

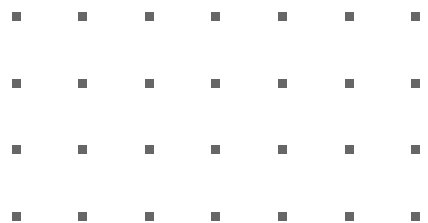
Azura



Friteuse • Fritteuse

Mode d'emploi • Gebrauchsanweisung

- www.groupeseb.com -



Français 2

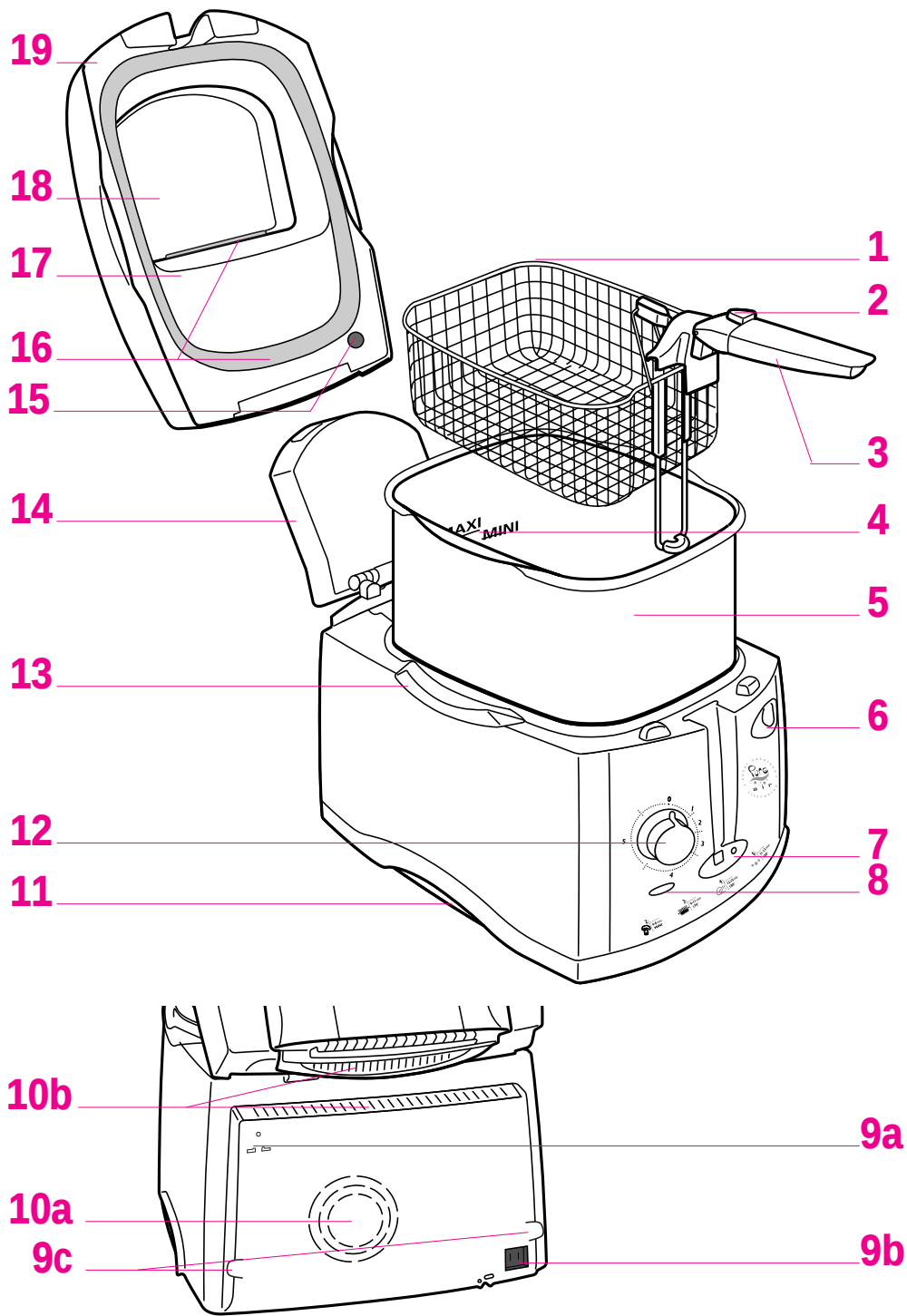
Description	2
Protection de l'environnement	2
Consignes de sécurité	2
Avant la première utilisation	3
Préparation	4, 5

Cuisson	6, 7
Tableaux de cuisson	7
Entretien	8
Nettoyage	9
Si votre friteuse ne fonctionne pas bien	10

Deutsch 11

Gerätebeschreibung	11
Hinweise zum Umweltschutz	11
Sicherheitshinweise	11
Vor dem ersten Gebrauch	12
Vorbereitung	13, 14

Frittierzeiten	15, 16
Frittiertabelle	16
Reinigung	17, 18
Ihre Fritteuse funktioniert nicht richtig	19



Description

1. Panier
2. Bouton de déverrouillage du panier
3. Poignée monte et baisse du panier
4. Repères Mini et Maxi du remplissage de cuve
5. Cuve amovible revêtement anti-adhésif
6. Bouton d'ouverture du couvercle
7. Minuteur (selon modèle)
8. Voyant de température
9. Ensemble cordon (selon modèle)
 - a. Logement prise
 - b. Cordon amovible
 - c. Enrouleur de cordon
10. Ventilation du PURE AIR CATALYSE®
 - a. Entrée d'air
 - b. Sorties d'air
11. Poignée de transport à froid
12. Thermostat/Interrupteur
13. Guide de positionnement de la cuve
14. Boîtier de filtration des odeurs et de la vapeur par catalyse
15. Bouton de démontage du couvercle
16. Joints d'étanchéité du couvercle
17. Pare vapeur
18. Hublot
19. Couvercle

Protection de l'environnement

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

Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :
 - 89/336/CEE modifiée par 93/68/CEE
 - 73/23/CEE modifiée par 93/68/CEE
- Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Malgré la haute protection thermique de la friteuse, ne touchez ni les parties métalliques apparentes, ni le hublot.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'intercalez jamais d'objet entre la cuve amovible et le fond de l'appareil.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise de courant reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, faites-le vérifier par un Centre Service agréé.
- N'utilisez et ne branchez jamais votre appareil, si :
 - son cordon est défectueux ou endommagé,
 - l'appareil est tombé,
 - il présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
- Dans ces cas, afin d'éviter tout danger, prenez contact avec le Centre Service agréé le plus proche pour faire réparer l'appareil car des outils spéciaux sont nécessaires. Ne démontez jamais l'appareil par vous-même.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux, ...), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante, ...)
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.



