservoir met beide handen.
Berg op in een droge ruimte uit de buurt van licht en, in het bijzonder, vocht.
Plaats de oliebak nooit in de magnetronoven.
Giet geen gebruikte olie in de gootsteen.

- Voor vast vet (niet aanbevolen), haal het deksel van het reservoir. Draai het reservoir ondersteboven en druk erop om het vet los te maken. Snij het vet in stukken en smelt in een afzonderlijke pan. Giet het gesmolten vet vervolgens in de pan.
- Breng het lege reservoir met deksel en dop in de frituse. Plaats de regelknop voor oliebak op de frituurpositie.
- Het deksel, pan, behuizing, frituurmand en de oliebak zijn vaatwasbestendig. Fig. 6 Reinig de regeleenheid afzonderlijk met behulp van een spons.

BELANGRIJK

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

ALS UW FRITUSE NIET JUIST WERKT

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

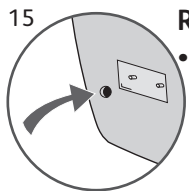
Problemen en mogelijke oorzaken	Oplossingen
De etenswaren bakken niet bruin en worden niet knapperig.	
De etenswaren zijn te dik en bevatten te veel water. Er worden te veel etenswaren in één beurt gebakken en de olie heeft niet de juiste temperatuur. De temperatuur van de olie is onvoldoende hoog: de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

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

BESCHREIBUNG



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Deckel | 8. Sicherheitstragegriff |
| a. Permanentfilter | 9. Ölbehälter-Kontrollknopf |
| b. Griff | 10. Gehäuse |
| c. Sichtfenster | 11. Ölbehälter |
| 2. Entnehmbare Steuereinheit und Heizelement | a. Deckel |
| 3. Frittierkorb | b. Verschluss |
| a. Griff | 12. Netzkabel |
| b. MAX-Markierung (Frittiergut) | 13. Standfüße |
| 4. Entnehmbare Schüssel | 14. Bedienfeld |
| 5. MIN- und MAX-Markierungen (Ölstand) | a. Ein-/Ausschalter |
| 6. Haken zum Befestigen des Korbs in Abtropfposition | b. Verstellbarer Temperaturregler |
| 7. Festes Ölfiltersieb | c. Timer (je nach Modell) |
| | d. Temperaturanzeigeleuchte |
| | 15. RESET-Funktion |
| | 16. Ventil |



RESET-Funktion

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

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

Filterung, Entleeren und automatische Lagerung des Öls/Fetts

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

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

Äußerst einfache Reinigung

Ihre Fritteuse ist einfach zu handhaben und auseinanderzunehmen.

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

Benutzung des Ölbehälter-Kontrollknopfes

Der Ölbehälter-Kontrollknopf hat 3 Einstellungen. Abb. 1

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WICHTIG

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

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

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

WICHTIG

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

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

WICHTIG

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

VORBEREITUNG DER FRITTEUSE

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

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

WICHTIG

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

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

WICHTIG

Geben Sie niemals festes Fett direkt in die Schüssel oder den Korb, um das Risiko eines Brandes oder einer Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

FRITTIERVORGANG

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

WICHTIG

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

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

WICHTIG

Unabhängig vom Rezept müssen die Lebensmittel vor dem Frittieren gründlich abgetrocknet werden. Dies verhindert, dass das Öl überläuft und verlängert die Lebenszeit des Öls. Es ist normal, dass während des Frittierens die Temperaturanzeige aufleuchtet und erlischt. Berühren Sie die Fritteuse nicht, wenn sie in Betrieb ist, da sie äußerst heiß ist und schwere Verbrennungen verursachen kann. Der aus dem Filter aufsteigende Dampf ist ebenfalls sehr heiß.

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

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

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

FRITTIER-TABELLE

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

- Es ist wichtig, hausgemachte Pommes frites zweimal zu frittieren, um das beste Ergebnis zu erzielen und zu verhindern, dass das Öl überläuft:
 - ein erster Durchgang bei 338 °F/170 °C
 - ein zweiter Durchgang bei 338 °F/170 °C
- Aus Gründen der Sicherheit und für die knusprigsten Ergebnisse trocknen Sie die Lebensmittel vor dem Frittieren gründlich ab, insbesondere Tiefkühlkost und frisch zubereitete Pommes.
- Geben Sie Tiefkühlkost niemals direkt aus der Packung in den Korb oder über den Ölbehälter.
- Große Hähnchenstücke oder größere Pommes benötigen eine längere Garzeit.

- Stellen Sie den Temperaturregler der unten stehenden Tabelle gemäß ein oder folgen Sie den Anleitungen auf der Lebensmittelpackung.
- Tipp: Um zu verhindern, dass die Lebensmittel zusammenkleben, frittieren Sie Lebensmittel im Teigmantel oder Donuts nicht im Korb.

FRISCHE LEBENSMITTEL	Menge	Temperatur	Zeit
Pommes frites (Höchstmenge)	2,65 lbs / 1.200 g	erstes Frittieren	170°C / 338°F 7~9 min
		zweites Frittieren	170°C / 338°F 5~7 min
Pommes frites (empfohlene Höchstmenge)	2 lbs / 900 g	170°C / 338°F	10~14 min
Frittierte Hähnchenstücke	8	180°C / 356°F	18~20 min
Apfelkrapfen	8~9	170°C / 338°F	6~7 min
Pilze	0,9 lb / 400 g	150°C / 302°F	10~12 min
Fischfilets	0,9 lb / 400 g	160°C / 320°F	5~6 min

TIEFKÜHLKOST	Menge	Temperatur	Zeit
Pommes frites (sichere Höchstmenge)	2 lbs / 900 g	170°C / 338°F	10~13 min
Pommes frites (empfohlene Höchstmenge)	1 lb / 450 g	170°C / 338°F	6~9 min
Fischfilets	0,75 lb / 350 g	190°C / 374°F	7~8 min
Fischstäbchen	12	190°C / 374°F	5~6 min
Tiefkühlgarnelen	15	190°C / 374°F	4~5 min

Wir empfehlen, dass Sie:

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

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

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

WICHTIG

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

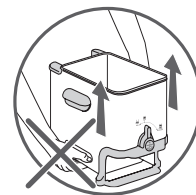
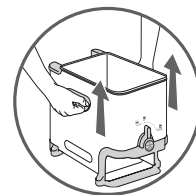
Nach Beendigung des Frittierens drehen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die automatische Ölfilterungs-Position. Abb. 12

- Sobald der Filterungsvorgang abgeschlossen ist, können Sie den Behälter verstauen:
 - Im Gerät: Stellen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Frittier-Position. Das Gerät muss flach getragen und transportiert werden. Abb. 13
 - Außerhalb des Gerätes: Stellen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Ölbehälter-Position und entnehmen Sie dann den Behälter. Abb. 14. Seien Sie vorsichtig beim Transport des Behälters.

WICHTIG

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

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



- Bewahren Sie das Öl an einem kühlen, trockenen Ort auf, idealerweise bei Zimmertemperatur.
- **Um das Öl erneut zu benutzen, entnehmen Sie vorsichtig den Behälter.**
- Schrauben Sie den Ölbehälterverschluss ab und leeren Sie das Öl in die Frittierschüssel. Abb. 15

WICHTIG

Tragen Sie den Behälter in beiden Händen. Bewahren Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort vor Licht und insbesondere vor Feuchtigkeit geschützt auf. Stellen Sie den Ölbehälter niemals in einen Mikrowellenofen. Gießen Sie kein gebrauchtes Öl in das Spülbecken.

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

WICHTIG

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

WENN IHRE FRITTEUSE NICHT KORREKT FUNKTIONIERT

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

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

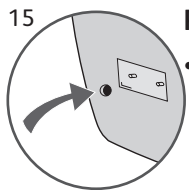
Probleme und mögliche Ursachen	Lösungen
Weitere Probleme	
Die Kontrolllampe leuchtet nicht auf.	• Drücken Sie den „Reset“-Knopf an der Rückseite der Fritteuse. Falls das Problem weiterbesteht, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung.
Lärm beim Frittieren	
Falls Sie beim Gebrauch Ihres Gerätes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

de

DESCRIZIONE



1. Coperchio
 - a. Filtro permanente
 - b. Impugnatura
 - c. Finestra di controllo
2. Unità di controllo removibile con elemento riscaldante
3. Cestello di frittura
 - a. Impugnatura
 - b. Tacca livello MAX per alimenti
4. Vasca removibile
5. Tacche livello MIN e MAX per olio
6. Supporto per mantenere il cestello in posizione di scolatura
7. Griglia di filtraggio olio fisso
8. Impugnatura di sicurezza per il trasporto
9. Pulsante di controllo del recipiente dell'olio
10. Involucro
11. Recipiente dell'olio
 - a. Coperchio
 - b. Tappo
12. Cavo di alimentazione
13. Piedini
14. Pannello di controllo
 - a. Interruttore acceso/spento
 - b. Termostato regolabile
 - c. Timer (a seconda del modello)
 - d. Spia luminosa di temperatura
15. Funzione RESET
16. Valvola



RESET function

- Questo apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento, in caso di utilizzo della friggitrice senza olio. Se il dispositivo si attiva, l'apparecchio si spegne automaticamente. Attendere che l'elemento riscaldante si sia completamente raffreddato (almeno 30 minuti).

- Per riprendere l'utilizzo della friggitrice, premere il pulsante RESET (situato sul retro dell'unità di controllo) con uno stuzzicadenti o un altro oggetto appuntito non metallico dopo aver riempito la vasca con olio.
- Se il dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento si attiva ripetutamente, contattare il Centro di assistenza consumatori Tefal.

Filtraggio, scolatura e conservazione automatica dell'olio/grasso

La friggitrice è dotata di un sistema esclusivo e brevettato per il filtraggio e la scolatura automatica, adatto alla maggior parte degli oli e grassi utilizzati in cucina.

- La scolatura dell'olio è completamente automatica e sicura.
- Il sistema di filtraggio automatico permette all'olio/grasso di rimanere pulito e durare più a lungo, garantendo una frittura più salubre.
- Il recipiente dell'olio permette di conservare l'olio fino al successivo utilizzo ed evitare la contaminazione dei sapori.

Pulizia ultra facile

La friggitrice è facile da usare e da smontare.

- Tutte le parti (ad eccezione dell'unità di controllo) possono essere lavate in lavastoviglie.
- Grazie al sistema automatico brevettato di filtraggio e conservazione dell'olio, la friggitrice può essere lavata in lavastoviglie dopo ogni utilizzo, per usarla sempre come nuova.

Utilizzo del pulsante di controllo del recipiente dell'olio

Il pulsante di controllo del recipiente dell'olio ha 3 posizioni. Fig. 1

- **Posizione Frittura:** per friggere. Fig. 2
- **Posizione Filtraggio automatico dell'olio:** per scolare e filtrare l'olio nel recipiente dell'olio. Fig. 3
- **Posizione Recipiente dell'olio:** per poter rimuovere il recipiente dell'olio. Fig. 4

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

IMPORTANTE

Non immergere l'unità di controllo con l'elemento riscaldante in acqua.

La friggitrice può essere smontata completamente (ad eccezione dell'unità di controllo).

- Rimuovere il coperchio. Rimuovere il cestello di frittura, l'unità di controllo e la vasca. Rimuovere il recipiente dell'olio impostando il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Recipiente dell'olio. Fig. 5
- Lavare il coperchio, la vasca, l'involucro, il cestello di frittura e il recipiente dell'olio in lavastoviglie o a mano con acqua e sapone. Fig. 6
- Pulire l'unità di controllo separatamente con una spugna.
- Asciugare con cura.
- Dopo la pulizia, premere il pulsante valvola parte inferiore della friggitrice per evacuare l'eventuale acqua residua nella vasca. Fig. 7

IMPORTANTE

Verificare che il pulsante valvola sia stato riportato nella sua posizione originale.

- Posizionare la vasca e l'unità di controllo. Fig. 8
- Impostare il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Recipiente dell'olio e inserire il recipiente dell'olio vuoto nella friggitrice. Fig. 9
- Impostare il pulsante di controllo in posizione Frittura. Fig. 13
- Aprire completamente l'impugnatura del cestello fino a udire un clic. Fig. 10

IMPORTANTE

Verificare che l'unità di controllo sia posizionata correttamente affinché la friggitrice possa funzionare.

PREPARAZIONE DELLA FRIGGITRICE

- Verificare che il recipiente dell'olio sia vuoto e in posizione.
- Impostare il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Frittura. Fig. 2
- Riempire la vasca con l'olio. Si consiglia di utilizzare olio (vegetale).
- Il livello dell'olio deve sempre essere compreso tra il livello MIN e MAX della vasca. Fig. 11
- Non superare la linea di riempimento MAX perché l'olio bollente potrebbe fuoriuscire durante la frittura e causare ustioni gravi.

	Olio	Grasso vegetale solido (non raccomandato)
Max.	3,5 L	2970 g
Min.	2,8 L	2520 g

IMPORTANTE

Non usare mai diversi tipi di olio contemporaneamente per evitarne la fuoriuscita.

- Per i migliori risultati, si consiglia di usare olio vegetale.
- In caso di utilizzo di grasso vegetale solido (non raccomandato): tagliarlo a pezzetti, farlo sciogliere in una padella separata e versare il grasso fuso nella vasca dell'olio.

IMPORTANTE

Non inserire mai del grasso solido direttamente nel recipiente o nel cestello per evitare il rischio di incendi o danni all'apparecchio.

PROCESSO DI FRITTURA

- Verificare che il pulsante di controllo del recipiente dell'olio sia impostato in posizione Frittura. Fig. 2.

IMPORTANTE

Non collegare la friggitrice all'alimentazione senza l'olio.

- Dopo aver riempito la vasca con l'olio, collegare la friggitrice all'alimentazione senza il cestello di frittura. Impostare l'interruttore acceso/spento in posizione 1 e la spia della temperatura si accenderà. Impostare la temperatura desiderata con la manopola del termostato (vedi Tabelle di cottura).
- La friggitrice inizierà a riscaldare l'olio.
- Nota: la spia della temperatura si spegnerà al raggiungimento della temperatura impostata.

IMPORTANTE

Indipendentemente dalla ricetta, gli alimenti devono essere asciugati con cura prima della frittura. Ciò eviterà fuoriuscite d'olio e prolungherà la durata dell'olio.

Durante la cottura, è normale che la spia di temperatura si accenda e si spenga.

Non toccare la friggitrice quando è in funzione perché diventa estremamente calda e può causare ustioni gravi.

Anche il vapore proveniente dal filtro è estremamente caldo.

	Patate o patatine fritte fresche	Patate o patatine fritte surgelate
Capacità massima	1,2 kg (in 2 frittura)	900 g
Capacità raccomandata	900 g	450 g

- Posizionare gli alimenti nel cestello senza riempirlo eccessivamente. Rispettare la tacca del livello MAX presente sul cestello.

- Ridurre la quantità nel caso di alimenti surgelati.
- Dopo lo spegnimento della spia della temperatura, posizionare e abbassare lentamente il cestello nell'olio di frittura. Immergere troppo rapidamente il cestello nell'olio può causarne la fuoriuscita.
- Posizionare il coperchio sulla friggitrice.
- Impostare il tempo di cottura (a seconda del modello): per i modelli con timer, premere il pulsante per impostare il tempo minuto per minuto. Rilasciarlo. Il tempo selezionato è visualizzato e inizierà il conto alla rovescia.
- La frittura è completa quando il tempo di cottura è terminato e gli alimenti hanno raggiunto la consistenza e il colore desiderato.
- Per i modelli con timer: il timer emette un suono (a seconda del modello) a indicare che il tempo di cottura impostato è terminato.
- Rimuovere con attenzione il coperchio per evitare che la condensa (goccioline d'acqua) cada nell'olio.
- Scolare l'olio in eccesso agganciando il cestello sul supporto presente nella vasca interna (parte n. 6).
- Non coprire il cestello con il coperchio.
- Servire.
- Al termine della frittura, impostare l'interruttore acceso/spento in posizione 0.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e lasciare che si raffreddi per circa 3 ore. Per filtrare e scolare l'olio, fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione.

