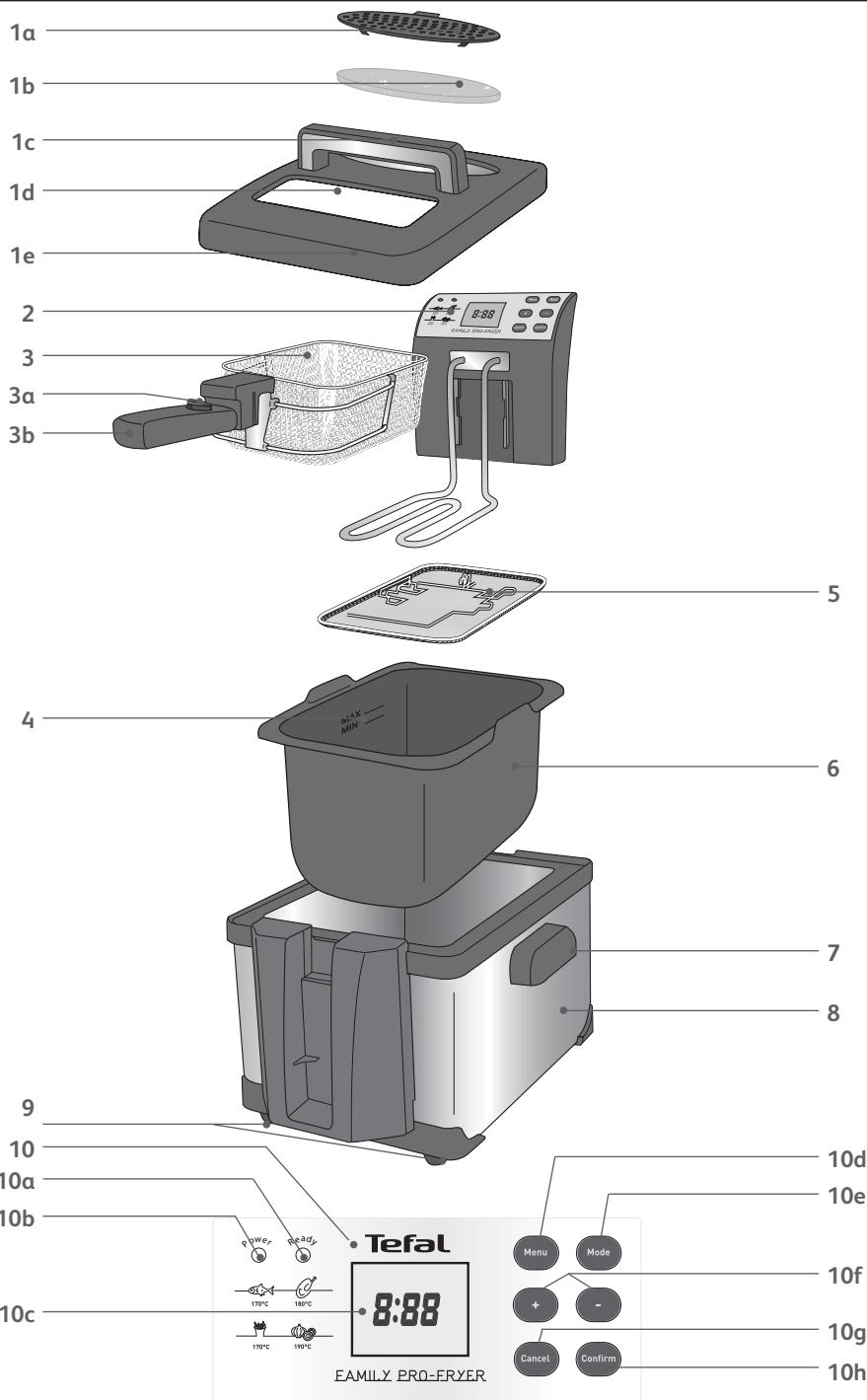


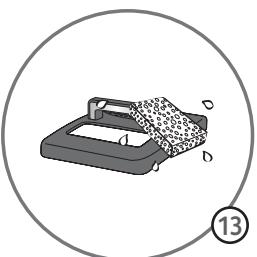
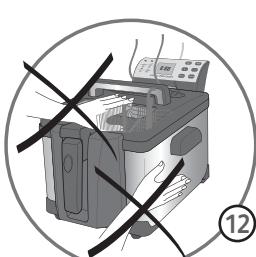
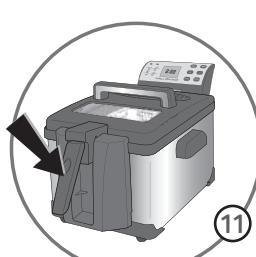
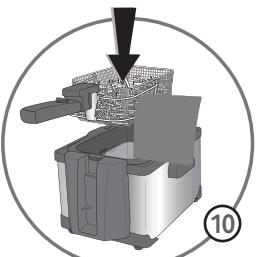
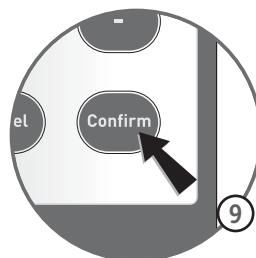
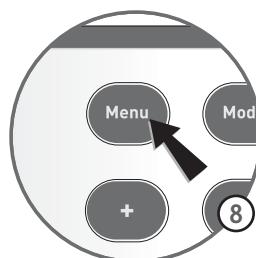
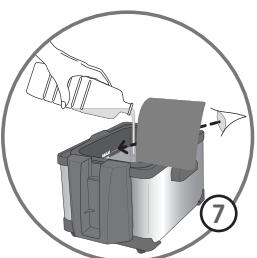
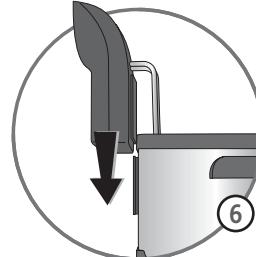