EXCLUSIF

FILTRATION PERMANENTE DES ODEURS DE CUISSON ET DE LA VAPEUR

AZURA est équipée d'un système exclusif et breveté de filtration maximale des odeurs de friture et des vapeurs pendant la cuisson : PURE AIR CATALYSE®, système sans manipulation ni entretien.

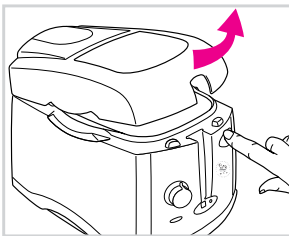
- Ce principe de filtration par catalyse a été testé et son efficacité pendant la cuisson reconnue par des organismes indépendants (CERTECH).
- Son efficacité est **permanente** : il n'est plus nécessaire de changer le filtre.
- Pour une réduction maximale des odeurs, nous vous recommandons de respecter :
 - Changer la matière grasse régulièrement (toutes les 8 utilisations maximum).
 - Fermer le couvercle en appuyant au centre et à l'avant du couvercle pendant la préchauffe et le refroidissement de la matière grasse.
 - Utiliser de préférence une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture et respecter la température de cuisson indiquée par le fabricant.
 - Laisser le couvercle fermé en dehors de la mise en place et du retrait du panier.
 - Nettoyer la friteuse après chaque utilisation. AZURA est MAGICLEAN®, le couvercle, la cuve et le panier passent au lave-vaisselle

Avant la première utilisation

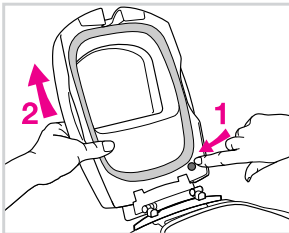
Retirez le couvercle



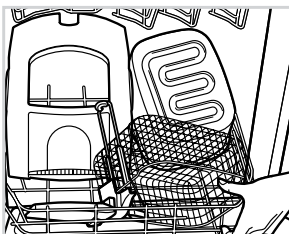
Le PURE AIR CATALYSE® reste en place. Il est permanent.



- Ouvrez le couvercle.



- Appuyez sur le bouton de démontage (1) et soulevez le couvercle vers le haut (2).



Nettoyez la friteuse

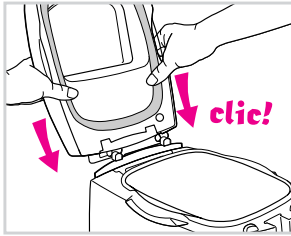


Ne bouchez ni l'entrée ni la sortie d'air de la ventilation. Conservez-les libres et propres.

- Nettoyez le couvercle, le pare vapeur, la cuve et le panier avec une éponge et du liquide vaisselle ou passez-les au lave vaisselle. Séchez.

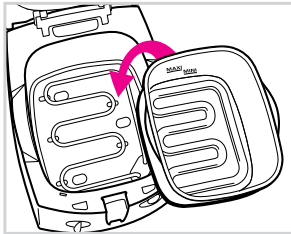
Préparation

Remplacez le couvercle



- Pour remplacer le couvercle, placez le dans la glissière jusqu'au "clac de verrouillage".

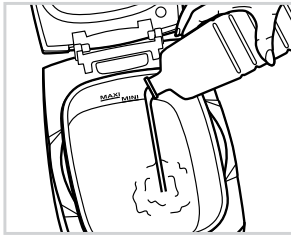
Remplacez la cuve amovible



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

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

Remplissez la cuve



- Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture : tournesol, arachide, olive, pépin de raisin, palme...
- Si vous utilisez **une matière grasse solide** :
Coupez-la en morceaux puis placez-la dans une casserole pour la faire fondre. Versez-la ensuite dans la cuve (**ne la faites jamais fondre dans le panier, ni dans la cuve**).
- Suivez les recommandations du fabricant pour la cuisson.

! Ne branchez jamais la friteuse quand elle est vide.

! Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses.

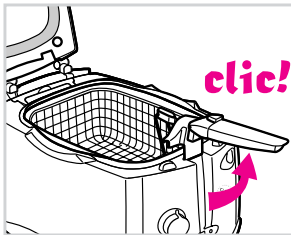
! Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre le repère mini et le repère maxi de la cuve. Vérifiez avant chaque cuisson et rectifiez si nécessaire avec la même matière grasse.

Quantité de matière grasse

Azura

Mini	2 l	1750 g
Maxi	2,2 l	2000 g

Préparez le panier



- Relevez la poignée jusqu'au "Clac" de verrouillage.
- Retirez le panier.
- Essuyez les aliments.
- Garnissez le panier.
- Réduisez les quantités pour les surgelés.



- Coupez les aliments de la même taille pour qu'ils cuisent de façon homogène,
- Evitez les morceaux trop épais.
- Pour une cuisson réussie et rapide, limitez la quantité de frites à 1/2 panier par bain.

Quantité d'huile

Frites fraîches

Frites surgelées

Azura (2,2 l)

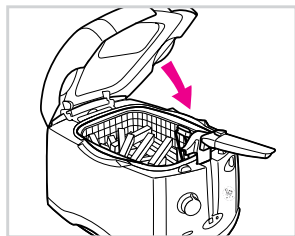
Quantité recommandée

500 g

375 g

Préparation

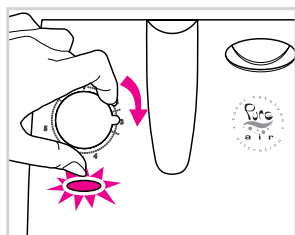
Préchauffez



- Mettez le panier en place sur le bord de la cuve.
- Fermez le couvercle en appuyant bien au centre et à l'avant.
- Branchez.