TABELLE DI COTTURA

I tempi di cottura sono puramente indicativi. Possono variare a seconda della quantità, dei gusti personali, del tipo di alimentazione elettrica, ecc.

- Per migliori risultati e per evitare fuoriuscite d'olio, è importante friggere due volte le patatine fritte fatte a mano :
 - il primo ciclo a 170°C
 - il secondo ciclo a 170°C
- Per ragioni di sicurezza e per un risultato croccante, asciugare con cura gli alimenti prima della frittura, specialmente quelli surgelati e le patatine fritte fatte a mano.
- Non versare gli alimenti surgelati direttamente dalla confezione nel cestello o sopra il recipiente dell'olio.
- Pezzi di pollo di grandi dimensioni o frittture abbondanti richiedono un tempo di cottura maggiore.

- Impostare il termostato secondo le tabelle seguenti o seguire le istruzioni riportate sulla confezione degli alimenti.
- Suggerimento di cottura: per evitare che gli alimenti si attacchino tra di loro, non usare il cestello durante la cottura di alimenti impanati o frittelle.

ALIMENTI FRESCHI	Quantità	Temperatura	Tempo
Patatine fritte (capacità MAX)	1200 g	1° frittura	170°C
		2° frittura	170°C
Patatine fritte (capacità raccomandata)	900 g	170°C	10~14 min
Crocchette di pollo	8	180°C	18~20 min
Frittelle di mela	8~9	170°C	6~7 min
Funghi	400 g	150°C	10~12 min
Filetti di pesce	400 g	160°C	5~6 min

ALIMENTI SURGELATI	Quantità	Temperatura	Tempo
Patatine fritte (capacità MAX)	900 g	170°C	10~13 min
Patatine fritte (capacità raccomandata)	450 g	170°C	6~9 min
Filetti di pesce	350 g	190°C	7~8 min
Crocchette di pesce	12	190°C	5~6 min
Gamberi surgelati	15	190°C	4~5 min

Si consiglia di:

- pulire l'olio dopo ogni utilizzo per evitare residui alimentati bruciati
- sostituire l'olio periodicamente.

Per una cottura rapida e di qualità, limitare la quantità di patatine fritte a 1/2 cestello alla volta.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per ragioni di sicurezza, l'apparecchio scola tutti i tipi di olio (o grassi solidi) (in posizione Filtraggio) quando è sufficientemente freddo (circa 3 ore dopo l'ultima frittura).

IMPORTANTE

Verificare che il recipiente dell'olio sia vuoto prima di scolare la friggitrice.

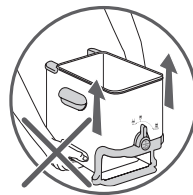
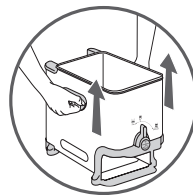
A cottura ultimata, impostare il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Filtraggio automatico dell'olio. Fig. 12

- Al termine del filtraggio, è possibile riporre il recipiente:
 - Nell'apparecchio: impostare il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Frittura. L'apparecchio deve essere trasportato in posizione verticale. Fig. 13
 - Fuori dall'apparecchio: impostare il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Recipiente dell'olio, quindi rimuovere il recipiente. Fig. 14. Trasportarlo con attenzione.

IMPORTANTE

Il timer (a seconda del modello) segnala il termine del tempo di cottura ma non arresta l'apparecchio.

Per trasportare la friggitrice, utilizzare le impugnature (parte n. 8). Non usare le aperture di ventilazione sulla parte inferiore dell'involucro.



- Conservare l'olio in un luogo fresco e asciutto, idealmente a temperatura ambiente.
- **Per riutilizzare l'olio, rimuovere il recipiente con attenzione.**
- Svitare il tappo del recipiente dell'olio e vuotarlo nella vasca di frittura. Fig. 15

IMPORTANTE

Trasportare il recipiente con entrambe le mani.
Conservarlo in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e, soprattutto, umidità.
Non inserire il recipiente dell'olio nei forni a microonde.
Non versare l'olio usato nel lavandino.

- Per il grasso solido (non raccomandato), rimuovere il coperchio dal recipiente. Capovolgere il recipiente e premerlo per fluidificare il grasso. Tagliarlo a pezzetti e farlo sciogliere in una padella separata. Quindi, versarlo nella vasca.
- Inserire il recipiente vuoto nella friggitrice, con il coperchio e il tappo. Impostare il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Frittura.
- Il coperchio, la vasca, l'involucro, il cestello di frittura e il recipiente dell'olio possono essere lavati in lavastoviglie. Fig. 6 Pulire l'unità di controllo separatamente con una spugna.

IMPORTANTE

Prima di riempire la vasca di frittura, verificare sempre che il pulsante valvola stato riportato nella sua posizione originale; in caso contrario, verificare che l'involucro di metallo non sia stato danneggiato in alcun modo.

SE LA FRIGGITRICE NON FUNZIONA CORRETTAMENTE

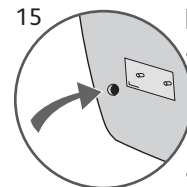
Problemi e possibili soluzioni	Soluzioni
La friggitrice non si riscalda	
L'apparecchio non è collegato all'alimentazione. La funzione RESET si è attivata (dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento).	• Collegare l'apparecchio. • Premere il pulsante RESET, situato sul retro della friggitrice. Se il problema persiste, contattare il nostro centro di assistenza.
Fuoriuscite dell'olio di frittura	
La tacca MAX di riempimento della vasca è stata superata. La tacca MAX di riempimento del cestello di frittura è stata superata. Gli alimenti sono bagnati o contengono troppa acqua (alimenti surgelati). Sono stati mescolati diversi tipi di olio/grasso.	• Controllare il livello dell'olio (MAX) e rimuovere l'eccesso. • Controllare il livello degli alimenti nel cestello di frittura (MAX) e rimuovere l'eccesso. • Rimuovere l'eventuale ghiaccio e asciugare con cura gli alimenti. • Abbassare il cestello lentamente. • Svuotare e pulire la vasca. Riempire la vasca con un unico tipo di olio.
Gli alimenti non diventano dorati né croccanti	
Gli alimenti sono troppo spessi e contengono troppa acqua. Sono stati inseriti troppi alimenti contemporaneamente e l'olio di cottura non è alla giusta temperatura. La temperatura dell'olio di frittura non è sufficiente: la temperatura non è stata impostata correttamente.	• Provare a prolungare il tempo di cottura o a tagliare gli alimenti a pezzi più sottili. • Friggere gli alimenti in piccole quantità (in particolare se surgelati). • Impostare la temperatura raccomandata.
Le patatine fritte si attaccano tra di loro	
Le patatine fritte si attaccano tra di loro.	• Lavare le patate e asciugarle con cura.

Problemi e possibili soluzioni		Soluzioni
La vasca non scola		
L'olio è ancora troppo caldo. Il pulsante di controllo del recipiente dell'olio non è in posizione Filtraggio automatico dell'olio. La griglia di filtraggio è bloccata o ostruita. Il grasso si è solidificato.	• Attendere che la temperatura diminuisca (circa 3 ore). • Impostare il pulsante di controllo del recipiente • dell'olio in posizione Filtraggio automatico dell'olio. • Traversare l'olio in un recipiente e pulire la griglia di filtraggio con acqua e sapone e una spazzola non metallica. Premere il pulsante valvola parte inferiore della friggitrice per evacuare acqua e residui alimentari. • Attendere che la friggitrice si riscaldi (4-5 minuti).	
Perdite di olio		
La tacca MAX (3,5 L) di riempimento della vasca è stata superata. Nel recipiente è presente dell'olio o è pieno.	• Non superare il livello MAX dell'olio (3,5 L). Pulire la friggitrice prima di ogni utilizzo. • Impostare il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Recipiente dell'olio, estrarre il recipiente e scolarlo.	
Emissione di odori sgradevoli		
L'olio si è deteriorato. L'olio non è adatto.	• Usare un olio nuovo. • Usare un olio vegetale di qualità.	
Bruit pendant la cuisson		
frittura Se l'apparecchio emette piccoli scoppiettii durante l'uso, ciò significa che nell'olio di frittura è presente troppa acqua. Il pericolo è che l'acqua filtri nel recipiente dell'olio all'interno della vasca removibile (come conseguenza del processo di filtraggio).	• Sostituire l'olio.	
Altri problemi		
problemi La spia non si accende.	• Premere il pulsante RESET, situato sul retro della friggitrice. Se il problema persiste, contattare il nostro Centro di assistenza.	

BESKRIVNING



1. Lock
 - a. Permanent filter
 - b. Handtag
 - c. Fönster
2. Löstagbar styrenhet och värmeelement
3. Frityrkorg
 - a. Handtag
 - b. MAX-markering för livsmedel
4. Löstagbar skål
5. MIN- och MAX- markering för oljenivå
6. Hake för att fästa korgen vid avdroppning
7. Fast oljefilter
8. Säkerhetsbärhandtag
9. Oljebhållarens kontrollvred
10. Hölje
11. Oljebhållare
 - a. Lock
 - b. Kapsyl
12. Elsladd
13. Fötter
14. Manöverpanel
 - a. PÅ/AV-knapp
 - b. Justerbar temperaturregulator
 - c. Timer (beroende på modell)
 - d. Indikatorlampa för temperatur
15. RESET-funktion
16. Ventil



RESET-funktion

- Din apparat är utrustad med en överhettningsskyddsfunktion om du använder fritösen utan olja. Om överhettningsskyddsfunktionen aktiveras stängs apparaten av automatiskt. Vänta tills värmeelementet har svalnat av helt (minst 30 min).
- För att återställa fritösen trycker du på RESET-knappen (på baksidan av styrenheten) med en tandpetare eller ett liknande, icke-metalliskt föremål efter att du fyllt skålen med olja.
- Om överhettningsskyddsfunktionen aktiveras upprepade gånger bör du kontakta Tefal kundtjänst för att få hjälp.

Filtrering, tömning och automatisk förvaring av olja/fett

Fritösen är utrustad med ett exklusivt och patenterat system för filtrering och automatisk tömning som passar de flesta oljor och fetter som används vid matlagning.

- Tömningen på olja sker helt automatiskt och på ett säkert sätt.
- Det patenterade automatiska filtreringssystemet håller oljan/fettet rena och förlänger hållbarheten för mer hälsosam fritering.
- Oljebehållaren låter dig spara oljan till nästa användning och ser till att inga smaker överförs.

Enkel rengöring

Fritösen är enkel att hantera och plocka isär.

- Alla delar (utom styrenheten) tål maskindisk.
- Tack vare det patenterade automatiska filtrerings- och oljeförvaringssystemet kan du diska fritösen i diskmaskinen efter varje användning, så att den alltid är skinande ren.

Använda oljebehållarens kontrollvred

Oljebehållarens kontrollvred har 3 lägen. Fig. 1

- **Friteringsläge:** för fritering. Fig. 2
- **Automatiskt oljefiltreringsläge:** för tömning och filtrering av oljan till oljebehållaren. Fig. 3
- **Oljebehållarläge:** för borttagning av oljebehållaren. Fig. 4
- **Position Oil Box:** pour mettre en place ou retirer le bac à huile. Fig. 4

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VIKTIGT

Styrenheten med värmeelementet får inte nedsänkas i vatten.

Fritösen är helt isärtagbar (undantaget styrenheten).

- Ta av locket. Ta bort frityrkorgen, styrenheten och skålen. Ställ oljebehållarens kontrollvred i oljebehållarläget och ta bort oljebehållaren. Fig. 5
- Rengör locket, skålen, höljet, frityrkorgen och oljebehållaren med diskmedel och vatten eller sätt in dem i diskmaskinen. Fig. 6
- Rengör styrenheten för sig med en svamp.

- Torka noga.
- Efter rengöringen trycker du på ventilen under fritösen för att släppa ut vatten som eventuellt ansamlats i skålen. Fig. 7
- Sätt tillbaka skålen och styrenheten. Fig. 8

VIKTIGT

Se till att ventilen återgår till sin ursprungliga position.

- Ställ oljebehållarens kontrollvred i oljebehållarläget och placera den tomma oljebehållaren i fritösen. Fig. 9
- Ställ kontrollvredet i friteringsläget. Fig. 13
- Veckla ut korgens handtag helt: när den är i rätt position hörs ett "klick". Fig. 10

VIKTIGT

Se till att styrenheten är i rätt position, annars fungerar inte fritösen.

FÖRBEREDA FRITÖSEN

- Kontrollera att oljebehållaren är på plats och är tom.
- Ställ oljebehållarens kontrollvred i friteringsläget. Fig. 2
- Fyll skålen med olja. Vi rekommenderar att du använder olja.
- Oljenivån ska alltid vara mellan skålens MIN- och MAX-nivå. Fig. 11
- Fyll inte skålen över maxnivån, eftersom kokande olja då kan rinna över vid fritering och orsaka allvarliga brännskador.

	Olja	Fasta vegetabiliska fetter (rekommenderas inte)
Max.	14 koppar / 3,5 l	6,55 lbs / 2 970 g
Min.	12 koppar / 2,8 l	5,55 lbs / 2 520 g

VIKTIGT

Använd aldrig flera olika sorters olja samtidigt, då det kan göra att oljan rinner över.

- För bästa resultat rekommenderar vi vegetabilisk olja.
- Om du använder fast vegetabiliskt fett (rekommenderas inte): Skär fettet i små bitar, smält det i en separat kastrull och håll det smälta fettet i frityrskålen.

VIKTIGT

Undvik brandrisk och skador på apparaten genom att aldrig lägga fast fett direkt i skålen eller korgen.

FRITERINGSPROCESSEN

- Se till att oljebehållarens kontrollvred är i friteringsläget. Fig. 2

VIKTIGT

Sätt inte i kontakten till fritösen utan olja.

- När du fyllt skålen med olja sätter du i kontakten till fritösen utan att sätta i frityrkorgen. Ställ PÅ/AV-knappen på 1. Temperaturindikatorlampan tänds. Vrid den justerbara temperaturregulatorn till önskad temperatur (se tillagningstabellerna).
- Fritösen börjar värma upp oljan.
- Obs! Temperaturindikatorlampan släcks när önskad temperatur uppnåtts.

VIKTIGT

Oavsett recept måste du torka maten noggrant innan du friterar den. Det hindrar att oljan rinner över och ökar dess livslängd. Under tillagningen är det normalt att temperaturlampan tänds och släcks.

Vidrör inte fritösen när den används, eftersom den kan bli extremt varm och orsaka allvarliga brännskador.

Ångan som kommer från filtret är också extremt het.