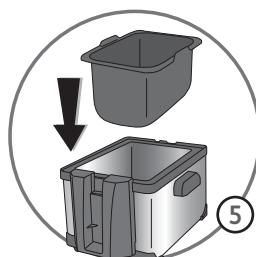
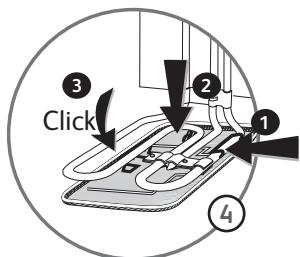
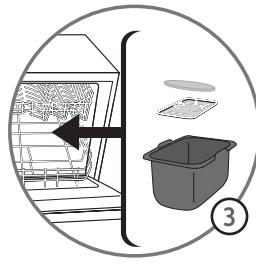
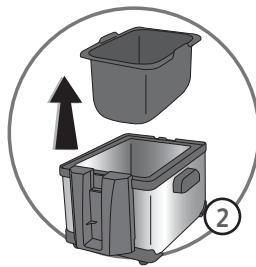
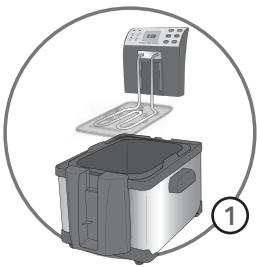
Tefal®

FAMILY PRO-FRYER



www.tefal.com





Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Bedienung entbindet TEFAL von jeglicher Haftung.

- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit...).
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerät vertraut gemacht wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Überprüfen Sie, ob der Anschlusswert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen konzipiert. Jede Verwendung für gewerbliche Zwecke, unsachgemäße Handhabung oder Inbetriebnahme, bei der die Gebrauchsanleitung nicht beachtet wurde, befreit den Hersteller von jeder Verantwortung oder Garantie.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch den TEFAL Kundendienst erfolgen.
- Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Zuleitung oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile durch den TEFAL Kundendienst austauschen.
- Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache und stabile vor Wasserspritzer geschützte Unterlage. Das Gerät niemals auf eine weiche Unterlage (z.B. Kunststofftischdecke) oder eine zerbrechliche Unterlage (z.B. Glastisch, lasierte Möbelstücke) stellen.
- Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
- Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.
- Bewegen Sie das Gerät niemals solange es mit heißem Öl oder heißen Speisen gefüllt ist.
- Berühren Sie nicht die heißen Metallteile des Gerätes das Sichtfenster und den austretenden Dampf
- Versuchen Sie niemals, den Frittierbehälter aus dem Gerät zu nehmen, solange das Gerät eingeschaltet ist.
- Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Gardinen, Vorhänge oder Regale) stellen.
- Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern schließen Sie den Deckel, ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Geben Sie niemals Wasser in Öl oder andere Fettstoffe.
- Schließen Sie das Gerät niemals leer (ohne Fett)an das Stromnetz an.
- Verwenden Sie nur original Zubehör und Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät.

Empfehlungen

- Reduzieren Sie die Frittertemperaturen auf 170°C, insbesondere bei stärkehaltigen Produkten (z.B. Pommes Frites).
- Zur Zubereitung von Pommes Frites den Korbeinsatz verwenden.
- Überwachen sie den Frittierzorgang: Essen Sie nur gold-braun frittierte Produkte. Vermeiden Sie zu dunkel frittierte Nahrungsmittel.
- Filtern Sie das Öl nach jedem Frittierzorgang, um evtl. Speisereste zu entfernen. Wechseln Sie das Öl regelmäßig.
- Essen Sie abwechslungsreiche, ausgewogene Kost mit viel Gemüse und Obst.
- Kartoffeln bei Temperaturen unter 8°C aufzubewahren.
- Für ein gesundes und schnelles Frittieren empfehlen wir Ihnen die Füllmenge von Pommes Frites auf einen halben Korb pro Frittierzorgang zu begrenzen.
- Beim Einbringen des gefüllten Korbeinsatzes kühl das Frittieröl sehr schnell ab. Während des Garvorgangs übersteigt die Temperatur des Frittieröls nie 175°C, selbst wenn der Thermostat auf 190°C (= stabilisierte Temperatur vor dem Einbringen des Korbes) gestellt ist.

Beschreibung

- 1. Bestandteile des Deckels
 - a. Filterabdeckung
 - b. Dauerfilter
 - c. Griff
 - d. Sichtfenster
 - e. Deckel
- 2. Abnehmbares Bedienelement mit Heizelement
- 3. Frittierkorb
 - a. Entriegelungsknopf für den Griff des Frittierkorbs
 - b. Griff zum Anheben und Absenken des Frittierkorbs
- 4. Min. und Max.- Anzeigen zur Befüllung des Innenbehälters
- 5. Filtersieb "Clean Oil System"
- 6. Herausnehmbarer Innenbehälter
- 7. Transportgriffe
- 8. Gehäuse der Fritteuse
- 9. Anti-Rutsch-Füße
- 10. Elektronisches Bedienfeld
 - a. Leuchtanzeige der Temperatur
 - b. Betriebsanzeigelämpchen
 - c. LCD-Bildschirm
 - d. MENU Taste
 - e. MODE Taste
 - f. + und - Tasten
 - g. CANCEL Taste
 - h. CONFIRM Taste