! Placez la friteuse :
- sur un plan stable,
- hors de portée des enfants,
- à l'abri des projections d'eau ou d'une source de chaleur.

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

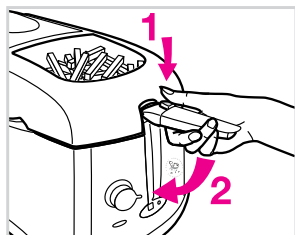


- Réglez le thermostat (cf tableaux p. 7). La friteuse est en marche et la ventilation du PURE AIR CATALYSE® fonctionne.



- Secouez bien les aliments surgelés pour détacher les morceaux de glace en dehors de la friteuse.
- Tous les surgelés ne sont pas prêts à l'emploi. Reportez-vous aux indications du fabricant.

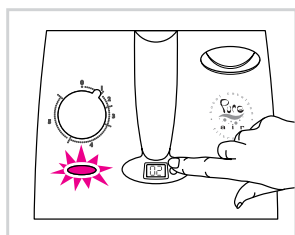
Plongez le panier



- A l'extinction du voyant de température, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier (1).
- Rabattez lentement et complètement la poignée dans son logement (2).

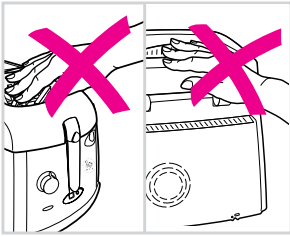
! Pour diminuer la diffusion des odeurs :
- ne laissez pas le couvercle ouvert trop longtemps.
- ne laissez pas préchauffer l'huile après l'extinction du voyant.

Réglez le minuteur (selon modèle) -



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

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



Surveillez la cuisson

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

! Attention : ne placez pas la main à l'arrière de la friteuse, ni sur le hublot. Le verre et le métal sont brûlants.

! Ne retirez jamais la cuve lorsque la friteuse est en fonctionnement.



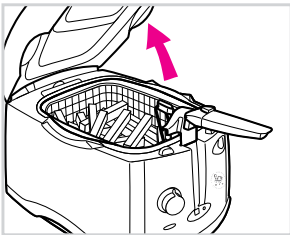
Retirez les aliments

- Relevez la poignée à l'horizontale jusqu'au "clac" de verrouillage pour remonter le panier.



Pour une 2ème préparation :

- attendez l'extinction du voyant avant de plonger les aliments.
- rectifiez le niveau avec la même qualité de matière grasse selon la quantité à frire.

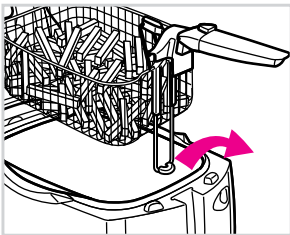


- Ouvrez le couvercle.
- Egouttez les aliments.



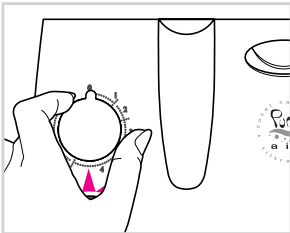
- Pour avoir des fritures bien croustillantes, ouvrez immédiatement le couvercle.

- Salez et poivrez en dehors de la friteuse pour préserver la matière grasse.



- Sortez le panier en vérifiant bien que la tige est complètement sortie de la cuve.
- Servez.
- Remettez le panier en place sur le bord de la cuve.
- Refermez le couvercle en appuyant bien au centre et à l'avant.

! Ne laissez jamais le couvercle ouvert après utilisation.



Arrêtez l'appareil

- La dernière friture terminée, tournez le thermostat/interrupteur sur la position O.



- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir la friteuse (4 heures).
- Pour déplacer la friteuse, n'utilisez que les poignées de transport.
- Le cordon est amovible (selon modèle).

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

Cuisson

Tableaux de cuisson

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

Frais	Température	Temps de cuisson
Pommes frites (500 g) 	170°	12 à 14 min.
Croquettes de volailles (8-10 p)	190°	8 à 9 min.
Escalopes de veau en paupiettes (6-8 p)	180°	10 à 12 min.
Poulet frit en morceaux (8 p)	180°	12 à 15 min.
Emincé de porc (400 g)	180°	5 à 6 min.
Beignets de pomme (7-8 p)	170°	4 à 6 min.
Beignets de légumes (aubergines) (10-12 p)	170°	10 à 11 min.
Pets de nonne (12-15 p)	170°	7 à 9 min.
Aubergine à la napolitaine (6 p)	170°	6 à 7 min.
Darnes de poisson (4 p)	170°	6 à 8 min.
Champignons (200 g)	MINI	4 à 6 min.

Surgelés		
Pommes frites (précuites) 375 g 	170°	10 à 12 min.
Cuisses de poulet (1-2 p)	190°	11 à 13 min.
Cabillaud pané (10 p)	190°	5 à 6 min.
Filet de poisson en beignets (8 p)	190°	5 à 6 min.
Filets de plie panés (3 p)	190°	5 à 6 min.
Croque-poisson en chapelure (8 p)	190°	5 à 6 min.
Beignets aux crevettes (12 p)	190°	4 à 5 min.
Beignets de calamars (12-15 p)	190°	4 à 5 min.
Beignets aux pommes (7-8 p)	190°	5 à 6 min.
Rissoles de veau panées (12-15 p)	190°	7 à 9 min.
Rissoles de porc panées (12-15 p)	190°	7 à 9 min.
Boulettes de viande de bœuf (15-18 p)	190°	7 à 9 min.



Nous vous recommandons :

- de limiter la température de cuisson à 170°C, surtout pour les pommes de terre.
- de contrôler la cuisson : ne mangez pas les aliments frits lorsqu'ils sont brûlés. Préférez une friture légèrement dorée.
- de nettoyer votre huile après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne brûlent et de la changer régulièrement.
- d'avoir un régime équilibré et varié comportant beaucoup de fruits et de légumes.

Pour une cuisson réussie et rapide, limitez la quantité de frites à 1/2 panier par bain.