	Färsk potatis eller pommes frites	Fryst potatis eller pommes frites
Maxkapacitet	2,65 lbs/1,2 kg (i 2 omgångar)	2 lbs / 900 g
Rekommenderad kapacitet	2 lbs / 900 g	1 lb / 450 g

- Lägg livsmedel i korgen utan att fylla den för mycket. Notera korgens MAX-markering för livsmedel.
- Minska mängden livsmedel om de är frusna.
- När temperaturlampan släckts för du långsamt ner korgen i frityroljan. För du ner korgen för snabbt i oljan riskerar du att oljan rinner över.
- Sätt på locket på fritösen.
- Ställ in tillagningstiden (beroende på modell): på modeller med timer ställer du in tiden minut för minut genom att trycka på knappen. Släpp knappen. Inställd tid visas och nedräkningen startar.
- Friteringen är färdig när tillagningstiden gått ut och livsmedlet har uppnått önskad färg och konsistens.
- På modeller med timer: timern ger ifrån sig ett ljud (beroende på modell) när den inställda tillagningstiden gått ut. Ta av locket försiktigt för att undvika att kondensationsdroppar (vattendroppar) hamnar i oljan.
- Haka fast korgen i hållaren på den inre skålen så att överflödiga olja kan rinna av (markering 6).
- Täck inte över korgen med locket.
- Maten är färdig att serveras.
- När du friterat färdigt ställer du PÅ/AV-knappen i läget O.

SV

- Dra ur kontakten till apparaten och låt den svalna i ca 3 timmar. För filtrering och tömning, se avsnittet Rengöring och underhåll.

TILLAGNINGSTABELLER

Tillagningstiderna är endast vägledande. Tiderna kan variera beroende på mängd, smak, elförsörjning etc....

- För att uppnå bästa möjliga resultat och undvika att oljan rinner över är det viktigt att fritera hemgjorda pommes frites två gånger:
 - en första fritering på 338 °F/170 °C
 - en andra fritering på 338 °F/170 °C
- Torka livsmedel noggrant innan du friterar dem för att garantera både en säker tillagning och ett krispigt resultat. Detta är särskilt viktigt vid frysta livsmedel och nyskurna pommes frites.
- Håll aldrig ned frysta livsmedel direkt från förpackningen ner i korgen eller över oljebehållaren.
- Stora bitar kyckling och tjocka pommes frites kräver längre tillagningstid.
- Ställ in temperaturregulatorn enligt tabellen nedan eller följ instruktionerna på livsmedlets förpackning.
- Tillagningstips: Hindra livsmedel från att klibba ihop genom att inte använda korgen när du tillagar munkar eller livsmedel med frityrsmet.

FÅRSKA LIVSMEDEL	Mängd		Temperatur	Tid
Pommes frites (maxkapacitet)	2,65 lbs / 1 200 g	första friteringen	170°C / 338°F	7~9 min
		andra friteringen	170°C / 338°F	5~7 min
Pommes frites rekommenderad kapacitet)	2 lbs / 900 g		170°C / 338°F	10~14 min
Kycklingnuggets	8		180°C / 356°F	18~20 min
Äppelringar	8~9		170°C / 338°F	6~7 min
Svamp	0,9 lb / 400 g		150°C / 302°F	10~12 min
Fiskfiléer	0,9 lb / 400 g		160°C / 320°F	5~6 min

FRYSTA LIVSMEDEL	Quantité	Température	Temps
Pommes frites (säker maxkapacitet)	2 lbs / 900 g	170°C / 338°F	10~13 min
Pommes frites (rekommenderad kapacitet)	1 lb / 450 g	170°C / 338°F	6~9 min
Fiskfiléer	0,75 lb / 350 g	190°C / 374°F	7~8 min
Fisknuggets	12	190°C / 374°F	5~6 min
Frysta räkor	15	190°C / 374°F	4~5 min

Vi rekommenderar att du

- rengör oljan efter varje användning för att undvika brända smulor
- byter olja regelbundet.

Uppnå högre kvalitet och snabbare tillagning genom att begränsa mängden pommes frites till en halv korg åt gången.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

För din säkerhet töms apparaten automatiskt på alla sorters oljor (eller fasta fetter) (i filtreringsläget) först när de svalnat av tillräckligt (ca 3 timmar efter senaste tillagningen).

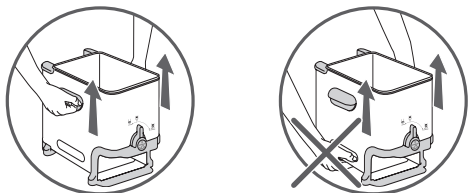
VIKTIGT

Se till att oljebehållaren är tom innan du tömmer fritösen.

- När du är klar med tillagningen vrid du oljebehållarens kontrollvred till läget automatisk oljefiltrering. Fig. 12
- Efter filtreringen kan du förvara behållaren:
 - I apparaten: Vrid oljebehållarens kontrollvred till friteringsläget.
 - Apparaten måste bäras och transporteras upprätt. Fig. 13.
- Utanför apparaten: Vrid oljebehållarens kontrollvred till oljebehållarläget och ta sedan ur behållaren. Förflytta behållaren försiktigt. Fig. 14 Rangez l'huile dans un endroit frais et sec, à une température ne dépassant pas la température ambiante.

VIKTIGT

Timern ger ifrån sig ett ljud (beroende på modell) när tillagningstiden gått ut, men den stänger inte av apparaten. Bär fritösen i handtagen – markering 8. Använd inte ventilerna i nedre delen av höljet.



- Förvara oljan svalt och torrt, helst i rumstemperatur.
- **Ta ur behållaren försiktigt för att återanvända oljan.**
- Lossa oljebehållarens kapsyl och töm oljan i frityrskålen. Fig. 15.

VIKTIGT

Bär behållaren med båda händerna. Förvara den svalt och torrt, skyddad från ljus och fukt. Sätt aldrig oljebehållaren i mikrovågsugnen. Håll inte ut använd olja i vasken.

- Vid användning av fast fett (rekommenderas inte) ska locket tas av från behållaren. Vänd behållaren upp och ner och tryck på den för att lossa fett. Skär det i bitar och smält det i en separat kastrull. Häll sedan fett i skålen.
- Sätt den tomma behållaren med locket och kapsylen i fritösen. Ställ oljebehållarens kontrollvred i friteringsläget.
- Locket, skålen, höljet, frityrkorgen och oljebehållaren tål maskindisk. Fig. 6. Rengör styrenheten för sig med en svamp.

VIKTIGT

Kontrollera alltid att ventilen har återgått till sin ursprungliga position innan du fyller frityrskålen. Om den inte har det ska du kontrollera att metallhöljet inte skadats.

OM FRITÖSEN INTE FUNGERAR SOM DEN SKA

Problem och möjliga orsaker	Åtgärder
Fritösen blir inte varm	
Apparatens kontakt är inte isatt. RESET-funktionen är aktiverad (överhettningsskydd).	• Sätt i kontakten. • Tryck på RESET-knappen på baksidan av fritösen. Kontakta vår kundtjänst om problemet kvarstår.
Frityrolja rinner över	
Skålens MAX-markering har överskridits. Frityrkorgens MAX-markering har överskridits. Livsmedlen är fuktiga eller innehåller för mycket vatten (frysta livsmedel). Olika sorters olja/fett har blandats	• Kontrollera oljenivån (MAX) och ta bort överskottet. • Kontrollera frityrkorgens MAX-nivå och ta bort överskottet. • Ta bort all is och torka av livsmedlen noggrant. • För ner korgen långsamt. • Töm och rengör skålen. Fyll skålen med en sorts olja.
Maten blir inte gyllenbrun och förblir mjuk	
Livsmedlen är för tjocka och innehåller för mycket vatten. För många livsmedel tillagas samtidigt och oljan har inte rätt temperatur. Frityröljans temperatur kan vara för låg på grund av att den ställts in felaktigt.	• Experimentera genom att öka tillagningstiden eller skära livsmedlet i mindre bitar. • Friter livsmedel i små mängder (särskilt om de är frysta). • Ställ in rekommenderad temperatur.

SV

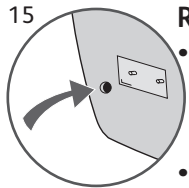
Problem och möjliga orsaker	Åtgärder
Pommes fritesen fastnar i varandra	
Pommes fritesen fastnar i varandra.	• Tvätta potatisen ordentligt och torka dem noggrant.
Skålen töms inte	
Oljan är fortfarande för varm. Oljebehållarens kontrollvred är inte i läget automatisk oljefiltrering. Oljefiltret är blockerat eller igensatt. Fettet har stelnat.	• Vänta tills temperaturen sjunkit (ca 3 timmar) • Ställ oljebehållarens kontrollvred i läget automatisk oljefiltrering. • Håll oljan i en behållare och rengör oljefiltret med diskmedel och vatten och en icke-metallisk borste. Tryck på ventilen under fritösen för att släppa ut vatten och smulor. • Låt fritösen bli varm (4 till 5 minuter).
Oljeläckage	
Skålens maximala (3,5 l) fyllnadsnivå har överskridits. Det finns olja kvar i behållaren eller behållaren är full	• Överskrid inte den maximala oljenivån (3,5 l). Rengör fritösen före varje användning. • Ställ oljebehållarens kontrollvred i oljebehållarläget, ta ut behållaren och töm den.
Fritösen ger ifrån sig obehaglig lukt	
Oljan har blivit dålig. Oljan lämpar sig inte för fritering	• Använd ny olja. • Använd en vegetabilisk oljeblandning av hög kvalitet.

Problem och möjliga orsaker	Åtgärder
Oljud vid fritering	
Om du hör svaga knäppningar när du använder fritösen innebär det att det är för mycket vatten i frityroljan.	• Byt oljan.
Andra problem	
Indikatorlampan tänds inte.	• Tryck på RESET-knappen på baksidan av fritösen. Kontakta vår kundtjänst om problemet kvarstår.

BESKRIVELSE



1. Lokk
 - a. Permanent filter
 - b. Håndtak
 - c. Innsynsvindu
2. Avtagbar kontrollenhet og varmeelement
3. Frityrkurv
 - a. Håndtak
 - b. MAX-merke for matmengde
4. Avtagbar bolle
5. MIN- og MAX-merker for oljemengde
6. Krok som holder kurven i tømmeposisjon
7. Fast oljefiltergitter
8. Sikkerhetshåndtak
9. Kontrollknapp for oljeboks
10. Base
11. Oljeboks
 - a. Lokk
 - b. Kork
12. Strømledning
13. Støtteben
14. Panel
 - a. Av/på-bryter
 - b. Regulérbar termostat
 - c. Timer (avhengig av modell)
 - d. Indikatorlampe for temperatur
15. RESET-funksjon
16. Ventil



RESET-funksjon

- Apparatet ditt er utstyrt med en sikkerhetsfunksjon ved overoppvarming hvis frityrkokeren brukes uten olje. Hvis sikkerhetsfunksjonen aktiveres, slår apparatet seg automatisk av. Vent til varmeelementet er helt avkjølt (minst 30 min.).
- For å starte frityrkokeren om igjen, trykk på RESET-knappen (bak på kontrollenheten) med en tannpirker eller lignende ikke-metallisk gjenstand når bollen er fylt med olje.
- Hvis sikkerhetsfunksjonen ved overoppvarming aktiveres flere ganger, vennligst kontakt Tefal kundeservice for assistanse.

Filtrering, tømning og automatisk lagring av olje / matfett

Frityrkokeren din har et eksklusivt og patentert system for filtrering og automatisk tømning som passer for de fleste typer matoljer og matfett.

- Tømning av olje er helt automatisk og sikkert.
- Det automatiske patenterte filtreringssystemet sikrer at oljen/matfettet holder seg ren(t) og varer lenger, for sunnere frityrsteking.
- Oljeboksbeholderen gjør det mulig å lagre oljen til neste gangs bruk og unngå smaksavsetninger.

Svært enkel rengjøring

Frityrkokeren er enkel å bruke og ta fra hverandre.

- Alle deler (unntatt kontrollenheten) kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Takket være det patenterte automatiske filtrerings- og oljelagringssystemet, kan frityrkokeren din settes i oppvaskmaskinen etter hver bruk, så den blir ren som ny hver gang.

Bruk av oljeboksbeholderens kontrollknapp

Oljeboksens kontrollknapp har 3 innstillinger Fig. 1

- **Frityrinnstilling:** for å frityrsteke. Fig. 2
- **Innstilling for automatisk oljefiltrering:** for å tømme og filtrere oljen over i oljeboksen. Fig. 3
- **Oljeboksinnstilling:** for fjerning av oljeboksbeholderen. Fig. 4

FØR FØRSTE GANGS BRUK

VIKTIG

Ikke senk kontrollenheten med varmeelementet ned i vann.

Frityrkokeren kan tas fullstendig fra hverandre (unntatt kontrollenheten).

- Fjern lokket. Fjern frityrkurven, kontrollenheten og bollen. Fjern oljeboksen ved å sette oljeboksens kontrollknapp på oljeboksinnstilling. Fig. 5
- Rengjør lokket, bollen, basen, frityrkurven og oljeboksen med såpe og vann eller sett dem i oppvaskmaskinen. Fig. 6

- Rengjør kontrollenheten for seg med en svamp.
- Tørk godt.
- Etter rengjøring, trykk på ventilen under friturekokeren for å få ut overskytende vann i bollen. Fig. 7

VIKTIG

Sjekk at ventilen er satt tilbake i utgangsposisjon.

- Sett på plass bollen og kontrollenheten. Fig. 8
- Sett oljeboksens kontrollknapp på oljeboksinstilling, og sett den tomme oljeboksen i friturekokeren. Fig. 9
- Sett kontrollknappen på frityrinnstilling. Fig. 13
- Ta kurvhåndtaket helt ut; du hører et klikk når det sitter korrekt på. Fig. 10

VIKTIG

Forsikre deg om at kontrollenheten er korrekt plassert, ellers vil ikke friturekokeren fungere.

FORBEREDE FRITYRKOKEREN

- Forsikre deg om at oljeboksen er satt på plass og at den er tom.
- Sett oljeboksens kontrollknapp på frityrinnstilling. Fig. 2
- Fyll bollen med olje. Vi anbefaler at du bruker olje.
- Oljemengden bør alltid være mellom MIN og MAX-merkene på bollen. Fig. 11
- Ikke fyll høyere enn maksimumsmerket siden kokende olje kan flyte over under steking og forårsake brannskader.

	Olje	Fast vegetabilsk fett (ikke anbefalt)
Maks.	3,5 l	2970 g
Min.	8 l	2520 g

VIKTIG

Bruk aldri forskjellige typer olje samtidig, det kan føre til at oljen flyter over.

- For best resultat anbefaler vi vegetabilsk olje.
- Hvis du bruker fast vegetabilsk fett (ikke anbefalt): Skjær i små biter, smelt i separat panne og hell det smeltede matfettet i frityrbollen.

VIKTIG

For å unngå brannfare og skader på produktet må du ikke legge fast fett i bollen eller kurven.

FRITYRPROSESSEN

- Forsikre deg om at oljeboksens kontrollknapp er satt på frityrinnstilling. Fig. 2

VIKTIG

Koble ikke til friturekokeren uten olje.

- Når bollen er fylt med olje, koble til friturekokeren uten frityrkurven. Sett av/på-knappen på innstilling 1, og temperaturindikatoren vil lyse. Still den regulerbare termostaten på ønsket temperatur (se koketabeller).
- Frityrkokeren vil nå begynne å varme opp oljen.
- Merk: Temperaturindikatoren vil slutte å lyse når ønsket temperatur er nådd.

VIKTIG

Uansett oppskrift, må maten tørkes godt før frityrsteking. Dette forhindrer at oljen flyter over og gir oljen lenger levetid.

Under steking er det normalt at temperaturlyset slår seg av og på.

Ikke rør frityrkokeren når den er i bruk, den blir svært varm og kan forårsake alvorlige brannskader.

Dampen fra filteret er også svært varm.