Vorbereitung

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Die Fritteuse muss zuerst zusammengesetzt werden.
- Nehmen Sie den Deckel ab. Heben Sie den Griff an, bis er hörbar einrastet.
- Nehmen Sie den Frittierkorb, das elektrische Bedienungsteil und den Innenbehälter heraus - **Abb. 1 und Abb. 2**.
- Reinigen Sie, das Filtersieb und den herausnehmbaren Innenbehälter mit einem Schwamm und Seifenwasser oder in der Geschirrspülmaschine - **Abb. 3**.
- Reinigen Sie das elektrische Bedienungsteil und das Heizelement mit einem feuchten Tuch.
- Trocknen Sie alle Elemente sorgfältig ab.
- Schieben Sie eine Seite des Heizelementes unter die Haken des Filtersiebs, und drücken Sie die andere Seite des Heizelementes bis zum hörbaren Einrasten an - **Abb. 4**.
- Setzen Sie den Innenbehälter und das elektrische Bedienungsteil an ihren Platz - **Abb. 5 und Abb. 6**.

Tauchen Sie das elektrische Bedienungsteil, das Heizelement, die Zuleitung und den Stecker nicht ins Wasser und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser. Der Deckel ist nicht spülmaschinenfest.

Versichern Sie sich, dass das elektrische Bedienungsteil richtig eingesetzt ist, andernfalls funktioniert die Fritteuse nicht. Bewahren Sie Ihre Fritteuse nicht draußen auf.

Befüllen des Innenbehälters

Mischen Sie keinesfalls verschiedene Arten von Fett miteinander, da dies zum Überlaufen der Fritteuse führen könnte. Überprüfen Sie den Fettstand vor jeder Benutzung und fügen Sie gegebenenfalls Fett derselben Art bei.

- Befüllen Sie den Innenbehälter mit Fett.
- Die Fettmenge muss stets zwischen den Min. und Max.-Anzeigen zur Befüllung des Innenbehälters liegen - **Abb. 7**.
- Befüllen Sie den Innenbehälter nie über die Max.-Anzeige hinaus mit Fett, da dies zum Überlaufen der Fritteuse und zu schweren Verbrennungen führen könnte.
- Benutzen Sie zum Frittieren geeignetes Speisefett: Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl, Erdnussöl,...).
- Bei Verwendung von festem Fett muss dieses in Stücke geschnitten und in einem gesondertem Gefäß bei niedrigen Temperaturen separat geschmolzen und dann erst langsam in den Innenbehälter gefüllt werden.
- Schmelzen Sie nie festes Fett auf dem Heizelement oder in dem Frittierkorb.

		Öl	Festes Fett
3 Liter	Min.	2,5 l	2250g
	Max.	3 l	2700 g
4 Liter	Min.	3,5 l	3150 g
	Max.	4 l	3600 g

Vorheizen

Stellen Sie die Fritteuse:

- auf eine stabile Fläche,
- nicht in Reichweite von Kindern,
- nicht in der Nähe von Hitzequellen und vor Wasserspritzen geschützt auf.

Schließen Sie die Fritteuse nie in leerem Zustand (ohne Fett) an.

- Befüllen Sie den Innenbehälter mit Öl, setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie die Fritteuse ohne den Frittierzorb an.
- Das elektrische Bedienteil gibt einen Signalton von sich und das Betriebsanzeigelämpchen beginnt zu blinken. Das elektrische Bedienteil befindet sich nun im Standby-Modus und heizt nicht. Der LCD-Bildschirm zeigt das Standardmenü, also das „Fritten“ Menü an, die Temperatur ist auf 190°C eingestellt und die Garzeit auf 8 Minuten.
- Einstellen des gewünschten Menüs:
Drücken Sie die MENU Taste – Abb. 8 des elektrischen Bedienteils, um das zu den kochenden Lebensmitteln entsprechende Menü einzustellen.
Es sind 4 vorprogrammierte Menüs verfügbar (Vgl. Tabelle unten).