Entretien



PURE AIR CATALYSE®

Système breveté de filtration permanente des odeurs et de la vapeur. Il n'est pas nécessaire de le changer ou de le nettoyer.

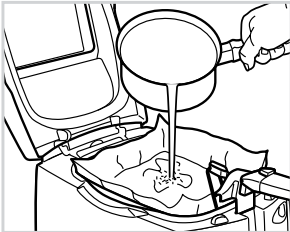
! Ne mettez jamais d'eau à l'intérieur du PURE AIR CATALYSE®.



Conservez la matière grasse

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

! N'utilisez pas d'ustensiles métalliques.

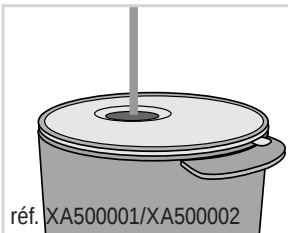


Filtrez la matière grasse

Avec un papier filtre (disponible auprès des Centres Service agréés).

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

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



réf. XA500001/XA500002

Avec un pot filtrant capacité maximale : 2,5 l (disponible auprès des Centres Service agréés).

Renouvelez la matière grasse

- Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir et mettez-la avec les ordures ménagères.
- Si vous rajoutez de la matière grasse, veillez à utiliser le même type.

! Changez la matière grasse toutes les 8 utilisations maximum. Une matière grasse "propre" conserve la qualité gustative des aliments et leur légèreté et limite les odeurs.

Nettoyage



Exclusif MAGICLEAN® : très facile à nettoyer : le panier, le couvercle et la cuve passent au lave vaisselle. La cuve est amovible et antiadhésive.

- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un linge humide.
- Séchez soigneusement.
- Nettoyez les autres éléments avec une éponge humide.

! Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. N'utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs.

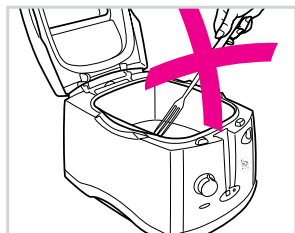
! Vérifiez que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas encrassées.



Nettoyez le couvercle

! Nettoyez le hublot après chaque utilisation de la friteuse.

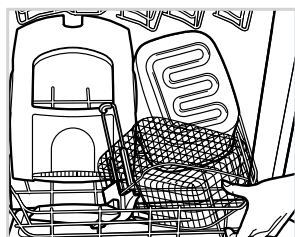
- Pour une bonne visibilité, nettoyez le couvercle au lave-vaisselle ou passez une éponge additionnée de détergent alimentaire citronné ou une lingette citronnée.
- Laissez sécher le hublot à l'air ambiant ou avec un torchon propre en coton.
- Séchez le couvercle avant de le remettre en place.



Nettoyez la cuve amovible

! Pour conserver plus longtemps les qualités anti-adhésives n'utilisez aucun ustensile métallique.

- Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le revêtement anti-adhésif est CONFORME A LA REGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.



- Vous pouvez nettoyer votre cuve au lave vaisselle. Faites attention de ne pas blesser le revêtement avec les grilles du lave vaisselle.
- Evitez de déformer votre cuve par des chocs ou des chutes.

! Si toutefois votre cuve est déformée, remplacez-la auprès de votre Centre Service agréé le plus proche.

Nettoyez le panier

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

- Vous pouvez mettre le panier et sa poignée au lave vaisselle ou le laver à grande eau.
- Séchez.

Si votre friteuse ne fonctionne pas bien

Problème et causes possibles	Solutions
La friteuse ne fonctionne pas. • L'appareil n'est pas branché. • Le thermostat n'est pas allumé. • La cuve est positionnée à l'envers.	• Branchez l'appareil. • Placez le thermostat sur la température souhaitée et vérifiez que le voyant de température s'allume. • Remettez la cuve dans le bon sens (marquage mini/maxi vers l'arrière de l'appareil).
La friteuse dégage de mauvaises odeurs. • Le couvercle est ouvert. • Le couvercle est mal fermé • La matière grasse est dégradée. • La matière grasse n'est pas appropriée. • Le bain a débordé et de la matière grasse est rentrée dans le PURE AIR CATALYSE®. • Le PURE AIR CATALYSE® ne fonctionne plus.	• Refermez le couvercle. • Appuyez bien au centre et à l'avant du couvercle pour le fermer. • Renouvelez le bain de friture (8 à 12 utilisations maximum). • Utilisez une matière grasse végétale pour friture de bonne qualité. • Voir rubrique "Le bain de friture déborde". Des odeurs et les fumées peuvent s'échapper pendant 5 mn environ. • Contactez votre Centre Service agréé le plus proche.
De la vapeur s'échappe autour du couvercle. • Le couvercle est mal fermé. • Le ou les joints sont défectueux.	• Assurez-vous du bon verrouillage du couvercle. • Contactez votre Centre Service agréé le plus proche.
Le bain de friture déborde. • Le repère maxi de remplissage de la cuve a été dépassé. • Le panier est déformé. • Mélange d'huile et de graisses différentes. • Emulsion brutale de l'huile.	• Vérifiez le niveau du bain (maxi) et enlevez le surplus. • Vérifiez que le panier n'est pas trop rempli. • Changez votre panier. • Videz et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec une seule nature de matière grasse. • Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier.
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 insuffisante : le thermostat est mal réglé.	• A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson. • Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés). • Réglez le thermostat sur la température conseillée.
Le minuteur ne fonctionne plus. • La pile est usagée	• Faites la changer au Centre Service agréé.