	Ferske poteter eller pommes frites	Frosne poteter eller pommes frites
Maksimum mengde	1,2 kg (i 2 omganger)	900 g
Anbefalt mengde	900 g	450 g

- Legg maten i kurven uten å overfylle den. Merk MAX-merke for matmengde på kurven.
- Reduser mengden for frossenmat.
- Etter at temperaturlyset er slukket, sett på plass kurven og senk den langsomt ned i frityroljen. Hvis du senker kurven for raskt ned i oljen, kan oljen flyte over.
- Sett lokket på frityrkokeren.
- Still inn steketiden (avhengig av modell): for modeller med timer, trykk på knappen for å stille inn tiden minutt for minutt. Slipp. Valgt tid vises og nedtelling starter.
- Stekingen er ferdig når steketiden er omme og maten har ønsket farge og konsistens.
- For modeller med timer: Timeren avgir et lydsignal (avhengig av modell) som indikerer at den programmerte steketiden er over. Fjern lokket forsiktig for å unngå kondens (vanndråper) i oljen.
- Tøm overskuddsolje ved å feste kurven på innerbollens støtte (markør 6).
- Ikke dekk kurven med lokket.
- Server.
- Når du er ferdig med å frityrsteke maten, still av/på-knappen på O-innstilling.

- Koble fra apparatet og la det avkjøle seg i cirka 3 timer. For å filtrere og tømme oljen, se avsnittet om rengjøring og vedlikehold.

STEKETABELLER

Steketidene er kun indikative. De kan variere avhengig av mengde, smak, strømforsyning etc...

- Det er viktig å frityrsteke hjemmelagde pommes frites to ganger for best mulig resultat og for å forhindre at oljen flyter over:
 - første runde ved 170 °C
 - andre runde ved 170 °C
- For sikkerhet og for sprøtt resultat, tørk godt av maten før den frityrstekes, særlig frossenmat og nylagde pommes frites.
- Hell aldri frossenmat direkte fra pakken opp i kurven, eller over oljeboksen.
- Store kyllingbiter eller store pommes frites trenger lenger steketid.
- Still inn temperaturen i henhold til nedenstående tabell, eller følg instruksjonene på forpakningen.
- Steketips: For å unngå at maten kleber seg sammen, ikke bruk kurven når du steker mat med frityrrøre eller smultringer.

no

FERSKMAT	Mengde	Temperatur	Tid
Pommes frites (MAX-mengde)	1200 g	Første steking	170°C
		Andre steking	170°C
Pommes frites (anbefalt mengde)	900 g	170°C	10~14 min
Kyllingnuggets	8	180°C	18~20 min
Epleringer	8~9	170°C	6~7 min
Sopp	400 g	150°C	10~12 min
Fiskefilet	400 g	160°C	5~6 min

FROSSENMAT	Mengde	Temperatur	Tid
Pommes frites (MAX sikker mengde)	900 g	170°C	10–13 min
Pommes frites (anbefalt mengde)	450 g	170°C	6–9 min
Fiskefilet	350 g	190°C	7–8 min
Fiskenuggets	12	190°C	5–6 min
Frosne reker	15	190°C	4–5 min

Vi anbefaler at du:

- renser oljen etter hver bruk for å unngå brente smuler
- bytter olje jevnlig.

For kvalitet og rask steking, begrensn mengden pommes frites til en halv kurv om gangen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

For egen sikkerhet, tømmer apparatet automatisk alle typer oljer (eller matfett) (i filtreringsposisjon) når det er tilstrekkelig avjøl (cirka 3 timer etter siste steking).

VIKTIG

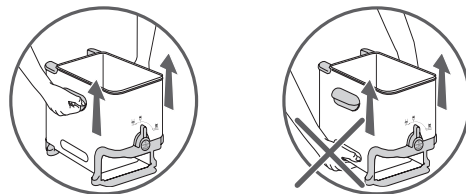
Forsikre deg om at oljebholderen er tom før du tømmer frityrkokeren.

- Når du er ferdig med å steke, still oljeboksens kontrollspake på automatisk oljefiltrering. Fig. 12
- Når filtreringen er ferdig, kan du lagre beholderen:
 - I apparatet: Still oljeboksens kontrollspake på stekeinnstilling. Apparatet må bæres og transporteres flatt. Fig. 13
 - Utenfor apparatet: Still oljeboksens kontrollspake på oljeboksinstilling og fjern beholderen. Transporter forsiktig. Fig. 14

VIKTIGT

Timeren (avhengig av modell) angir avsluttet steketid, men slår ikke av apparatet.

For å bære frityrkokeren, bruk håndtakene (markør 8). Ikke bruk lufteåpningene i bunnen av basen.



- Lagre oljen på et kjølig, tørt sted, helst i romtemperatur.
- For gjenbruk av olje, fjern beholderen forsiktig.

VIKTIG

Bær beholderen med begge hender.

Lagre den på et kjølig og tørt sted, unngå lys og især fukt.

Sett aldri oljeboksen i mikrobølgeovnen.

Ikke hell brukt olje i vasken.

- Skru av korken på oljeboksen, og tøm oljen i frityrbollen. Fig. 15
- Ved bruk av fast matfett (ikke anbefalt), fjern lokket på beholderen. Snu beholderen og trykk på den for å løsne matfettet. Skjær i biter og smelt det i en egen panne. Hell det så i bollen.
- Sett den tomme beholderen i frityrkokeren, med lokk og kork. Sett kontrollknappen for oljeboksen på frityrinnstilling.
- Lokket, bollen, basen, frityrkurven og oljeboksen kan vaskes i oppvaskmaskin. Fig. 6. Rengjør kontrollenheten for seg en med svamp.

VIKTIG

Før du fyller frityrbollen, sjekk alltid at ventilen er satt i utgangsposisjon; hvis ikke, sjekk at metallbasen dens ikke på noen måte er ødelagt.

HVIS FRITYRKOKEREN DIN IKKE VIRKER SOM DEN SKAL

Problemer og mulige årsaker	Løsninger
Frityrkokeren blir ikke varm	
Apparatet er ikke koblet til. Reset-funksjonen er aktivert (sikkerhet mot overoppvarming).	• Koble til apparatet. • Trykk på "reset"-knappen bak på frityrkokeren. Hvis problemet vedvarer, vennligst kontakt kundeservice.
Frityroljen flyter over	
Bollen er fylt over MAX-merket. Kurven er fylt over MAX-merket. Maten er våt eller inneholder for mye vann (frossenmat). Ulike typer olje / matfett er blandet.	• Sjekk oljemengde (MAX), og fjern overskytende olje. • Sjekk MAX-mengde for frityrkurv, og fjern det overskytende. • Fjern is, og tørk maten godt. • Senk kurven forsiktig. • Tøm og rengjør bollen. Fyll bollen igjen med én type olje.
Maten blir ikke gyllen og er myk.	
Maten er for tykk og inneholder for mye vann. For mye mat stekes på en gang, og frityroljen har ikke riktig temperatur. Temperaturen på frityroljen er ikke høy nok: Temperaturen er feil stilt inn.	• Eksperimentér ved å forlenge steketiden eller skjære maten i tynnere biter. • Stek mat i små mengder (særlig frossenmat). • Still inn anbefalt temperatur

Problemer og mulige årsaker

Løsninger

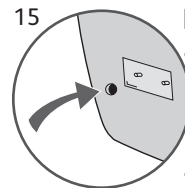
Pommes frites kleber seg sammen.	
Pommes frites kleber seg sammen.	• Vask og tørk potetene godt.
Bollen tømmes ikke.	
Oljen er fortsatt for varm. Oljeboksens kontrollknapp står ikke på innstilling for automatisk oljefiltrering. Filtergitteret er blokkert eller tilstoppet. Matfettet har stivnet.	• Vent til temperaturen går ned (cirka 3 timer). • Still oljeboksens kontrollknapp på innstilling for automatisk oljefiltrering. • Tøm oljen i en beholder, og rengjør filtergitteret med såpe og vann og en ikke-metallisk børste. Trykk på ventilen under frityrkokeren for å slippe ut vann og smuler. • La frityrkokeren varme seg opp (4 - 5 minutter).
Det lekker olje	
Bollen er fylt over max-merket (3,5 l). Det er noe olje igjen i beholderen, eller den er full.	• Ikke overskrid oljemengden (3,5 l). Rengjør frityrkokeren før all bruk. • Sett oljeboksens kontrollknapp på oljeboksinnstilling, trekk ut beholderen og tøm den.
Avgir ubehagelig lukt	
Oljen har blitt dårlig. Oljen passer ikke	• Bruk ny olje. • Bruk en vegetabilsk olje av god kvalitet.

Problemer og mulige årsaker	Løsninger
Ulyder under steking	
Hvis du hører små smellelyder når du bruker apparatet, betyr det at det er for mye vann i frituren. Faren ligger i at det er vann i oljeboksen i den avtagbare bollen (som følge av filtreringsprosessen).	• Bytt olje.
Andra problem	
Indikatorlyset slår seg ikke på.	• Trykk på "reset"-knappen bak på friturekokeren. Hvis problemet vedvarer, vennligst kontakt vår kundeservice.

KUVAUS



- Kansi
 - Pysyvä suodatin
 - Kädensija
 - Katseluikkuna
- Irrotettava ohjain ja lämmityselementti
- Paistokori
 - Kädensija
 - Ruoan enimmäistason merkki
- Irrotettava kulho
- Öljyn enimmäis- ja vähimmäistason merkit
- Koukku, jolla kori pidetään valutasennossa Fast oljefiltergitter
- Kiinteä öljyn suodatusritilä
- Kädensijat siirtämistä varten
- Öljysäiliön säädin
- Runko
- Öljysäiliö
 - Kansi
 - Tulppa
- Virtajohto
- Jalat
- Säätöpaneeli
 - Virtakytkin
 - Säädettävä termostaatti
 - Ajastin (vaihtelee malleittain)
 - Lämpötilan merkkivalo
- Nollaustoiminto
- Venttiili



Nollaustoiminto

- Laitteessa on ylikuumentumiselta suojaava toiminto, kun käytät rasvakeitintä ilman öljyä. Jos ylikuumentumistoiminto käynnistyy, laite sammuu automaattisesti. Odota, että lämmityselementti on jäähtynyt täysin (vähintään 30 minuuttia).
- Nollaa rasvakeitin painamalla RESET-painiketta (ohjaimen takaosassa) hammastikulla tai vastaavalla muulla kuin metallisella esineellä sen jälkeen, kun kulho on täytetty öljyllä.
- Jos ylikuumentumiselta suojaava toiminto käynnistyy useita kertoja, pyydä neuvoa Tefal in kuluttajapalveluosastolta.

Öljyn/rasvan suodatus, valutus ja automaattinen varastointi

Rasvakeittimessä on ainutlaatuinen ja patentoitu automaattinen suodatus- ja valutusjärjestelmä, joka sopii useimmille ruoanlaitossa käytettäville öljy- ja rasvatyypeille.

- Öljyn valutus on täysin automaattista ja turvallista.
- Automaattinen patentoitu suodatusjärjestelmä huolehtii siitä, että öljy/rasva pysyy puhtaana ja säilyy pidempään tehden paistamisesta terveellisempää.
- Öljysäiliön ansiosta voit säilyttää öljyn seuraavaan käyttökertaan asti ja välttää makujen siirtymisen.

Äärimmäisen helppo puhdistaa

Rasvakeittimen käsittely ja purkaminen on helppoa.

- Kaikki osat (paitsi ohjain) voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Patentoidun automaattisen suodatusjärjestelmän ja öljyn varastointijärjestelmän ansiosta rasvakeitin voidaan pestä astianpesukoneessa jokaisen käytön jälkeen, jolloin se on jokaisen käytön jälkeen yhtä puhdas kuin uutena.

Öljysäiliön säätimen käyttö

Öljysäiliön säätimessä on kolme asentoa. Kuva 1

- **Paisto:** paistaminen. Kuva 2
- **Öljyn automaattinen suodatus:** öljyn valuttaminen ja suodatus öljysäiliöön. Kuva 3
- **Öljysäiliö:** öljysäiliön poistaminen. Kuva 4

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

TÄRKEÄÄ

Älä upota ohjainta ja lämmityselementtiä veteen.

Rasvakeitin voidaan purkaa kokonaan (ohjainta lukuun ottamatta).

- Poista kansi. Poista paistokori, ohjain ja kulho. Poista öljysäiliö asettamalla öljysäiliön säädin Öljysäiliö-asentoon. Kuva 5
- Puhdista kansi, kulho, runko, paistokori ja öljysäiliö saippualla ja vedellä tai laita ne astianpesukoneeseen. Kuva 6
- Puhdista ohjain erikseen pesusienellä.
- Kuivaa huolellisesti.

- Paina rasvakeittimen alla olevaa venttiiliä puhdistuksen jälkeen vapauttaaksesi kulhoon jääneen veden. Kuva 7

TÄRKEÄÄ

Varmista, että venttiili on palautettu alkuperäiseen asentoonsa.

- Aseta kulho ja ohjain paikalleen. Kuva 8
- Aseta öljysäiliön säädin Öljysäiliö-asentoon ja laita tyhjä öljysäiliö rasvakeittimeen. Kuva 9
- Käännä säädin asentoon Paisto. Kuva 13
- Käännä korin kädensija ääriasentoonsa; kuulet napsahduksen, joka osoittaa, että kädensija on oikeassa asennossa. Kuva 10

TÄRKEÄÄ

Varmista, että ohjain on kunnolla paikallaan, sillä muuten rasvakeitin ei toimi.

LAITTEEN VALMISTELU

- Varmista, että öljysäiliö on paikallaan ja tyhjä.
- Aseta öljysäiliön säädin asentoon Paisto. Kuva 2
- Täytä kulho öljyllä. Suosittelemme, että käytät öljyä.
- Öljyn tason olisi aina oltava kulhon vähimmäis- ja enimmäistason välillä. Kuva 11
- Älä ylitä enimmäistäyttötason viivaa, sillä kiehuva öljy voi valua reunan yli paistamisen aikana ja aiheuttaa vakavia palovammoja.

	Öljy	Kiinteä kasvirasva (ei suositella)
Enint.	3,5 l / 14 kuppia	2 970 g / 6,55 lbs
Vähint.	2,8 l / 12 kuppia	2 520 g / 5,55 lbs

TÄRKEÄÄ

Älä koskaan käytä erityyppisiä öljyjä samaan aikaan, sillä se voi aiheuttaa öljyn valumisen reunan yli.

- Parhaiden tulosten saamiseksi suosittelemme kasviöljyä.
- Jos käytät kiinteää kasvirasvaa (ei suositella): pilko se pieniksi paloiksi, sulata se erillisellä pannulla ja kaada sitten sulanut rasva rasvakeittimen kulhoon.

TÄRKEÄÄ

Älä koskaan laita kiinteää rasvaa suoraan kulhoon tai koriin, sillä se voi aiheuttaa tulipalon tai vaurioittaa laitetta.

PAISTOPROSESSI

- Varmista, että öljysäiliön säädin on asetettu asentoon Paisto. Kuva 2

TÄRKEÄÄ

lä kytkte rasvakeitintä pistorasiaan, jos siinä ei ole öljyä.

- Kun kulho on täytetty öljyllä, kytke rasvakeitin pistorasiaan ilman paistokoria. Aseta virtakytkin asentoon 1, ja lämpötilan merkkivalo syttyy. Käännä säädettävä termostaatti haluttuun lämpötilaan (katso paistotaulukot).
- Rasvakeitin alkaa nyt lämmittää öljyä.
- Huomautus: lämpötilan merkkivalo sammuu, kun haluttu lämpötila saavutetaan.