VOR PROGRAMMIERTE MENÜS

Lebensmittel	Garzeit	Temperatur
Pommes Frites (tiefgefroren)	8 Minuten	170 °C
Hühnchen (tiefgefroren)	15 Minuten	180°C
Zwiebelringe (tiefgefroren)	4 Minuten	190°C
Fisch (tiefgefroren)	7 Minuten	170°C

- Sie können durch mehrmaliges Drücken der MENU Taste von einem Menü zum anderen gelangen.
- Bestätigen Sie nach der Wahl des geeigneten Menüs die vorprogrammierte Temperatur und die Garzeit mit einem Druck auf die CONFIRM Taste - Abb. 9.
- Das Betriebsanzeigelämpchen geht dann an und die Fritteuse beginnt, sich aufzuheizen.
- Die Temperatur und die Garzeit können ebenfalls geändert werden. Gehen Sie dazu vor wie folgt:
Änderung des vorprogrammierten Menüs:
• Drücken Sie die MODE Taste. Das Thermometer-Symbol und die Temperaturanzeige beginnen zu blinken. Drücken Sie die + oder – Tasten, bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist. Die Temperatur kann zwischen 60°C und 195°C eingestellt werden (in 1°C-Schritten). Die Zahlen laufen schneller, wenn Sie die + oder – Taste gedrückt lassen.
- Drücken Sie die MODE Taste erneut und das Symbol des Timers und die Garzeit beginnen zu blinken. Stellen Sie die Garzeit durch Drücken der + oder – Taste ein. Die Garzeit kann von 0 bis 99 Minuten eingestellt werden (in 30-Sekunden-Schritten). Die Zahlen laufen schneller vorbei, wenn Sie die + oder – Taste gedrückt lassen.
- Drücken Sie nach dem Einstellen der gewünschten Temperatur und Garzeit die CONFIRM Taste.
- Das Betriebsanzeigelämpchen geht dann an und die Fritteuse beginnt, sich aufzuheizen.
- Mitverfolgen von Temperatur und Garzeiten:
• Zu Beginn der Vorheizperiode wird die Temperatur des Öls auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Sie steigt dann bis auf die gewünschte Temperatur an und Sie können den Anstieg der Temperatur mitverfolgen.

Es können auch weitere Lebensmittel frittiert werden, die nicht in den vorprogrammierten Menüs aufgeführt sind. Ändern Sie dazu die Temperatur und die Garzeit eines der Menüs ab.

Wenn Sie die Garzeit auf 0 einstellen und diese bestätigen, heizt sich die Fritteuse 30 Minuten lang auf. Um sie vor Ablauf dieses Zeitraums anzuhalten brauchen Sie nur die CANCEL Taste zu drücken.
Nach der Betätigung der CONFIRM Taste funktionieren nur noch die + und – Tasten zum Ändern der Garzeit.
Sollten Sie sich geirrt haben, kann diese nach einem Druck auf die CANCEL Taste neu eingestellt werden.

Vorbereitung des Frittierkorbs

- Trocknen Sie die Lebensmittel ab, um überschüssiges Wasser oder Eis zu entfernen und befüllen Sie den Frittierkorb, bevor Sie ihn in die Fritteuse geben. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
Bei Verwendung von Tiefgefrorenen Lebensmitteln müssen die Mengen verringt werden.
- Nehmen Sie den Deckel ab. Setzen Sie den Frittierkorb auf den Rand des Innenbehälters und lassen Sie den Griff in horizontaler Stellung - **Abb. 10**.
- Setzen Sie den Deckel wieder auf die Fritteuse.
- Ein Tipp: Tiefgefrorene Fritten werden knuspriger, wenn man sie vor dem Frittieren mit kaltem Wasser abspült und anschließend sorgfältig trocknet.

Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke, damit sie gleichmäßig garen.
Vermeiden Sie alzu dicke Stücke.
Tiefgefrorene Lebensmittel müssen vor dem Frittieren gut geschüttelt werden, um lose Eisstückchen zu entfernen.