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



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

Gerätebeschreibung

1. Frittierkorb
2. Entriegelungsknopf des Frittierkorbes
3. Liftomatik
4. Füllstandsmarke (Minimum/Maximum) im Frittierbehälter
5. Herausnehmbarer Frittierbehälter mit PTFE-Beschichtung
6. Knopf zum Öffnen des Deckels
7. Timer (je nach Modell)
8. Temperatur-Leuchtanzeige
9. Zuleitungs-Set (je nach Modell)
 - a. Steckerfach
 - b. Abnehmbare Zuleitung
- c. Kabelaufwicklung
10. Entlüftung PURE AIR CATALYSE®
 - a. Lufteintritt
 - b. Luftaustritt
11. Griffmulden
12. Thermostat/Ein-/Ausschalter
13. Führung zum Einsetzen des Frittierbehälters
14. Gehäuse zur Geruchs- und Dunstfilterung (PURE AIR CATALYSE®)
15. Knopf zur Deckeldemontage
16. Deckeldichtungen
17. Dunstschutz
18. Sichtfenster
19. Deckel

Hinweise zum Umweltschutz

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

Sicherheitshinweise

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

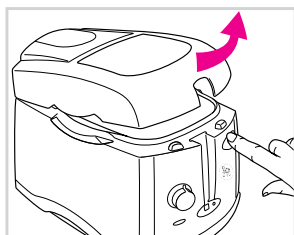
EXKLUSIV

PERMANENTE GERUCHS- UND DUNSTFILTERUNG WÄHREND DES FRITTIERENS.

AZURA ist mit einem exklusiven und patentierten Filtersystem ausgestattet, das Geruch und Fettdunst während des Frittierens optimal filtert : PURE AIR CATALYSE® – ein optimales Filtersystem, einfach handzuhaben und es benötigt keine besondere Pflege.

- Dieses katalytische Filterprinzip wurde getestet und seine hohe Wirksamkeit während des Frittierens von einem externen Institut (CERTECH) anerkannt.
- Seine Wirksamkeit ist **permanent und konstant** : Schluß mit dem mühsamen Filterwechsel.
- Zur maximalen Reduzierung des Frittiergeruchs, raten wir folgende Hinweise zu beachten.
 - Wechseln Sie regelmäßig das Frittierfett (maximal nach jeder 8. Benutzung).
 - Schließen Sie den Deckel während des Vorheizens und beim Abkühlen des Fettes.
 - Benutzen Sie vorzugsweise ein speziell zum Frittieren geeignetes Fett, und berücksichtigen Sie die vom Hersteller angegebene Gartemperatur.
 - Lassen Sie den Deckel immer geschlossen, außer beim Einsetzen und Herausnehmen des Frittierkorbs.
 - Reinigen Sie die Fritteuse nach jeder Benutzung. Azura ist MAGICLEAN® (Deckel, Frittierkorb und Frittierbehälter sind spülmaschinen-geeignet).

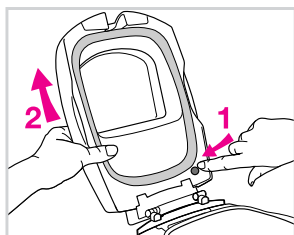
Vor dem ersten Gebrauch



- Öffnen Sie den Deckel.

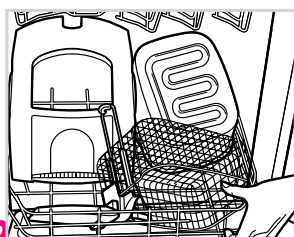


Das PURE AIR CATALYSE® bleibt permanent am Gehäusescharnier.



- Drücken Sie den Demontageknopf (1) und heben Sie den Deckel nach oben ab (2).

Reinigen Sie die Fritteuse



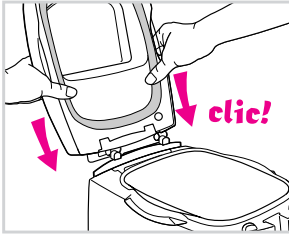
- Reinigen Sie den Deckel, den Dunstschutz, den Frittierbehälter und den Frittierkorb mit einem Schwamm unter Zusatz eines milden Spülmittels oder einfach im Geschirrspüler. Danach gut trocknen lassen.



Blockieren Sie niemals die Luftein- und Austrittsöffnungen der Entlüftung. Diese müssen immer freiliegen und saubergehalten werden.

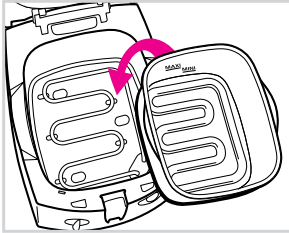
Vorbereitung

Setzen Sie den Deckel wieder auf



- Zum Aufsetzen des Deckels, schieben Sie diesen bis zum hörbaren Einrasten in die Gleitvorrichtung

Setzen Sie den Frittierbehälter wieder ein



- Bringen Sie den Frittierbehälter in die richtige Stellung, d.h. mit der Minimal-/Maximalmarkierung ($\frac{\text{MAX}}{\text{MIN}}$) nach hinten.
- Die Ränder des Frittierbehälters müssen mit denen des Gerätes völlig ineinandergreifen.

! Ein Sicherheitssystem verhindert die Inbetriebnahme der Fritteuse, wenn der Frittierbehälter nicht richtig eingesetzt wurde.

Füllen Sie den Frittierbehälter



- Verwenden Sie nur Speiseöle bzw. -fette, die für das Frittieren geeignet sind : Sonnenblumenöl, Walnußöl, Weintraubenkernöl, Palmin...
- Falls Sie feste Fette benutzen :
- Schneiden Sie das Fett in kleine Stücke und schmelzen Sie es in einer separaten Pfanne. Geben Sie es danach in den Frittierbehälter (**auf keinen Fall in dem Frittierbehälter oder in dem Frittierkorb das Fett schmelzen lassen**).
- Um das Fett zu schmelzen, darf die Temperatur MINI nicht übersteigen.
- Folgen Sie für den Frittiervorgang den Empfehlungen des Herstellers.

! Die Fritteuse darf auf keinen Fall leer betrieben werden.

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

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

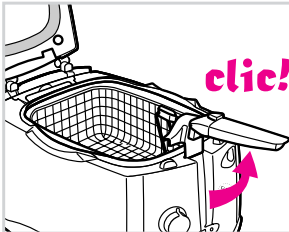
Öl- bzw.
Fettmenge



Azura

Mini	2 l	1750 g
Maxi	2,2 l	2000 g

Vorbereitung des Frittierkorbes



- Schieben Sie den Handgriff des Frittierkorbes nach oben bis er hörbar einrastet.
- Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.
- Trocknen Sie das Frittiergut ab.
- Füllen Sie den Frittierkorb.
- Verringern Sie die Frittiermenge bei Tiefgefrorenem.