TÄRKEÄÄ

Ruoka-aineet on kuivattava huolellisesti ennen paistamista reseptistä riippumatta. Näin estetään öljyn valuminen reunan yli ja pidennetään öljyn käyttöikää.

Ruoanvalmistuksen aikana on tavallista, että lämpötilan valo syttyy ja sammuu.

Älä kosketa rasvakeitintä, kun se on käytössä, sillä se on erittäin kuuma ja voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

Suodattimesta tuleva höyry on myös erittäin kuumaa.

	Tuoreet perunat tai ranskanperunat	Pakastetut perunat tai ranskanperunat
Määrä enintään	1,2 kg / 2,65 lbs (kahdessa erässä)	900 g / 2 lbs
Suosittelava määrä	900 g / 2 lbs	450 g / 1 lb

- Aseta ruoka-aineet koriin täyttämättä sitä liikaa. Huomaa korissa oleva ruoan enimmäistason merkki.
- Käytä pienempiä määriä jäisillä ruoka-aineilla.
- Kun lämpötilan valo on sammunut, aseta kori paistoöljyyn, ja laske se alas hitaasti. Jos upotat korin liian nopeasti, öljy voi valua reunan yli.
- Aseta kansi rasvakeittimen päälle.
- Aseta paistoaika (vaihtelee malleittain): ajastimellisissa malleissa säädät ajan minuutti kerrallaan painamalla painiketta. Vapauta painike. Valittu aika näytetään, ja ajastin käynnistyy.
- Ruoka on valmis, kun paistoaika on kulunut loppuun ja ruoan väri ja koostumus vastaavat haluttua lopputulosta.
- ajastimelliset mallit: ajastin päästää merkkiään (vaihtelee malleittain), joka osoittaa, että ohjelmoitu paistoaika on päättynyt. Poista kansi varovasti, jotta öljyyn ei tipu tiivistynyttä vettä (vesipisaroita).
- Anna ylimääräisen öljyn valua pois kiinnittämällä kori sisäkulhossa olevaan kannattimeen (merkki 6).
- Älä peitä koria kannella.
- Tarjoile.
- Kun olet saanut kaiken paistettua, aseta virtakytkin asentoon 0.
- Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä noin kolme tuntia. Katso suodatusta ja valutusta koskevat ohjeet kohdasta puhdistus ja huolto.

PAISTOTAULUKOT

Paistoaajat ovat vain ohjeellisia. Ne voivat vaihdella määrän, maun ja virransyötön ynnä muun mukaan

- Käsintehdyt ranskanperunat on tärkeää paistaa kahdesti parhaiden tulosten saavuttamiseksi ja jotta vältät öljyn valumisen reunan yli:
 - ensimmäinen paistojakso 170 °C / 338 °F
 - toinen paistojakso 170 °C / 338 °F

- Kuivaa ruoka-aineet ja erityisesti jäiset ruoat ja juuri valmistetut ranskanperunat huolellisesti ennen paistamista turvallisuussyistä ja saadaksesi mahdollisimman rapean lopputuloksen.
- Älä koskaan kaada jäistä ruokaa suoraan pakkauksesta koriin tai öljysäiliön ylle.
- Suuret kanapalat tai suuret ranskanperunat vaativat pidemmän paistoaajan.
- Sääda termostaatti jäljempänä olevan taulukon mukaisesti tai noudata ruoan pakkauksessa olevia ohjeita.
- Ruoanvalmistusvinkki: jos haluat estää ruoka-aineita tarttumasta toisiinsa, älä käytä koria, kun valmistat leivitettyjä ruokia tai munkkeja.

TUOREET RUOKA-AINEET	Määrä	Lämpötila	Kellonaika
Ranskanperunat (enimmäismäärä)	21 200 g / 2,65 lbs	1. paisto 170°C / 338°F	7~9 min
		2. paisto 170°C / 338°F	5~7 min
Ranskanperunat (suositeltu määrä)	900 g / 2 lbs	170°C / 338°F	10~14 min
Kananugetit	8	180°C / 356°F	18~20 min
Omenamunkit	8~9	170°C / 338°F	6~7 min
Sienet	400 g / 0,9 lb	150°C / 302°F	10~12 min
Kalafileet	400 g / 0,9 lb	160°C / 320°F	5~6 min

PAKASTERUOAT	Määrä	Lämpötila	Kellonaika
Ranskanperunat (turvallinen enimmäismäärä)	900 g / 2 lbs	170°C / 338°F	10~13 min
Ranskanperunat (suositeltu määrä)	450 g / 1 lb	170°C / 338°F	6~9 min
Kalafileet	350 g / 0,75 lb	190°C / 374°F	7~8 min
Kalanugetit	12	190°C / 374°F	5~6 min
Jäiset katkaravat	15	190°C / 374°F	4~5 min

Suosittellemme, että

- puhdistat öljyn joka käytön jälkeen palaneiden murujen välttämiseksi
- vaihdat öljyn säännöllisesti.

Rajoita kerralla valmistettavien ranskanperunoiden määrä puoleen koriin, jotta niiden laatu olisi parempi ja paistaminen nopeampaa.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Laite valuttaa pois automaattisesti kaikenlaiset öljyt (tai kiinteät rasvat) turvallisuutesi vuoksi (suodatusasennossa), kun se on jäähtynyt tarpeeksi (noin kolme tuntia paistamisen päättymisen jälkeen).

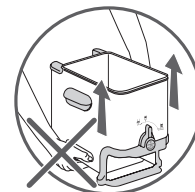
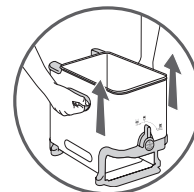
TÄRKEÄÄ

Varmista, että öljysäiliö on tyhjä, ennen kuin valutat rasvakeittimen tyhjäksi.

- Kun olet lopettanut paistamisen, käännä öljysäiliön säätövipu asentoon Automaattinen öljyn suodatus. Kuva 12
- Kun suodatus on päättynyt, voit varastoida säiliön:
 - aitteeseen: käännä öljysäiliön säätövipu asentoon Paisto. Laitetta on kannettava ja kuljetettava lappeellaan. Kuva 13
 - laitteen ulkopuolelle: käännä öljysäiliön säätövipu Öljysäiliö-asentoon ja poista säiliö. Kuljeta sitä varovaisesti. Kuva 14

TÄRKEÄÄ

Ajastin (vaihtelee malleittain) ilmoittaa, kun paistoaika päättyy, mutta se ei pysäytä laitetta. Käytä rasvakeittimen kantamiseen kädensijoja - merkki 8. Älä käytä rungon alaosassa olevia aukkoja.



- Säilytä öljyä viileässä ja kuivassa paikassa, ihanteellisesti huoneenlämmössä.
- Jos haluat käyttää öljyn uudelleen, poista säiliö varovaisesti.

TÄRKEÄÄ

Kanna säiliötä kaksin käsin.

Säilytä sitä viileässä ja kuivassa paikassa valolta ja erityisesti kosteudelta suojattuna.

Älä koskaan laita öljysäiliötä mikroaaltouuniin.

Älä kaada käytettyä öljyä pesualtaaseen.

- Kierrä öljysäiliön tulppa irti ja tyhjennä öljy rasvakeittimen kulhoon. Kuva 15
- Jos käytät kiinteää rasvaa (ei suositella), poista säiliön kansi. Käännä säiliö ympäri ja paina sitä saadaksesi rasvan irtoamaan. Pilko rasva palasiksi ja sulata se erillisellä pannulla. Kaada se sitten kulhoon.
- Laita tyhjä säiliö kannen ja tulpan kanssa rasvakeittimeen. Aseta öljysäiliön säädin asentoon Paisto.
- Kansi, kulho, runko, paistokori ja öljysäiliö voidaan pestä astianpesukoneessa. Kuva 6. Puhdista ohjain erikseen pesusienellä.

TÄRKEÄÄ

Ennen kuin työtät rasvakeittimen kulhon, varmista aina, että venttiili on palautettu alkuperäiseen asentoonsa; jos näin ei ole, varmista, että sen metallikotelo ei ole vaurioitunut.

JOS RASVAKEITIN EI TOIMI KUNNOLLA

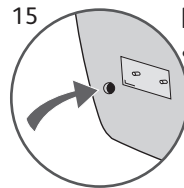
Ongelmat ja mahdolliset syyt	Ratkaisut
Rasvakeitin ei kuumene	
Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan. Nollaustoiminto on käynnissä (suojaa ylikuumenemiselta).	• Kytke laite pistorasiaan. • Paina rasvakeittimen takana olevaa "nollaus"-painiketta. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä uluttajapalveluosastoomme.
Paistoöljy valuu reunan yli	
Kulhon enimmäistäyttömäärän merkki on ylitetty. Paistokorin enimmäistäyttömäärän merkki on ylitetty. Ruoka-aineet ovat märkiä tai niissä on liikaa vettä (pakasteet). Erityyppisiä öljyjä/rasvoja on sekoitettu keskenään.	• Tarkista öljytaso (MAX) ja poista ylimääräinen öljy. • Tarkista paistokorin enimmäistaso ja poista ylimääräiset ruoka-aineet. • Poista jää ja kuivaa ruoka-aineet huolellisesti. • Laske kori hitaasti. • Tyhjennä ja puhdista kulho. Täytä kulho uudelleen yhdellä öljytyypillä.
Ruoka-aineet eivät ruskistu, ja ne ovat pehmeitä	
Ruoka-aineet ovat liian paksuja, ja niissä on liikaa vettä. Kerralla paistettavia ruoka-aineita on liikaa, ja paistoöljyn lämpötila ei ole oikea. Paistoöljyn lämpötila ei ehkä ole tarpeeksi korkea: lämpötilaa ei ole asetettu oikein	• Yritä pidentää paistoaikaa tai pilko ruoka-aineet ohuemmiksi paloiksi. • Paista pieniä määriä ruoka-aineita (erityisesti jäiset ruoka-aineet). • Säädä lämpötila suositellulle tasolle.
Ranskanperunat tarttuvat toisiinsa	
toisiinsaRanskanperunat tarttuvat toisiinsa.	• Pese perunat hyvin ja kuivaa ne huolellisesti.

Problem och möjliga orsaker	Åtgärder
Kulho ei valu tyhjäksi	
Ölly on vielä liian kuumaa. Öljysäiliön säädin ei ole asennossa. Automaattinen öljyn suodatus. Suodatusritilä on tukkeutunut. Rasva on kiinteytynyt.	• Odota, että lämpötila laskee (noin kolme tuntia). • Käännä öljysäiliön säädin asentoon Automaattinen öljyn suodatus. • Tyhjennä öljy astiaan ja puhdista suodatusritilä saippualla, vedellä ja metallittomalla harjalla. Valuta vesi ja murut ulos laitteesta painamalla rasvakeittimen alla olevaa venttiiliä. • Anna rasvakeittimen lämmetä (4–5 minuuttia).
Ölly vuotaa	
Kulhon enimmäistäyttömäärän (3,5 litraa) merkki on ylitetty. Säiliössä on vielä öljyä tai se on täynnä.	• Älä ylitä öljytasoa (3,5 litraa). Puhdista rasvakeitin ennen käyttöä. • Käännä öljysäiliön säädin Öljysäiliö-asentoon, vedä säiliö ulos ja valuta se tyhjäksi.
Laitteesta lähtee epämiellyttäviä hajuja	
Ölly on pilaantunut. Ölly ei ole sopivaa.	• Käytä uutta öljyä • Käytä laadukasta kasviöljyä.
Laitteesta kuuluu ääntä paistamisen aikana	
Jos kuulet pieniä poksahduksia laitteen käytön aikana, paistoöljyssä on liikaa vettä. Vaara syntyy siitä, että irrotettavan kulhon sisällä olevassa öljysäiliössä on vettä (suodatusprosessin jälkeen).	• Vaihda öljy.
Muut ongelmat	
Merkkivalo ei syty.	• Paina rasvakeittimen takana olevaa "nollaus"-painiketta. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä kuluttajapalveluosastoomme

BESKRIVELSE



- Låg
 - Permanent filter
 - Håndtag
 - Visningsvindue
- Aftagelig kontrolenhed og varmeelement
- Stegekurv
 - Håndtag
 - Markør for MAKS. fødevareniveau
- Udtagelig skål
- Markører for MIN. og MAKS. olie niveau
- Krog til at holde kurv i afløbsposition
- Fast oliefilterrist
- Bærehåndtag
- Kontrolknop til olie boks
- Kabinet
- Olieboks
 - Låg
 - Hætte
- El-ledning
- Fødder
- Panel
 - Tænd/sluk-kontakt
 - Justerbar termostat
 - Timer (afhængig af model)
 - Indikatorlampe for temperatur
- Nulstillingsfunktion
- Ventil



NULSTILLINGSFUNKTION

- Dit apparat er udstyret med en sikkerhedsfunktion mod overophedning, hvis du anvender din frituregryde uden olie. Hvis overophedningsfunktionen er aktiveret, slukker apparatet automatisk. Vent, indtil varmeelementet er kølet helt af (mindst 30 min.).
- Nulstil frituregryden ved at trykke på nulstillingsknappen (bag på kontrolenheden) med en tandstikker eller en lignende genstand, der ikke er af metal, efter at skålen er fyldt med olie.
- Kontakt Tefals kundeserviceafdeling for at få hjælp, hvis sikkerhedsfunktionen mod overophedning aktiveres flere gange.

Filtrering, udtømning og automatisk opbevaring af olie/fedtstof

Din frituregryde er udstyret med et eksklusivt og patenteret system til filtrering og automatisk udtømning, der er velegnet til de fleste typer olie og fedtstof, der anvendes til stegning.

- Udtømningen af olie er helt automatisk og sikker.
- Det automatiske patenterede filtreringssystem sikrer, at olien/fedtstoffet forbliver rent og varer længere, så stegningen bliver sundere.
- Olieboksbeholderen gør det muligt for dig at opbevare olien til næste anvendelse og at undgå enhver overførsel af smagsstoffer.

Ultralet rengøring

Din frituregryde er let at håndtere og afmontere.

- Alle delene (undtagen kontrolenheden) kan tåle at komme i opvaskemaskinen.
- Takket være det patenterede automatiske filtrerings- og olieopbevaringssystem kan din frituregryde komme i opvaskemaskinen efter hver brug, så den kan blive så ren som ny.

Anvendelse af olieboxsbeholderens kontrolknap

Olieboksens kontrolknap har 3 positioner. Fig. 1

- **Stegeposition:** til stegning. Fig. 2
- **Position for automatisk oliefiltrering:** Til at tømme og filtrere olien i olieboxen. Fig. 3
- **Position for oliebox:** Til at muliggøre udtagning af olieboxbeholderen. Fig. 4

INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING

VIGTIGT

Læg ikke kontrolenheden i vand sammen med varmeelementet.

Frituregryden kan demonteres helt (med undtagelse af kontrolenheden).

- Fjern låget. Fjern stegekurven, kontrolenheden og skålen. Fjern olieboxen ved at sætte olieboxens kontrolknap på positionen for olieboxen. Fig. 5

- Rengør låget, skålen, kabinettet, stegekurven og olieboxen med sæbe og vand, eller sæt dem i opvaskemaskinen. Fig. 6
- Rengør kontrolenheden separat med en svamp.
- Tør grundigt.
- Tryk efter rengøring på ventilen under frituregryden for at udtømme eventuelt vand i skålen. Fig. 7

VIGTIGT

Kontrollér, at ventilen er stillet tilbage til sin oprindelige position.