Frittieren

Einsetzen des Frittierkorbes

- Sobald das Öl die richtige Temperatur erreicht, geht das Lämpchen an und das elektrische Bedienteil gibt einen Signalton von sich.
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf für den Griff des Frittierkorbs und klappen Sie den Griff langsam und vollständig an seinen Platz ein - **Abb. 11**. Wenn Sie den Frittierkorb zu schnell absenken, kann die Fritteuse überlaufen.
- Drücken Sie die CONFIRM Taste. Der Garzeit Countdown läuft an.
- Die Garzeit Countdown kann während des Garens mit einem Druck auf die + oder - Taste geändert werden.
- Es ist normal, dass das Temperaturanzeigelämpchen während des Garens an- und ausgeht.

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Fritteuse selbsttätig nach 30 Minuten aus, wenn bei angestelltem Lämpchen keine Lebensmittel ins Öl getaucht werden.
Um ein Überlaufen der Fritteuse zu verhindern und die Lebensdauer des Frittieröls zu verlängern, müssen die Lebensmittel vor dem Frittieren sorgfältig abgetrocknet werden.

Am Ende der Garzeit

Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es sich in Betrieb befindet.

Manche Teile werden sehr heiß und können ernsthafte Verbrennungen hervorrufen. Der aus dem Deckel austretende Dampf ist ebenfalls extrem heiß - **Abb. 11**. Fassen Sie die Fritteuse nur an den Knöpfen und Griffen an.
Öffnen Sie den Deckel am Ende der Garzeit unverzüglich, damit das Frittergut schön knusprig bleibt.

Der Garvorgang ist beendet, sobald der Timer einen Signalton zur Anzeige des Endes der Garzeit abgibt und die Lebensmittel die gewünschte Farbe und Konsistenz erreicht haben.

- Entspricht das Ergebnis nicht Ihren Vorstellungen, drücken sie erneut die +Taste um die Garzeit zu verlängern.
- Schalten Sie die Fritteuse nach Ablauf der Garzeit mit einem Druck auf die CANCEL Taste aus.
- Anheben des Frittierkorbes : heben Sie den Griff an, bis er hörbar einrastet. Lassen Sie den Frittierkorb eine Weile in angehobener Stellung, damit die Lebensmittel abtropfen können.
- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Servieren Sie.
- Schließen Sie den Deckel, wenn die Fritteuse nicht benutzt wird.
- Geben Sie zum Starten eines zweiten Koch-Durchgangs gegebenenfalls weiteres Öl zu und folgen Sie den Anweisungen von Anfang an.

Ausstecken des Geräts

- Stecken Sie das Gerät aus, sobald Sie es nicht mehr benutzen.
- Lassen Sie die Fritteuse und das Fett vollkommen abkühlen (3 Stunden).
- Transportieren Sie die Fritteuse stets an den Griffen.

Transportieren Sie die Fritteuse nicht, solange das Öl noch heiß ist.

D

Garzeitentabelle

- Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich lediglich um Empfehlungen. Die Garzeiten variieren je nach Menge, individuellem Geschmack, der Dicke des Frittieguts.
- Tipp zum Garen: Beim Frittieren von paniertem Gargut, Krapfen und Beignets sollte der Frittierkorb herausgenommen werden, damit das Gargut nicht daran festklebt.

FRISCHE LEBENSMITTEL	Menge	°C	
Pommes Frites (Maximalkapazität 3 L)	800 g	170°C	+/- 10 - 12 min.
Pommes Frites (Maximalkapazität 4 L)	1 kg	170°C	+/- 10 - 12 min.
Pommes Frites (optimale Menge 3 L)	400 g	170°C	+/- 6 - 9 min.
Pommes Frites (optimale Menge 4 L)	500 g	170°C	+/- 8 - 11 min.
Hähnchenschenkel	4 Stück	180°C	+/- 15 - 17 min.
Champignons	300 g	150°C	+/- 6 - 8 min.
Zwiebeln	300 g	170°C	+/- 4 - 5 min.
Panierte Fischfilets	2 Stück	170°C	+/- 6 - 8 min.
Panierte Tintenfischringe	500 g	170°C	+/- 5 - 6 min.
Panierte Shrimps	500 g	170°C	+/- 5 - 6 min.
Apfelküchle	4 Stück	170°C	+/- 5 - 6 min.

TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL	Menge	°C	
Pommes Frites (Maximalkapazität 3 L)	600 g	170°C	+/- 8 - 11 min.
Pommes Frites (Maximalkapazität 4 L)	750 g	170°C	+/- 9 - 12 min.
Pommes Frites (optimale Menge 3 L)	300 g	170°C	+/- 5 - 7 min.
Pommes Frites (optimale Menge 4 L)	375 g	170°C	+/- 5 - 7 min.
Hähnchenschenkel	4 Stück	190°C	+/- 14 - 15 min.
Hähnchen (3L)	1 kg	190°C	+/- 6 - 9 min.
Hähnchen (4L)	1,2 kg	190°C	+/- 7 - 10 min.
Champignons	300 g	190°C	+/- 5 - 6 min.
Zwiebeln	300 g	190°C	+/- 3 - 5 min.
Panierte Fischfilets	2 Stück	190°C	+/- 6 - 7 min.
Fischstäbchen	5 Stück	190°C	+/- 5 - 7 min.
Panierte Tintenfischringe	500 g	190°C	+/- 4 - 5 min.
Shrimps	500 g	190°C	+/- 4 - 5 min.

Reinigung

Filterung des Öls

- Sie können das Öl entweder in der Fritteuse selbst oder in einem gesonderten Behälter aufbewahren.
- Giessen Sie das verbrauchte Fett niemals in den Ausguss. Lassen Sie es abkühlen und entsorgen Sie es entsprechend den lokalen Bestimmungen mit dem Hausmüll.
- Die kleinen vom Gargut abfallenden Stückchen verbrennen leicht, lassen das Fett schneller alt werden und stellen eine Brandgefahr dar. Aus diesem Grund muss das Öl regelmäßig gefiltert werden.

Das Öl muss mindestens alle 8 bis 12 Frittiergeänge ausgewechselt werden. Bestimmte Ölarten wie zum Beispiel Sonnenblumenöl müssen öfter ausgetauscht werden.

Reinigung der Fritteuse

Tauchen Sie das elektrische Bedienungsteil und das Heizelement nicht ins Wasser und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser!

Der Deckel ist nicht spülmaschinenfest. Bewahren Sie Ihre Fritteuse nicht draußen auf.

- Nehmen Sie das elektrische Bedienungsteil mit dem Heizelement ab und reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm.
- Entfernen Sie die Frittierreste.
- Reinigen Sie die Unterseite des Filtersiebs mit einem Schwamm.
- Nach mehrmaligem Frittieren können Sie, für eine intensive Reinigung, das Filtersieb vom Heizelement entfernen.
- Reinigen Sie den Deckel und den Frittierkorb der Fritteuse mit einem Schwamm und Seifenwasser. Spülen Sie die Teile ab und trocknen sie sorgfältig - **Abb. 13**.
- Der im Deckel befindliche Dauerfilter kann gewaschen werden. Nehmen Sie die Filterabdeckung ab und entnehmen Sie den Filter.
- Geben Sie den herausnehmbaren Innenbehälter, das Gehäuse das Filtersieb und den Dauerfilter in die Spülmaschine oder reinigen Sie die Teile mit einem Schwamm und Seifenwasser.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem erneuten Einsetzen gut ab.
- Ihre Fritteuse ist mit einem Dauerfilter aus Metall ausgestattet, der nicht ausgetauscht werden muss.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

- ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
 ↳ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