- Schneiden Sie die Nahrungsmittel in gleich große Stücke, damit sie gleichmäßig gar werden.
- Vermeiden Sie zu dicke Stücke.
- Für ein gesundes und schnelles Frittieren empfehlen wir Ihnen die Füllmenge von Pommes Frites auf einen halben Korb pro Frittierdurchgang zu begrenzen.

Öl- bzw. Fettmenge

Pommes Frites aus frischen Kartoffeln Tiefgefrorene Pommes Frites

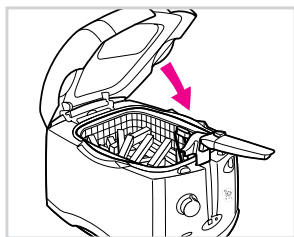
Azura (2,2 l)

Empfohlene Füllmenge

500 g

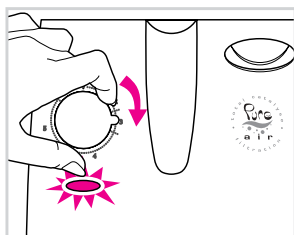
375 g

Vorbereitung



Vorheizen

- Setzen Sie den Frittierkorb in den Frittierbehälter ein.
- Schließen Sie den Deckel, indem Sie mittig auf dessen Vorderseite drücken.



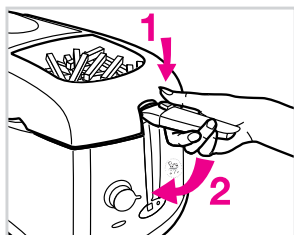
- Schließen Sie die Fritteuse an. Stellen Sie den Thermostat ein (siehe Tabelle S.16). Die Fritteuse ist in Betrieb.
- Die Fritteuse ist eingeschaltet und die Entlüftung des PURE AIR CATALYSE® funktioniert.

- ! Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile Unterlage - außer Reichweite von Kindern - in sicherer Entfernung von Wasserspritzern oder anderen Wärmequellen auf.
- ! Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt. Lassen Sie das Kabel nicht lose herunterhängen.



- Entfernen Sie die Eisreste von tiefgefrorenem Frittiergut außerhalb der Fritteuse, indem Sie es sorgfältig schütteln.
- Nicht alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel können sofort frittiert werden. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers.

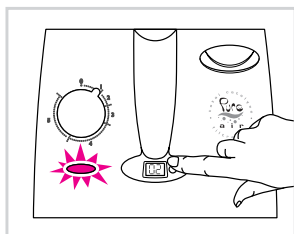
Absenken des Frittierkorbes



- Nach Erlöschen der Temperaturkontrolllampe, senken Sie den Frittierkorb. Hierzu drücken Sie den Entriegelungsknopf am Griff (1).
- Klappen Sie langsam den Griff herunter bis er sich ganz in seinem Gehäuse befindet (2).

- ! Zur maximalen Reduzierung der Abdünste :
- vermeiden Sie ein zu häufiges und zu langes Öffnen des Deckels während des Frittierens.
- vermeiden Sie ein Überschreiten der Aufheizzeit nach Erlöschen der Temperaturkontrollleuchte.

Stellen Sie den Timer ein (je nach Modell)

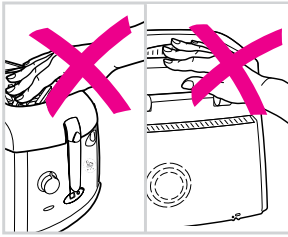


- Drücken Sie auf den Knopf, um die Zeit minutenweise einzustellen.
- Den Knopf wieder loslassen. Die angezeigte Zeit ist eingestellt und beginnt zu laufen.
- Sollten Sie sich geirrt haben oder die gewählte Zeit löschen wollen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf den Knopf.
- Zum Abschalten des Signaltons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

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

Frittierzeiten

Überwachen des Frittiervorganges



- Während des Frittiervorganges kann die Kontrolllampe öfter aufleuchten und wieder erlöschen.

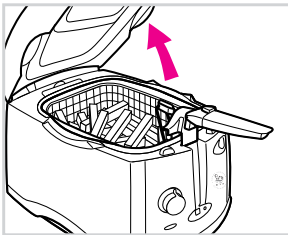
! Achtung : Halten Sie Ihre Hände nicht über die Filterkammer oder das Sichtfenster. Der Dampf und das Glas sind sehr heiß.

! Nehmen Sie auf keinen Fall den Frittierbehälter während des Betriebes aus der Fritteuse heraus.

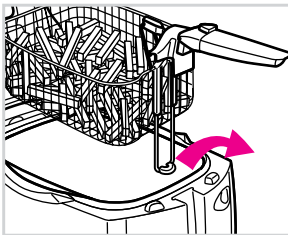
Entnahme des Frittiergutes



- Um den Frittierkorb in die obere Position zu bringen, schieben Sie den Griff in die horizontale Stellung bis er hörbar einrastet.



- Öffnen Sie den Deckel.
- Lassen Sie das Frittiergut abtropfen.



- Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse. Achten Sie darauf, die Liftomaticschiene vollständig aus dem Frittierbehälter zu heben.
- Servieren Sie.
- Setzen Sie den Frittierkorb in den Frittierbehälter ein.
- Schließen Sie den Deckel



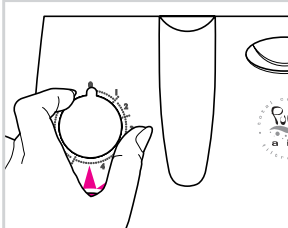
Für einen zweiten Frittiervorgang :
 - Warten Sie auf das Erlöschen der Kontrolllampe bevor Sie das Frittiergut in das Öl geben.
 - Benutzen Sie, je nach Menge des Frittierguts, zum eventuellen Fettnachfüllen die gleiche Fettqualität.



- Öffnen Sie sofort den Deckel, damit das Frittiergut schön knusprig bleibt.
 - Würzen Sie das Frittiergut außerhalb der Fritteuse, so hält das Frittierfett länger.