- Placér skålen og kontrolenheden. Fig. 8
- Sæt olieboxens kontrolknap på positionen for olieboxen, og indsæt den tomme oliebox i frituregryden. Fig. 9
- Sæt kontrolknappen på stegeposition. Fig. 13
- Fold kurehåndtaget helt ud. Et "klik" angiver, at det sidder korrekt. Fig. 10

VIGTIGT

Kontrollér, at kontrolenheden sidder korrekt, ellers kan frituregryden ikke fungere.

KLARGØRING AF FRITUREGRYDEN

- Kontrollér, at olieboxen er på plads og tom.
- Sæt olieboxens kontrolknap på stegepositionen. Fig. 2
- Fyld skålen med olie. Vi anbefaler, at du anvender olie.
- Olieniveauet skal altid være mellem skålens niveau for MIN. og MAKS. Fig. 11
- Sørg for ikke at overskride maksimumlinjen for påfyldning, da kogende olie kan løbe over under stegning og forårsage alvorlige forbrændinger.

	Olie	Vegetabilsk fedt i fast form (frarådes)
Maks.	3,5 l	2 970 g
Min.	2,8 l	2 520 g

VIGTIGT

Anvend aldrig forskellige typer olie på samme tid, da dette kan få olien til at løbe over.

- For at opnå de bedste resultater anbefaler vi vegetabilsk olie.
- Hvis du anvender vegetabilsk fedtstof i fast form (frarådes): Skær det i små stykker, smelt det på en separat pande, og hæld derefter det smeltede fedtstof i stegeskålen.

VIGTIGT

Undgå risiko for brand eller beskadigelse af apparatet ved aldrig at komme fedt i fast form direkte ned i skålen eller kurven.

STEGEPROCES

- Sørg for, at olieboksens kontrolknop er sat på stegepositionen. Fig. 2

VIGTIGT

Tilslut ikke frituregryden uden olie.

- Tilslut frituregryden uden stegekurven, når skålen er fyldt med olie. Sæt tænd/sluk-knappen på position 1, og indikatorlyset for temperaturen tænder. Sæt den justerbare termostat på den ønskede temperatur (se stegetabellerne).
- Frituregryden begynder nu at opvarme olien.
- Bemærk: Indikatorlyset for temperaturen slukker, når den ønskede temperatur er nået.

VIGTIGT

Uanset opskriften skal fødevarerne tørres grundigt inden stegning. Dette vil forhindre olien i at løbe over og forlænge oliens levetid. Det er normalt, at temperaturlyset tænder og slukker under stegning. Berør ikke frituregryden, når den er i brug, da den er ekstremt varm og kan forårsage alvorlige forbrændinger. Damp, der kommer fra filteret, er også ekstrem varm.

	Rå kartofler eller pommes frites	Frosne kartofler eller pommes frites
Maksimumkapacitet	1,2 kg (i 2 portioner)	900 g
Anbefalet kapacitet	900 g	450 g

- Anbring fødevarerne i kurven uden at overfylde den. Bemærk mærkningen for fødevarernes maksimumniveau på kurven.
- Reducér mængderne for frosne fødevarer.
- Anbring kurven, og sænk den langsomt ned i stegeolien, når temperaturlyset er slukket. Hvis kurven sættes for hurtigt ned i olien, kan den løbe over.
- Sæt låg på frituregryden.
- Indstil stegetiden (afhængig af model): Tryk på knappen for at justere tiden minut efter minut for modeller med timer. Slip den. Den valgte tid vises, og nedtællingen begynder.
- Stegningen er færdig, når stegetiden er gået, og fødevarerne har fået den ønskede farve og konsistens.
- For modeller med timer: Timeren udsender en lyd (afhængig af model), der angiver, at den programmerede tilberedningstid er gået. Tag forsigtigt låget af for at undgå, at der drypper kondens (vanddråber) ned i olien.
- Lad overskydende olie løbe af ved at hægte kurven fast på støtten til den indvendige skål (Markør 6).
- Sæt ikke låget på kurven.
- Servér.
- Sæt tænd/sluk-knappen på positionen 0, når du er færdig med at stege maden.

da

- Frakobl apparatet, og lad det afkøle i ca. 3 timer. Se afsnittet Rengøring og Vedligeholdelse med henblik på at filtrere og udtømme olien.

STEGETABELLER

Tilberedningstiderne er kun vejledende. De kan variere afhængigt af kvantitet, smag, strømforsyning osv.

- Det er vigtigt at stege hjemmelavede pommes frites to gange for at opnå de bedste resultater og for at forhindre olien i at løbe over:
 - en første stegning på 170 °C
 - en anden stegning på 170 °C
- Tør fødevarerne grundigt før stegning, især frosne fødevarer og frisklavede pommes frites, af hensyn til sikkerheden og for at opnå de sprødeste resultater.
- Hæld aldrig frosne fødevarer direkte fra pakken ned i kurven eller over i olieboxen.
- Store stykker kylling eller store pommes frites skal stege i længere tid.
- Sæt temperaturtermostaten i henhold til nedenstående tabel, eller følg instruktionerne på fødevareremballagen.
- Stegetip: Anvend ikke kurven ved stegning af indbagte fødevarer eller doughnuts for at forhindre, at fødevarerne klæber sammen

FRISKE FØDEVARER	Mængde	Temperatur	Tid
Pommes frites (MAKS. kapacitet)	1200 g	Første stegning	170°C
		Anden stegning	170°C
Pommes frites (anbefalet kapacitet)	900 g	170°C	10~14 min
Kyllingenuggets	8	180°C	18~20 min
Æbleringe	8~9	170°C	6~7 min
Champignon	400 g	150°C	10~12 min
Fiskefiletter	400 g	160°C	5~6 min

FROSNE FØDEVARER	Mængde	Temperatur	Tid
Pommes frites (MAKS. sikkerhedskapacitet)	900 g	170°C	10~13 min
Pommes frites (anbefalet kapacitet)	450 g	170°C	6~9 min
Fiskefiletter	350 g	190°C	7~8 min
Fiskenuggets	12	190°C	5~6 min
Frosne rejer	15	190°C	4~5 min

Vi anbefaler, at du:

- rengør din olie efter hver brug for at undgå brændte rester.
- rengør din olie regelmæssigt.

Begræns mængden af pommes frites til en halv kurv ad gangen for at opnå en bedre og hurtigere stegning.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Af hensyn til din sikkerhed tømmer apparatet automatisk alle typer olie (eller fedtstoffer i fast form) (i filtreringsposition), når det er tilstrækkeligt afkølet (ca. 3 timer efter den sidste stegning).

da

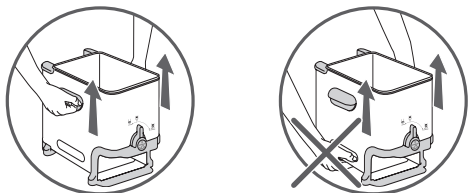
VIGTIGT

Kontrollér, at oliebeholderen er tom, før frituregryden tømmes.

- Når stegningen er færdig, sættes olieboxens regulator på positionen for automatisk oliefiltrering. Fig. 12
- Når filtreringen er færdig, kan du opbevare beholderen:
 - I apparatet: Sæt olieboxens regulator på stegepositionen. Apparatet skal bæres og transporteres i vandret position. Fig. 13
 - Ude af apparatet: Sæt olieboxens regulator på olieboxpositionen, og fjern derefter beholderen. Transportér den med forsigtighed. Fig. 14

VIGTIGT

Timeren (afhængig af model) signalerer afslutningen på tilberedningstiden, men stopper ikke apparatet. Brug håndtagene til at bære din frituregryde i - markør 8. Anvend ikke aftrækkene i bunden af kabinettet.



- Opbevar olien køligt og tørt, helst ved stuetemperatur.
- **Fjern forsigtigt beholderen for at genbruge olien.**
- Skru olieboksens hætte af, og tøm olien ud i stegeskålen. Fig. 15.

VIGTIGT

Bær beholderen med begge hænder. Opbevar den køligt og tørt væk fra lys og især fra fugtighed. Sæt aldrig olieboksen i mikrobølgeovnen. Hæld ikke brugt olie i vasken.

- Tag låget af beholderen ved påfyldning af fedtstof i fast form (frarådes). Vend beholderen, og tryk på den for at løsne fedtstoffet. Skær det i stykker, og smelt det på en separat pande. Hæld det derefter i skålen.
- Indsæt den tomme beholder i frituregryden med dens låg og luk. Sæt olieboksens kontrolknop på stegepositionen.
- Låget, skålen, kabinettet, stegekurven og olieboksen kan tåle at komme i opvaskemaskinen. Fig. 6 Rengør kontrolenheden separat med en svamp.

VIGTIGT

Kontrollér altid, at ventilen er stillet tilbage til sin oprindelige position, før stegeskålen fyldes. Hvis ikke, så kontrollér, at dens metalkabinet ikke på nogen måde er beskadiget.

HVIS DIN FRITUREGRYDE IKKE FUNGERER KORREKT

Problemer og mulige årsager	Løsninger
Frituregryden opvarmes ikke	
Apparatet er ikke tilsluttet. Nulstillingsfunktionen er aktiveret (sikkerhed mod overophedning).	• Slut apparatet til stikkontakten. • Tryk på nulstillingsknappen, som sidder bag på frituregryden. Kontakt vores kundeserviceafdeling, hvis problemet fortsætter.
Stegeolien løber over	
Markøren for MAKS. påfyldning af skålen er overskredet. Markøren for MAKS. påfyldning af stegekurven er overskredet. Fødevarerne er våde eller indeholder for meget vand (frosne fødevarer). Forskellige typer olie/fedtstof er blandet.	• Kontrollér olieniveauet (MAKS.), og fjern den overskydende olie. • Kontrollér stegekurvens MAKS. niveau, og fjern de overskydende fødevarer. • Fjern enhver form for is, og tør fødevarerne omhyggeligt. • Sænk kurven langsomt. • Tøm og rengør skålen. Påfyld igen skålen med én type olie.
Fødevarerne bliver ikke gyldne og forbliver bløde	
Fødevarerne er for tykke og indeholder for meget vand. Der steges for meget mad på én gang, og stegeolien har ikke den rette temperatur. Stegeoliens temperatur er måske ikke tilstrækkelig høj: temperaturen er indstillet forkert.	• Prøv at forlænge stegetiden, eller skær fødevarerne i tyndere stykker. • Steg fødevarerne i mindre mængder (især hvis de er frosne). • Indstil til den anbefalede temperatur.

da

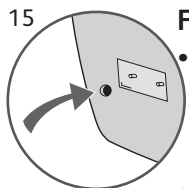
Problemer og mulige årsager	Løsninger
Pommes fritene klister sammen	
sammenPommes fritene klister sammen.	• Vask kartoflerne godt, og tør dem grundigt.
Skålen tømmes ikke	
Olien er stadig for varm. Olieboksens kontrolknop står ikke på positionen for automatisk oliefiltrering. Filtrerristen er blokeret eller tilstoppet. Fedtstoffet er størknet.	• Vent på, at temperaturen falder (ca. 3 timer). • Sæt olieboxens kontrolknop på positionen for automatisk oliefiltrering. • Tøm olien ned i en beholder, og rengør filtrerristen med sæbe og vand og en børste, der ikke er af metal. Tryk på ventilen under frituregryden for at udtømme vand og krummer. • Lad frituregryden varme op (4 til 5 minutter).
Olielækager	
Skålens markør for maksimal (3,5 l) påfyldning er overskredet. Der er resterende olie i beholderen, eller den er fuld.	• Overskrid ikke olieniveauet (3,5 l). Rengør frituregryden før brug. • Sæt olieboxens kontrolknop på positionen for olieboxen, tag beholderen ud, og tøm den.
Udsender ubehagelige lugte	
Olien er fordærvet. Olien kan ikke bruges.	• Anvend ny olie. • Brug en blandet vegetabilsk olie af god kvalitet.

Problemer og mulige årsager	Løsninger
Støj under stegning	
stegningHvis du hører små smældende lyde, når du bruger apparatet, betyder det, at der er for meget vand i stegeolien. Faren skyldes vand i olieboxen inde i den udtagelige skål (som et resultat af filtreringsprocessen).	• Skift olien.
Andre problemer	
Indikatorlyset tændes ikke.	• Tryk på nulstillingsknappen, som sidder bag på frituregryden. Kontakt vores kundeserviceafdeling, hvis problemet fortsætter.

DESCRIÇÃO



1. Tampa
 - a. Filtro permanente
 - b. Pega
 - c. Janela de observação
2. Painel de comandos e elemento de aquecimento amovíveis
3. Cesto
 - a. Pega
 - b. Nível Max de enchimento do cesto
4. Cuba amovível
5. Marca Min e Max de enchimento da cuba
6. Gancho para manter o cesto em posição de escorrer 14b
7. Grelha fixa de filtragem da matéria gorda
8. Pegas de transporte
9. Botão de comando Oil box
10. Corpo da fritadeira
11. Oil box : reservatório óleo
 - a. Tampa
 - b. Rolha
12. Cabo de alimentação
13. Pés antiderrapantes
14. Painel de comandos
 - a. Interruptor Ligar/Desligar
 - b. Termóstato regulável
 - c. Temporizador (consoante modelo)
 - d. Indicador luminoso de temperatura
15. Função RESET
16. Válvula"



Função RESET:

- O seu aparelho está equipad ocom uma função de segurança no caso de sobreaquecimento sem óleo.Se a função se ativar, o aparelho desliga-se automaticamente. Aguarde pelo arrefecimento total do elemento de aquecimento (pelo menos 30 min).
- Para voltar a colocar o aparelho em funcionamento, prima o botão RESET situado na parte de trás com a ajuda de um objeto pontiagudo, depois da cuba estar cheia com óleo.

- Se a função se ativar de novo, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.

Filtragem, purga e armazenamento automático do óleo

A sua fritadeira está equipada com um sistema exclusivo e patenteado de filtragem e purga automática, adaptado a qualquer tipo de matéria gorda alimentar.

- Apurga do óleo é automática e totalmente segura.
- Graças ao sistema patenteado de filtragem automática, a matéria gorda mantém-se limpa e dura mais tempo para garantir frituras mais saudáveis.
- O reservatório de óleo OILBOX permite conservar o óleo até a próxima utilização e evitar a mistura dos sabores.

Limpeza ultra fácil

A sua fritadeira é fácil de manusear e desmontar.

- Todas as peças são compatíveis com a máquina de lavar loiça, à exceção do painel de comandos e do cabo de alimentação.
- Graças ao sistema de filtragem automática e de armazenamento do óleo, a sua fritadeira pode ser lavada na máquina de lavar loiça após cada utilização por forma a mantê-la sempre limpa.

Utilização do botão de comando Oil box

O botão de comando Oil box possui 3 posições. Fig. 1:

- **Posção Fry:** para fritar. Fig. 2
- **Posição Automatic Oil Filtration:** para escoar e filtrar o óleo no reservatório para óleo. Fig. 3
- **Posição Oil Box:** para colocar ou retirar o reservatório do óleo Fig. 4

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

IMPORTANTE

Nunca mergulhe o painel de comandos em água.

Esta fritadeira é totalmente desmontável (com exceção do painel de comandos e do elemento de aquecimento).

- Retire a tampa. Retire o reservatório de óleo regulando o botão de comando Oil Box para a posição Oil Box. Fig. 5
- Limpe a tampa, a cuba, o corpo da fritadeira, o cesto e o reservatório para óleo com detergente para a loiça e água ou na máquina de lavar loiça. Fig. 6

- Limpe o painel de comandos em separado com uma esponja.
- Seque cuidadosamente.
- Após cada limpeza, pressione a válvula situada por baixo da cuba para libertar a água que ficou no interior. Fig. 7.
- Colocar a cuba amovível e o painel de comandos. Fig. 8

IMPORTANTE

Certifique-se de que a válvula voltou à sua posição inicial.