Wenn Ihre Fritteuse nicht richtig funktioniert

Eine einwandfreie Funktion ihres Gerätes ist nur gewährleistet, wenn es ordnungsgemäß zusammengebaut ist

PROBLEME UND IHRE MÖGLICHEN URSACHEN	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Der LCD-Bildschirm ist nicht an	
Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an.
Die Fritteuse heizt sich nicht auf	
Die CONFIRM Taste auf dem elektronischen Bedienfeld wurde nicht gedrückt.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
Der elektrische Bedienteil ist nach 30 Minuten in den Standby-Modus übergegangen, da nach dem Angehen des READY Lämpchens keine Lebensmittel in das Ölbad gegeben wurden.	Drücken Sie nach dem erneuten Einstellen des gewünschten Garmenüs die CONFIRM Taste.
Das READY Lämpchen ist an, aber der Timer springt nicht an.	
Die CONFIRM Taste auf dem elektronischen Bedienfeld wurde nicht gedrückt, um den Countdown zu starten.	Drücken Sie nach dem Absenken des Korbes in das Ölbad die CONFIRM Taste.
Der Frittierbehälter läuft über	
Die Max.-Anzeige zur Befüllung des Innenbehälters wurde nicht berücksichtigt.	Überprüfen Sie die Füllhöhe des Frittierbads und entnehmen Sie das überschüssige Öl.
Der Frittierkorb ist überfüllt.	Nehmen Sie das überschüssige Gargut heraus.
Das Gargut ist feucht oder enthält zu viel Wasser (beispielsweise Tiefgefrorenes).	Entfernen Sie das Eis und trocknen Sie das Gargut sorgfältig ab. Senken Sie den Frittierkorb ganz langsam ab.
Mischung aus verschiedenen Ölen/Fetten.	Entsorgen Sie das Fett und reinigen Sie den Innenbehälter. Befüllen Sie ihn anschließend mit einer einzigen Fettart.
Es treten unangenehme Gerüche auf	
Frittierreste haben sich im Filtersieb festgesetzt.	Spülen Sie das Filtersieb.
Das Fett ist nicht mehr frisch.	Tauschen Sie das Frittierbad aus (nach höchstens 12 Durchgängen).
Das Fett ist ungeeignet.	Benutzen Sie Pflanzenfett, um eine gute Frittierqualität zu erreichen.
Die Sicht durch das Sichtfenster ist schlecht	
Zu viele Garvorgänge ohne Reinigung des Sichtfensters oder Reinigung mit einem nicht geeigneten Tuch.	Um eine gute Sicht durch das Sichtfenster zu ermöglichen, muss dieses mit einem mit Zitronenreiniger angefeuchteten Schwamm gereinigt werden. Lassen Sie das Sichtfenster bei Zimmertemperatur trocknen oder reiben Sie es mit einem trockenen Baumwolltuch ab.
Das Gargut wird nicht braun und knusprig	
Das Gargut ist feucht oder enthält zu viel Wasser (Tiefgefrorenes).	Entfernen Sie das Eis von tiefgekühltem Gargut und trocknen Sie es gut ab.
Das Gargut ist zu dick oder enthält zu viel Wasser.	Versuchen Sie es mit einer längeren Garzeit. Schneiden Sie das Gargut in kleinere Stücke.
Es wurde eine zu große Menge in einem Durchgang frittiert und das Frittierbad ist nicht heiß genug.	Warten Sie, bis das Lämpchen grün wird. Frittieren Sie jeweils nur kleine Mengen des Garguts (besonders bei tiefgekühltem Gargut).
Die Temperatur des Frittierbads ist vielleicht zu niedrig: der Thermostat ist nicht richtig eingestellt.	Stellen Sie das Thermostat auf die angegebene Temperatur ein.
Die Fritten kleben	
Die frischen Fritten wurden vor dem Frittieren nicht gewaschen.	Waschen und trocknen Sie die Fritten sorgfältig vor dem Frittieren.

S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 5084515