! Lassen Sie den Deckel nach Gebrauch niemals geöffnet.

Abschalten des Gerätes



- Stellen Sie nach Beenden des letzten Frittiervorganges den Thermostat bzw. Ein-/Ausschalter auf **O**.



- Ziehen Sie das Stromkabel des Gerätes heraus.
- Lassen Sie die Fritteuse auskühlen (4 Stunden lang).
- Die Fritteuse zum Transportieren nur in den Griffmulden halten.
- Die Zuleitung ist abnehmbar (je nach Modell).

! Transportieren Sie die Fritteuse auf keinen Fall mit der noch heißen Fettmasse.

Frittierzeiten

Frittiertabelle

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

FrISChe Nahrungsmittel	Temperatur	Frittierzeiten
Pommes Frites (500 g) 	170°	12 bis 14 min.
Geflügelkroketten (8-10 Stück)	190°	8 bis 9 min.
Gefüllte Kalbsschnitzel (6-8 Stück)	180°	10 bis 12 min.
Panierte Hühnerteile (8 Stück)	180°	12 bis 15 min.
Schweinefleischstreifen (400 g)	180°	5 bis 6 min.
Apfelkrapfen (7-8 Stücken)	170°	4 bis 6 min.
Gemüsekräpfen (Auberginen) 10-12 Stück)	170°	10 bis 11 min.
Auberginen Neapolitanischer Art (6 Stück)	170°	6 bis 7 min.
Goldbrasse, Seehecht, Seezunge, Rochen (4 Stück)	170°	6 bis 8 min.
Champignons (200 g)	MINI	4 bis 6 min.

Tiefgefrorenes	Temperatur	Frittierzeiten
Pommes Frites (vorgebacken) 375 g 	170°	10 bis 12 min.
Hähnchenschenkel (1-2 Stück)	190°	11 bis 13 min.
Paniertes Kabeljaufilet (10 Stück)	190°	5 bis 6 min.
Fischfilet im Teigmantel (8 Stück)	190°	5 bis 6 min.
Paniertes Schollenfilet (8 Stück)	190°	5 bis 6 min.
Panierter Fisch (8 Stück)	190°	5 bis 6 min.
Krabben im Teigmantel (12 Stück)	190°	4 bis 5 min.
Tintenfische im Teigmantel (12-15 Stück)	190°	4 bis 5 min.
Apfelfringe im Teigmantel (7-8 Stück)	190°	5 bis 6 min.
Gefüllte Kalbfleisch-Pastetchen (12-15 Stück)	190°	7 bis 9 min.
Gefüllte Schweinefleisch-Pastetchen (12-15 Stück)	190°	7 bis 9 min.
Rinderfrikadellen (15-18 Stück)	190°	7 bis 9 min.



Wir empfehlen Ihnen folgende Hinweise zu beachten:

- Reduzieren Sie die Frittier Temperatur auf 170°C, insbesondere bei stärkehaltigen Produkten (z.B. Pommes Frites).
- Überwachen Sie den Frittiervorgang: Essen Sie nur gold-braun frittierte Produkte. Essen Sie keine zu dunkel frittierte Nahrungsmittel.
- Filtrieren Sie das Öl nach jedem Frittierdurchgang, um evtl. Speisereste zu entfernen. Wechseln Sie das Öl regelmäßig.
- Essen Sie abwechslungsreiche, ausgewogene Kost mit viel Gemüse und Obst.

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

Reinigung



PURE AIR CATALYSE®

Patentiertes permanentes Geruchs- und Dunstfilterungssystem.
Kein Filterwechsel mehr notwendig.

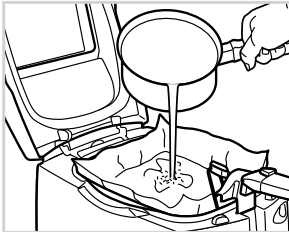
! Bringen Sie niemals das PURE AIR CATALYSE® mit Wasser in Kontakt.



Lagern des Frittierfettes

- Nehmen Sie die kleinen, sich im Fett befindlichen Frittiergutstückchen mit einem Schaumlöffel heraus.
- Bewahren Sie das Fett entweder in der Fritteuse oder in einem separaten Gefäß im Kühlschrank auf (wird empfohlen, wenn Sie die Fritteuse selten benutzen).

! Verwenden Sie niemals metallische Küchenutensilien.

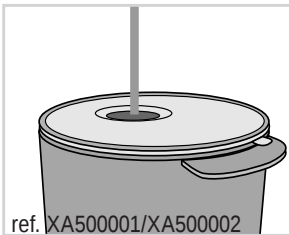


Filtern des Frittierfettes

Mit einem Filterpapier als Zubehör.

- Lassen Sie das Fett abkühlen.
- Gießen Sie das Fett vorsichtig in einen Topf.
- Legen Sie das Filterpapier auf den Korbboden.
- Reinigen Sie die Innenflächen des Frittierbehälters.
- Hängen Sie den Frittierkorb mit dem Filter in den Frittierbehälter (Griff in der oberen Position).
- Gießen Sie das Fett vorsichtig in den Frittierbehälter.
- Werfen Sie das Filterpapier weg.

! Das Frittierfett muß regelmäßig gefiltert werden.
Die Nahrungsmittelstückchen, die sich beim Frittieren lösen, können verbrennen und verderben das Frittierfett schneller.
Auf längere Sicht besteht Brandgefahr.



ref. XA500001/XA500002

Mit einem Siebkorbfilter-

Maximale Füllmenge: 2,5 Liter (im Handel erhältlich).

Erneuern des Frittierfettes

- Schütten Sie das gebrauchte Frittierfett nicht in das Spülbecken. Lassen Sie es auskühlen und entsorgen Sie es gemäß den lokalen Bestimmungen.
- Falls Sie Fett nachfüllen sollten, achten Sie darauf, die gleiche Qualität zu verwenden. Nie verschiedene Fette/Öle mischen.

! Erneuern Sie das Frittierfett nach maximal 8 Frittiervorgängen.
"Sauberes" Frittierfett erhält die Geschmacksqualität und die Bekömmlichkeit der Speisen.