- Rode o botão de comando Oil Box para a posição Oil Box e coloque o reservatório vazio na fritadeira. Fig. 9.
- Rode o botão para a posição Fry. Fig. 13.
- Levante a pega do cesto :um “clíc” indica que se encontra bloqueada. Fig. 10.

IMPORTANTE

Certifique-se de que o painel de comandos está corretamente colocado, caso caso contrário a fritadeira não irá funcionar.

PREPARAÇÃO

- Certifique-se de que a oil box está bem colocada e vazia.
- Rode o botão de comando Oil box para a posição Fry. Fig. 2.
- Encha a cuba com matéria gorda. Aconselhamos a utilização de óleo.
- O nível de matéria gorda deve sempre situar-se entre as marcas MIN e MAX da cuba. Fig. 11.
- Nunca encha a cuba para além do nível máximo, por forma a evitar qualquer transbordamento e por conseguinte queimaduras graves.

	Óleo	Matéria gorda sólida (desaconselhado)
Max.	3,5L/ 14 cháv.	2970g / 6,55lb
Min.	2,8L/ 12 cháv.	2520g / 5,55lb

IMPORTANTE

Nunca misture diferentes tipos de matéria gorda por forma a evitar qualquer transbordamento.

Tipos de óleo a utilizar:

- Para obter os melhores resultados, recomendamos a utilização de um óleo vegetal composto de boa qualidade. Se utilizar óleo de girassol, certifique-se de muda o óleo a cada 5 utilizações. Os óleos que NÃO devem ser utilizados em circunstância alguma e podem provocar transbordamento/fumo/risco de incêndio são: óleo de amendoim, óleo de soja, azeite, banha ou gordura.
- Utilize um óleo vegetal recomendado para fritar.
- Caso utilize uma matéria gorda sólida, (desaconselhado), corte-a em pedaços e derrete-a à parte para depois verter na cuba.

IMPORTANTE

Nunca coloque matéria gorda sólida diretamente na cuba ou no cesto para evitar qualquer risco de incêndio ou para não causar danos à fritadeira.

COZEDURA

- Certifique-se de que o botão de comando Oil box está na posição fry. Fig. 2.

IMPORTANTE

Nunca ligue a fritadeira sem matéria gorda.

- Após ter enchido a cuba com óleo, ligue a fritadeira sem o cesto, coloque o interruptor na posição I e a luz piloto da temperatura acende. Rode o botão do termóstato para a temperatura desejada (ver Tabela de cozedura).
- A fritadeira começa a aquecer o óleo.
- Observação: a luz piloto da temperatura apaga-se quando a temperatura desejada é atingida.

IMPORTANTE

Para evitar transbordamentos e prolongar a vida útil do óleo, seque cuidadosamente os alimentos antes de os fritar. Não toque no aparelho durante o seu funcionamento. Algumas partes muito quentes podem causar sérias queimaduras. O vapor que sai pela tampa é muito quente. Durante a cozedura, é normal que a luz piloto da temperatura acenda e apague.

	Batatas fritas frescas	Batatas fritas congeladas
Quantidade máxima	1.2 Kg / 2,65 lb (2 imersões)	900 g / 2 lb
Quantidade recomendada	600 g / 1,3 lb	450 g / 1 lb

- Coloque os alimentos no cesto sem o sobrecarregar.
- Não ultrapasse o nível máximo indicado no cesto «MAX». Reduza as quantidades no caso de alimentos congelados.
- Aguarde até a luz da temperatura se apagar para colocar o cesto, baixando-o lentamente no óleo. Se baixar o cesto de forma rápida, pode causar transbordamentos.
- Coloque a tampa sobre a fritadeira.
- Ajuste o tempo de cozedura (consoante o modelo): Para os modelos com temporizador, prima o botão para ajustar o tempo minuto a minuto. O tempo selecionado aparece e começa a descontar.
- A cozedura termina quando o tempo de cozedura chega ao fim e que o salimentos atingiram quer a cor quer a textura desejada.
- Para os modelos com temporizador: o temporizador emite um aviso sonoro (consoante o modelo), indicando que o tempo de cozedura terminou.
- Retire a tampa delicadamente de forma a evitar que gotas de água caiam sobre o óleo.
- Escorra os alimentos colocando o cesto sobre o apoio previsto para o efeito, marca 6.
- Não cubra o cesto coma tampa.
- Sirva.
- Depois da cozedura terminada, coloque o interruptor na posição O.
- Desligue a fritadeira e deixe arrefecer durante cerca de 3 horas.
- Para filtrar e esvaziar amatéria gorda, consulte o capítulo Manutenção.

IMPORTANTE

Otemporizador (consoante o modelo) avisa sobre o final da cozedura mas não desliga o aparelho. Para transportar a sua fritadeira, utilize as pegas previstas para o efeito – marca 8 .Não utilize as saliências situadas por baixo do painel de comandos.

TABELADECOZEDURA

Os tempos de cozedura são meramente informativos. Podem variar em função das quantidades e do gosto de cada um.

- Para obter melhores resultados e evitar transbordamentos durante a cozedura de batatas fritas frescas, recomendamos duas imersões:
 - a primeira à 338 °F/170 °C
 - a segunda, à 338 °F/170 °C
- Para obter batatas fritas douradas e estaladiças, com segurança, seque cuidadosamente os alimentos antes de os fritar, em particular os alimentos congelados e as batatas frescas cortadas no momento.
- Nunca verta diretamente os alimentos congelados no cesto ou por cima do óleo quente. Os pedaços grandes de frango ou batatas fritas necessitam de um tempo de cozedura mais longo.
- Regule o termóstato de acordo com a tabela mais abaixo ou siga os conselhos indicados nas embalagens dos alimentos.
- Conselhos de cozedura: Quando fritar alimentos panados ou filhós, retire o cesto por forma a que os alimentos não fiquem colados ao cesto. Tenha cuidado ao manusear os alimentos e utilize pinças de cozinha.

ALIMENTOS FRESCOS	Quantidade	Temperatura	Tempo
Batatas fritas (quantidade máxima)	1200 g / 2.65 lbs	1st frying	170°C / 338°F 7~9 min
		2nd frying	170°C / 338°F 5~7 min
Batatas fritas (quantidade mínima)	900 g / 2 lbs	170°C / 338°F	10~14 min
Nuggets de frango	8	180°C / 356°F	18~20 min
Filhós de maçã	8~9	170°C / 338°F	6~7 min
Cogumelos	400 g / 0.9 lb	150°C / 302°F	10~12 min
Filetes de peixe	400 g / 0.9 lb	160°C / 320°F	5~6 min

pt

ALIMENTOS CONGELADOS	Quantidade	Temperatura	Tempo
Batatas fritas (quant. máxima)	900 g / 2 lbs	170°C / 338°F	10–13 min
Batatas fritas (quant. recomenda)	450 g / 1 lb	170°C / 338°F	6–9 min
Filetes de peixe	350 g / 0.75 lb	190°C / 374°F	7–8 min
Coquetes de peixe	12	190°C / 374°F	5–6 min
Gambas	15	190°C / 374°F	4–5 min

Recomendamos:

- limpar o óleo após cada utilização por forma a retirar as partículas queimadas e substituí-lo com regularidade.

Para garantir a qualidade e a rapidez na cozedura, limite a quantidade de batatas fritas a 1/2 cesto de cada vez.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para sua segurança, a fritadeira drena automaticamente todos os tipos de óleo (ou gordura) (na posição de filtragem) quando está suficientemente frio (cerca de 3 horas após a última cozedura).

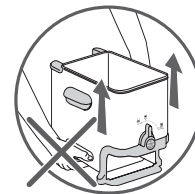
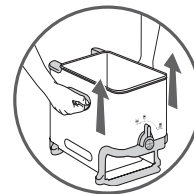
IMPORTANTE

Certifique-se de que o reservatório do óleo está vazio antes de esvaziar a fritadeira.

- Quando a cozedura estiver concluída, rode o botão de comando do reservatório do óleo para a posição de filtragem automática do óleo. Fig. 12.
- Quando a filtragem estiver concluída, pode guardar o reservatório:
 - Na fritadeira: Rode o botão de comando do reservatório do óleo para a posição de fritar. A fritadeira tem de ser transportada de forma plana. Fig. 13.
 - Fora da fritadeira: Rode o botão de comando do reservatório do óleo para a posição do reservatório do óleo e, em seguida, retire o reservatório. Fig. 14. Transporte-o com cuidado.

IMPORTANTE

Utilize as pegas para transportar a fritadeira – marcador 8. Não utilize as aberturas de ventilação situadas na parte de baixo da fritadeira.



- Guarde o óleo num local fresco e seco, idealmente à temperatura ambiente.
- **Para reutilizar o óleo, retire o reservatório com cuidado.**
- Desaperte a tampa do reservatório do óleo e esvazie o óleo na cuba da fritadeira. Fig. 15.
- Recomendamos a mudança do óleo/da gordura após um máximo de 10 a 12 utilizações.
- Se utilizar óleo de girassol, certifique-se de que muda o óleo a cada 5 utilizações.

IMPORTANTE

Transporte o reservatório com ambas as mãos.

Guarde-o num local fresco e seco, protegido da luz e, sobretudo, da humidade.

Nunca coloque o reservatório do óleo no micro-ondas.

Não deite óleo usado no lava-loiça. Deixe-o arrefecer e deite-o fora juntamente com o lixo doméstico, de acordo com os regulamentos locais.

- No caso de utilizar matéria gorda sólida (não recomendada), retire a tampa do reservatório. Vire-o ao contrário e pressione para soltar a gordura. Corte-a em pedaços e derreta-a num outro recipiente. Em seguida, coloque-a na cuba.
- Coloque o reservatório vazio na fritadeira, com as respetivas tampa e tampa reguladora de vapor. Rode o botão de comando do reservatório do óleo para a posição de fritar.
- A tampa, a cuba, o corpo, o cesto e o reservatório do óleo podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Fig. 6. Limpe a unidade de controlo em separado com um pano húmido.
- A grelha do filtro de óleo da cuba amovível está fixa. Não tente desmontá-la.

IMPORTANTE

Antes de encher a cuba, certifique-se de que a válvula voltou à sua posição inicial. Verifique também que a parte metálica que envolve a válvula não apresenta qualquer deformação.

SEA FRITADEIRA NÃO FUNCIONAR CORRETAMENTE

Problemas e causas possíveis	Soluções
A fritadeira não aquece	
O aparelho não está ligado à corrente. A função Reset foi ativada (segurança em caso de sobreaquecimento).	• Ligue o aparelho. • Prima o botão Reset na parte de trás do painel de comandos. Se o problema persistir, contacte o Centro de Contacto do Consumidor.
O óleo transbordou	
A marca Max de enchimento foi ultrapassada. A marca Max de enchimento do cesto foi ultrapassada. Os alimentos estão húmidos, com demasiada água (alimentos congelados). Mistura de óleo e/ou matérias gordas diferentes	• Verifique o nível de óleo e retire o excedente. • Verifique o nível Max do cesto e retire o excedente. • Retire o gelo e seque bem os alimentos. Desça lentamente o cesto. • Deite fora a matéria gorda e lave a cuba. • Encha a cuba com apenas um tipo de matéria gorda.
Os alimentos não ficam dourados e ficam moles	
Estão demasiado espessos e com muita água. Demasiados alimentos cozinhados ao mesmo tempo e o óleo/matéria gorda já não estão à temperatura ideal. A temperatura do óleo/matéria gorda pode estar demasiado baixa: o termóstato está mal ajustado.	• Tente prolongar o tempo de fritura • Frite os alimentos em pequenas quantidades (sobretudo os congelados) • Ajuste o termóstato para a temperatura aconselhada.
A fritadeira não aquece	
As batatas fritas frescas colam.	• Lave e seque cuidadosamente

Problemas e causas possíveis	Soluções
A cuba não faz a purga	
A matéria gorda está demasiado quente. O botão de comando Oil box Não está na posição Automatic Oil Filtration. A grelha de filtração está saturada. A matéria gorda está solidificada.	• Aguarde até a matéria gorda arrefecer (cerca de 3h). • Rode o botão de comando Oil box para a posição Automatic Oil Filtration. • Esvazie a cuba num recipiente e limpe a grelha com uma escova não metálica e água quente e detergente para a loiça. Pressione a válvula por baixo da fritadeira para libertar a água e os resíduos. • Deixe a fritadeira aquecer durante 4 a 5 minutos.
Fugas de óleo	
A marca correspondente a 3,5L de enchimento da cuba foi ultrapassada. Ficou óleo no reservatório de óleo ou está cheio.	• Respeite o nível max. de enchimento da cuba. Limpe a fritadeira antes de uma nova utilização. • Rode o botão de comando Oil box para a posição Oil box, retire o reservatório de óleo e esvazie-o.
Libertação de maus odores	
A matéria gorda está degradada. A matéria gorda não é a adequada.	• Renove o óleo • Utilize uma matéria gorda vegetal para obter fritos de boa qualidade.
Ruído durante a cozedura	
Se ouvir pequenos ruídos durante a utilização do aparelho, significa a presença de uma quantidade de água demasiado elevada no óleo.	• Renove o óleo.
Outro problema	
A luz piloto da temperatura não acende.	• Prima o botão Reset situado na parte de trás do painel. Se o problema persistir, contacte o Centro de Contacto do Consumidor.

pt

PRECAUCIÓN: Las medidas de seguridad forman parte del aparato. Léelas con atención antes de usar el aparato por primera vez. Guárdalas en un lugar donde puedas encontrarlas y consultarlas más adelante.

DESCRIPCIÓN



1. Tapa
 - a. Filtro permanente
 - b. Asa
 - c. Ventanilla de visualización
2. Unidad de control y resistencia extraíbles
3. Cesto de freír
 - a. Asa
 - b. Marcador de nivel
4. Cubeta extraíble
5. Marcadores de nivel de aceite MÍNIMO y MÁXIMO
6. Gancho para mantener el cesto en la posición de escurrir
7. Rejilla del filtro de aceite fija
8. Asas de transporte de seguridad
9. Botón de control de la caja de aceite
10. Carcasa
11. Caja de aceite
 - a. Tapa
 - b. Tapón
12. Cable eléctrico
13. Pies
14. Panel
 - a. Interruptor de encendido/apagado
 - b. Termostato ajustable
 - c. Temporizador (dependiendo del modelo)
 - d. Luz indicadora de temperatura
15. Función de REINICIO
16. Válvula

Función de REINICIO

- El aparato está equipado con una función de seguridad para el sobrecalentamiento si utilizas la freidora sin aceite. Si la función de sobrecalentamiento está activada, el aparato se apagará automáticamente. Espera hasta que la resistencia se haya enfriado por completo (al menos 30 minutos).

- Para reiniciar la freidora, pulsa el botón de REINICIO (que se encuentra en la parte posterior de la unidad de control) con un palillo u otro objeto no metálico similar después de llenar la cubeta con aceite.
- Si la función de seguridad de sobrecalentamiento se activa varias veces, ponte en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Tefal para obtener ayuda.

Filtrar, vaciar y almacenar automáticamente el aceite o la grasa

La freidora está equipada con un sistema exclusivo y patentado para el filtrado y el vaciado automático, adecuado para la mayoría de los tipos de aceites y grasas utilizados para cocinar.

- El aceite se vacía de forma totalmente automática y segura.
- El sistema de filtrado automático patentado garantiza que el aceite o la grasa permanezcan limpios y duren más tiempo para freír de forma más saludable.
- El recipiente de la caja de aceite te permite guardar el aceite o la grasa y conservarlos hasta que desees utilizarlos otra vez para evitar cualquier transferencia de sabores.

Limpeza ultrafácil

La freidora es fácil de manejar y desmontar.

- Todas las piezas (excepto la unidad de control eléctrica) se pueden lavar en el lavavajillas.
- Gracias al sistema patentado de filtrado y almacenamiento automático, de aceite algunas piezas de la freidora pueden ir al lavavajillas después de cada uso, por lo que estarán limpias y como nuevas.

Usar el botón de control del recipiente de la caja de aceite

El botón de control de la caja de aceite tiene 3 posiciones. Fig. 1

- **Posición de freír:** para las frituras. Fig. 2
- **Posición de filtrado de aceite:** para vaciar y filtrar el aceite en la caja de aceite. Fig. 3
- **Posición de la caja de aceite:** para extraer el recipiente de la caja de aceite. Fig. 4

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

IMPORTANTE

No sumerjas la unidad de control con la resistencia en agua.

La freidora se puede desmontar por completo. Fig. 5

- Retira la tapa. Extrae la cesta de freír, la unidad de control y la cubeta. Para extraer la caja de aceite, coloca el botón de control de en la posición de la caja de aceite. Fig. 9
- Limpia la tapa, la cubeta, la carcasa, la cesta de freír y la caja de aceite con agua y jabón o mételas en el lavavajillas. Fig. 6
- Limpia la unidad de control por separado, con un paño húmedo.
- Seca bien.
- Después de la limpieza, presiona la válvula debajo de la freidora para vaciar el agua que haya podido quedar en la cubeta. Fig. 7

IMPORTANTE

Comprueba que la válvula ha vuelto a su posición inicial.

- Coloca la cubeta y la unidad de control. Fig. 8
- Coloca el botón de control de la caja de aceite en la posición de la caja de aceite e introduce la caja de aceite vacía en la freidora. Fig. 9
- Gira el botón de control a la posición de freír. Fig. 13
- Extiende por completo el asa del cesto; un “clic” indica que está colocado correctamente. Fig. 10

IMPORTANTE

Asegúrate de que la unidad de control esté colocada correctamente; de lo contrario, la freidora no funcionará.

PREPARACIÓN DE LA FREIDORA

- Comprueba que la caja de aceite está en su lugar y vacía.
- Coloca el botón de control de la caja de aceite en la posición de freír. Fig. 2
- Llena la cubeta con aceite. Te recomendamos que utilices aceite.
- El nivel de aceite debe estar siempre entre los niveles MÍNIMO y MÁXIMO de la cubeta. Fig. 11
- No superes la línea de llenado máximo, ya que el aceite hirviendo puede rebosar durante el fritura y causar quemaduras graves.

	Aceite	Grasa vegetal sólida (no recomendada)
Máximo	14 tazas/3,5 l	6,55 lb/2970 g
Mínimo	12 tazas/2,8 l	5,55 lb/2520 g

IMPORTANTE

No utilices nunca diferentes tipos de aceite al mismo tiempo, ya que esto puede provocar que el aceite rebose.

Tipos de aceite que puedes utilizar:

- Para obtener los mejores resultados, recomendamos utilizar una mezcla de aceite vegetal de calidad. Si utilizas aceite de girasol, asegúrate de cambiar el aceite cada 5 usos. Los aceites que NO se deben utilizar bajo ninguna circunstancia y que pueden rebosar/ producir humo/suponer riesgo de incendio son los siguientes: aceite de cacahuete, aceite de soja, aceite de oliva, manteca de cerdo o de vaca.
- Sigue las recomendaciones del fabricante.
- Si utilizas grasa vegetal sólida (no recomendado): Córtala en trozos pequeños, derrítela en una sartén aparte y vierte la grasa fundida en la cubeta de la freidora.

IMPORTANTE

No pongas nunca grasa sólida directamente en el recipiente o la cesta para evitar cualquier riesgo de incendio o daños en el aparato.

PROCESO DE FRITURA

- Asegúrate de que el botón de control de la caja de aceite esté en la posición de freír. Fig. 2.

IMPORTANTE

No enchufes la freidora sin aceite.

- Después de llenar la cubeta con aceite, enchufa la freidora sin el cesto. Coloca el botón del interruptor de encendido/apagado en la posición 1 y el indicador de temperatura se encenderá. Gira el termostato ajustable a la temperatura deseada (consulta las tablas de cocción).
- La freidora comenzará a calentar el aceite.
- Nota: la luz indicadora de temperatura se apagará cuando se alcance la temperatura deseada.

IMPORTANTE

Con independencia de cuál sea la receta, los alimentos deben secarse bien antes de freírlos. Esto evitará que el aceite rebose y se prolongará su vida útil.

Durante la cocción, es normal que la luz de temperatura se encienda y se apague.

No toques la freidora cuando esté en uso, ya que estará extremadamente caliente y puede causar quemaduras graves.

El vapor procedente del filtro también sale muy caliente.

	Patatas fritas frescas	Patatas fritas congeladas
Capacidad máxima	2,65 lb/1,2 kg (en 2 tandas)	2 lb/900 g
Capacidad recomendada	2 lb/900 g	1 lb/450 g

- Coloca el cesto sobre una superficie de trabajo e introduce en él los alimentos, sin llenarlo en exceso. No superes la marca de nivel máximo de alimentos del cesto.
- Reduce las cantidades de alimentos congelados.
- Una vez apagada la luz temperatura, introduce el cesto lentamente en el aceite de freír. Si el cesto se sumerge demasiado rápido en el aceite, este podría rebosar.
- Pon la tapa en la freidora.
- Ajusta del tiempo de cocción (según el modelo): para modelos con temporizador, pulsa el botón para ajustar el tiempo minuto a minuto. Suéltalo. Se muestra el tiempo seleccionado y comienza la cuenta atrás.
- La fritura habrá finalizado cuando haya transcurrido el tiempo de cocción y los alimentos tengan el color y la textura deseados.
- Para modelos con temporizador:

IMPORTANTE

El temporizador (según el modelo) indica el final del tiempo de cocción, pero no detiene el aparato.

TABLAS DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción y las temperaturas son solo una guía. Pueden variar según la cantidad, el gusto, suministro eléctrico, etc.

- Es importante freír las patatas fritas caseras en dos veces para obtener los mejores resultados y evitar que el aceite rebose:
 - un primer ciclo a 338 °F/170 °C
 - un segundo ciclo a 338 °F/170 °C
- Por motivos de seguridad y para obtener un resultado más crujiente, seca los alimentos concienzudamente los alimentos, sobre todo si son congelados o patatas frescas.
- Nunca introduzcas alimentos congelados directamente del paquete en el cesto o en la caja de aceite.
- Los trozos grandes de pollo o las patatas fritas grandes necesitan un tiempo de cocción más largo.
- Ajusta el termostato de temperatura de acuerdo con la tabla siguiente o sigue las instrucciones del envase de los alimentos.
- Consejo de cocina: Cuando cocines alimentos rebozados y buñuelos, quita el cesto metálico para evitar que los alimentos se peguen y utiliza unas pinzas para sumergir lentamente los alimentos en el aceite caliente. Introduce poco a poco los alimentos en el aceite caliente, sumergiéndolos de forma gradual para evitar que se hundan de golpe.

ALIMENTOS FRESCOS	Cantidad		Temperatura	Tiempo
Patatas fritas (capacidad MÁXIMA)	2,65 lb/1200 g	Primera fritura	170 °C/338 °F	7~9 min
		Segunda fritura	170 °C/338 °F	5~7 min
Patatas fritas (capacidad recomendada)	2 lb/900 g		170 °C/338 °F	10~14 min
Nuggets de pollo	8		180 °C/356 °F	18~20 min
Buñuelos de manzana	8~9		170 °C/338 °F	6~7 min
Champiñones	0,9 lb/400 g		150 °C/302 °F	10~12 min
Filetes de pescado	0,9 lb/400 g		160 °C/320 °F	5~6 min

es

ALIMENTOS FRESCOS	Cantidad	Temperatura	Tiempo
Patatas fritas (capacidad de seguridad MÁXIMA)	2 lb/900 g	170 °C/338 °F	10~13 min
Patatas fritas (capacidad recomendada)	1 lb / 450 g	170 °C/338 °F	6~9 min
Filetes de pescado	0,75 lb/350 g	190 °C/374 °F	7~8 min
Nuggets de pescado	12	190 °C/374 °F	5~6 min
Gambas rebozadas congeladas	15	190 °C/374 °F	4~5 min

Te recomendamos que:

- limpies el aceite después de cada uso para evitar que se quemen las migas
- cambies el aceite regularmente.

Para una cocción rápida y de calidad, limita la cantidad de patatas fritas a 1/2 cesto cada vez.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por tu seguridad, el aparato se vacía automáticamente de todo tipo de aceites (o grasas) (en la posición de filtrado) cuando está lo suficientemente frío (aproximadamente 3 horas después de la última cocción).

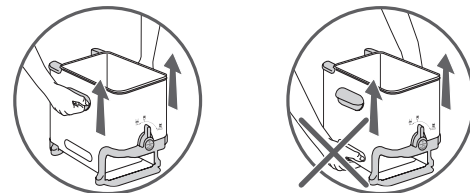
IMPORTANTE

Asegúrate de que el depósito de aceite esté vacío antes de vaciar la freidora.

- Cuando termines de cocinar, gira la palanca de control de la caja de aceite a la posición de filtrado automático de aceite. Fig. 12.
- Una vez terminado el filtrado, puedes guardar el recipiente:
 - En el aparato: Gira la palanca de control de la caja de aceite a la posición de freír. El aparato debe moverse y transportarse en posición horizontal. Fig. 13.
 - Fuera del aparato: Gira la palanca de control de la caja de aceite a la posición de la caja de aceite y, a continuación, retira el recipiente. Fig. 14. Muévelo con cuidado.

IMPORTANTE

Para transportar la freidora, utiliza las asas. En las imágenes, el número 8. No utilices los orificios de ventilación situados en la parte inferior de la carcasa.



- Almacena el aceite en un lugar fresco y seco, idealmente a temperatura ambiente.
- **Para reutilizar el aceite, retira el recipiente con cuidado.**
- Desenrosca el tapón de la caja de aceite y vacía el aceite en la cubeta de la freidora. Fig. 15.
- Recomendamos cambiar el aceite/grasa después de un máximo de 10 a 12 usos.
- Si utilizas aceite de girasol, asegúrate de cambiar el aceite cada 5 usos.

IMPORTANTE

Mueve el recipiente con ambas manos.

Guárdalo en un lugar fresco y seco, alejado de la luz y especialmente de la humedad.

No coloques nunca la caja de aceite en el horno microondas.

No viertas aceite usado en el fregadero. Deja que se enfríe y deséchalo con los residuos domésticos, según la normativa local

- Para la grasa sólida (no recomendada), quita la tapa del recipiente. Da la vuelta al recipiente y presiónalo para soltar la grasa. Córtala en trozos y fúndelos en una sartén aparte. A continuación, viértelo en la cubeta.
- Introduce el recipiente vacío en la freidora, con la tapa y el tapón. Coloca el botón de control de la caja de aceite en la posición de freír.
- La tapa, la cubeta, la carcasa, el cesto de freír y la caja de aceite se pueden lavar en el lavavajillas. Fig. 6. Limpia la unidad de control con un paño húmedo.
- La rejilla del filtro de aceite situada en la cubeta desmontable es fija. No intentes desmontarla.

IMPORTANTE

Antes de llenar la cubeta de la freidora, comprueba siempre que la válvula se ha restablecido a su posición original; si no es así, comprueba que la carcasa metálica no se haya dañado de ninguna manera.

SI LA FREIDORA NO FUNCIONA ADECUADAMENTE

Problemas y posibles causas	Soluciones
La freidora no calienta	
El aparato no está enchufado. La función de reinicio está activada (seguridad ante sobrecalentamiento).	• Enchufa el aparato. • Pulsa el botón de “reinicio”, situado en la parte posterior de la freidora. Si el problema persiste, ponte en contacto con nuestro Departamento de Atención al Cliente.
El aceite para freír rebosa	
Se ha superado la marca de nivel MÁXIMO al llenar la cubeta. Se ha superado la marca de nivel MÁXIMO al llenar el cesto de freír. Los alimentos están húmedos o contienen demasiada agua (alimentos congelados). Se han mezclado diferentes tipos de aceite/grasa.	• Comprueba el nivel MÁXIMO de aceite y retira el exceso. • Comprueba el nivel MÁXIMO del cesto de freír y retira el exceso. • Retira el hielo y seca bien los alimentos. • Sumerge lentamente el cesto. • Vacía y limpia la cubeta. Rellena la cubeta con un tipo de aceite.

Problemas y posibles causas	Soluciones
Los alimentos no se doran y siguen blandos	
Los alimentos son demasiado gruesos y contienen mucha agua. Se están cocinando demasiados alimentos al mismo tiempo y el aceite no está a la temperatura correcta. Es posible que la temperatura del aceite de freír no sea lo suficientemente alta: la temperatura no se ha ajustado correctamente.	• Prueba a ampliar el tiempo de cocción o a cortar los alimentos en trozos más delgados. • Fríe los alimentos en pequeñas cantidades (especialmente cuando sean congelados). • Ajusta la temperatura recomendada.
Las patatas fritas se pegan	
Las patatas fritas se pegan	• Lava y seca bien las patatas.
La cubeta no se vacía	
El aceite sigue estando demasiado caliente. El botón de control de la caja de aceite no está en la posición de filtrado automático de aceite. La rejilla del filtro está bloqueada u obstruida. La grasa se ha solidificado.	• Espera a que la temperatura baje (aproximadamente 3 horas). • Gira el botón de control de la caja de aceite a la posición de filtrado automático de aceite. • Vacía el aceite en un recipiente y limpia la rejilla del filtro con agua y jabón y un cepillo no metálico. Presiona la válvula situada debajo de la freidora para dejar salir el agua y las migas. • Deja que la freidora se caliente (4 a 5 minutos).
Fugas de aceite	
Se ha superado la marca de llenado máximo (3,5 l) de la cubeta. Queda algo de aceite en el recipiente o está lleno.	• No superes el nivel máximo (3,5 l). Limpia la freidora antes del siguiente uso. • Gira el botón de control de la caja de aceite a la posición de la caja de aceite, saca el recipiente y vacíalo.

es

Problemas y posibles causas	Soluciones
Emite olores desagradables	
El aceite se ha deteriorado. El aceite no es adecuado.	• Usa aceite nuevo. • Usa una mezcla de aceite vegetal de calidad.
Ruido durante la fritura	
Si oyes leves chasquidos al utilizar el aparato, significa que hay demasiada agua en el aceite para freír. El peligro se debe a la presencia de agua en la caja de aceite del interior de la cubeta extraíble (como resultado del proceso de filtrado)	• Cambia el aceite.
Otros problemas	
La luz indicadora de temperatura no se enciende.	• Pulsa el botón de “reinicio”, situado en la parte posterior de la freidora. Si el problema persiste, ponte en contacto con nuestro Departamento de Atención al Cliente

FR p1 – p11

EN p12 – p21

NL p22 – p32

DE p33 – p44

IT p45 – p55

SV p56 – p66

NO p67 – p77

FI p78 – p87

DA p88 – p98

PT p99 – p108

ES p109 – p119