Reinigung



MAGICLEAN® exklusiv : sehr einfach zu reinigen : Frittierkorb, Deckel und Frittierbehälter sind spülmaschinengeeignet. Der Behälter ist abnehmbar und antihaft-beschichtet.

- Reinigen Sie die Außenflächen Ihrer Fritteuse mit einem feuchten Tuch.
- Trocknen Sie sie sorgfältig ab.

! Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere scharfe Reiniger.

! Prüfen Sie die Luftein- und Austrittsöffnungen auf eventuelle Verschmutzungen.

Reinigen des Deckels

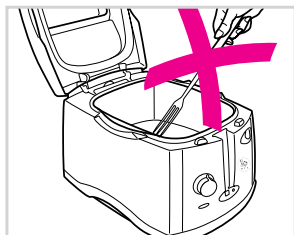


- Reinigen Sie den Deckel in der Spülmaschine oder mit einem Schwamm, der in einem zitrushaltigen, für Lebensmittelkontakt zugelassenen Reinigungsmittel getränkt wird oder einem feuchtem Tuch.
- Lassen Sie das Fenster an der Luft trocknen oder reiben Sie es mit einem sauberen Baumwolltuch trocken.
- Trocknen Sie den Deckel ab, bevor Sie ihn wieder einsetzen.

! Reinigen Sie das Sichtfenster nach jedem Gebrauch.

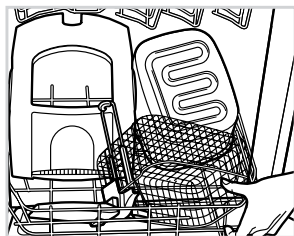
! Räumen Sie den Deckel schräg (45°) und mit dem Sichtfenster nach oben zeigend in die Spülmaschine.

Reinigen des herausnehmbaren Frittierbehälters



- Eine bräunliche Verfärbung und Streifenbildung, die nach längerer Benutzungszeit auftreten können, sind belanglos.
- Wir garantieren, daß die PTFE-Beschichtung den gesetzlichen Vorschriften im Hinblick auf Werkstoffe, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, entspricht.
- Der Frittierbehälter ist spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf, die Beschichtung nicht am Gitter des Geschirrspülers zu beschädigen.
- Vermeiden Sie Beschädigungen des Frittierbehälters durch Stöße oder Herunterfallen.

! Damit die Qualität der PTFE-Beschichtung länger erhalten bleibt : Benutzen Sie keine Küchenutensilien aus Metall.



Reinigen des Frittierkorbes

- Sie können den Frittierkorb und den Griff im Geschirrspüler oder unter heißem Wasser von Hand reinigen.
- Trocknen Sie diesen danach ab.

Ihre Fritteuse funktioniert nicht richtig

D

Probleme und mögliche Ursachen	Lösungen
Ihre Fritteuse funktioniert nicht. • Das Gerät ist nicht angeschlossen. • Der Thermostat ist nicht eingeschaltet. • Der Frittierbehälter wurde falsch eingesetzt.	• Schließen Sie das Gerät an. • Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur und überprüfen Sie, ob die Temperaturkontrolllampe aufleuchtet. • Setzen Sie den Frittierbehälter richtig ein (Minimal-/Maximalanzeige nach hinten).
Unangenehme Gerüche entweichen aus der Fritteuse. • Der Deckel ist offen. • Der Deckel ist nicht richtig geschlossen. • Das Frittierfett ist nicht einwandfrei. • Das Öl bzw. Fett ist nicht zum Frittieren geeignet. • Das Frittierfett ist übergelaufen und Fett ist in das PURE AIR CATALYSE® eingedrungen. • Das PURE AIR CATALYSE® funktioniert nicht mehr.	• Schließen Sie den Deckel. • Schließen Sie ihn indem Sie ihn in der Mitte und vorne fest andrücken. • Erneuern Sie das Frittierfett (nach maximal 8 bis 12 Frittiervorgängen). • Verwenden Sie Pflanzenöle bzw. -fette für ein gutes Frittierergebnis. • Siehe Absatz "Das Frittierfett läuft über". • Wenden Sie sich an den nächstgelegenen Tefal Vertrags-Kundendienst.
Dampf entwickelt sich rund um den Deckel • Der Deckel ist nicht richtig verschlossen. • Die Dichtung(en) ist (sind) defekt.	• Vergewissern Sie sich, daß der Deckel richtig verriegelt ist. • Wenden Sie sich an den nächstgelegenen Tefal Vertrags-Kundendienst.
Das Frittierfett läuft über. • Die Einfüllobergrenze des Frittierbehälters wurde überschritten • Der Frittierkorb hat sich verformt. • Eine Mischung aus verschiedenen Öl- und Fettsorten wurde verwandt. • Plötzlich auftretende Emulsion des Öles.	• Überprüfen Sie die Öl- bzw. Fettmenge (Maximal) und beseitigen Sie den Überschuß • Überprüfen Sie die Füllmenge des Frittierkorbes. • Wechseln Sie Ihren Frittierkorb. • Leeren und reinigen Sie den Frittierbehälter. Füllen Sie den Frittierbehälter mit nur einer Öl- bzw. Fettsorte. • Senken Sie den Frittierkorb sehr langsam. Nehmen Sie die Eisstückchen heraus und trocknen Sie die Nahrungsmittel gut ab.
Die Nahrungsmittel werden nicht goldgelb und bleiben weich. • Sie sind zu dick und enthalten zuviel Wasser. • Zu viele Nahrungsmittel wurden gleichzeitig frittiert und das Frittierbad hat nicht mehr die richtige Temperatur. • Die Temperatur des Frittierbades kann zu gering sein : Das Thermostat ist falsch eingestellt.	• Versuchen Sie, die Frittierzeit zu verlängern. • Frittieren Sie nur kleine Mengen an Nahrungsmitteln (vor allem bei Tiefgekühltem). • Stellen Sie das Thermostat auf die angegebene Temperatur.
Der Timer funktioniert nicht mehr. • Die Batterie ist verbraucht.	• Lassen Sie sie beim Tefal Vertrags-Kundendienst auswechseln.

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



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

Azura

