

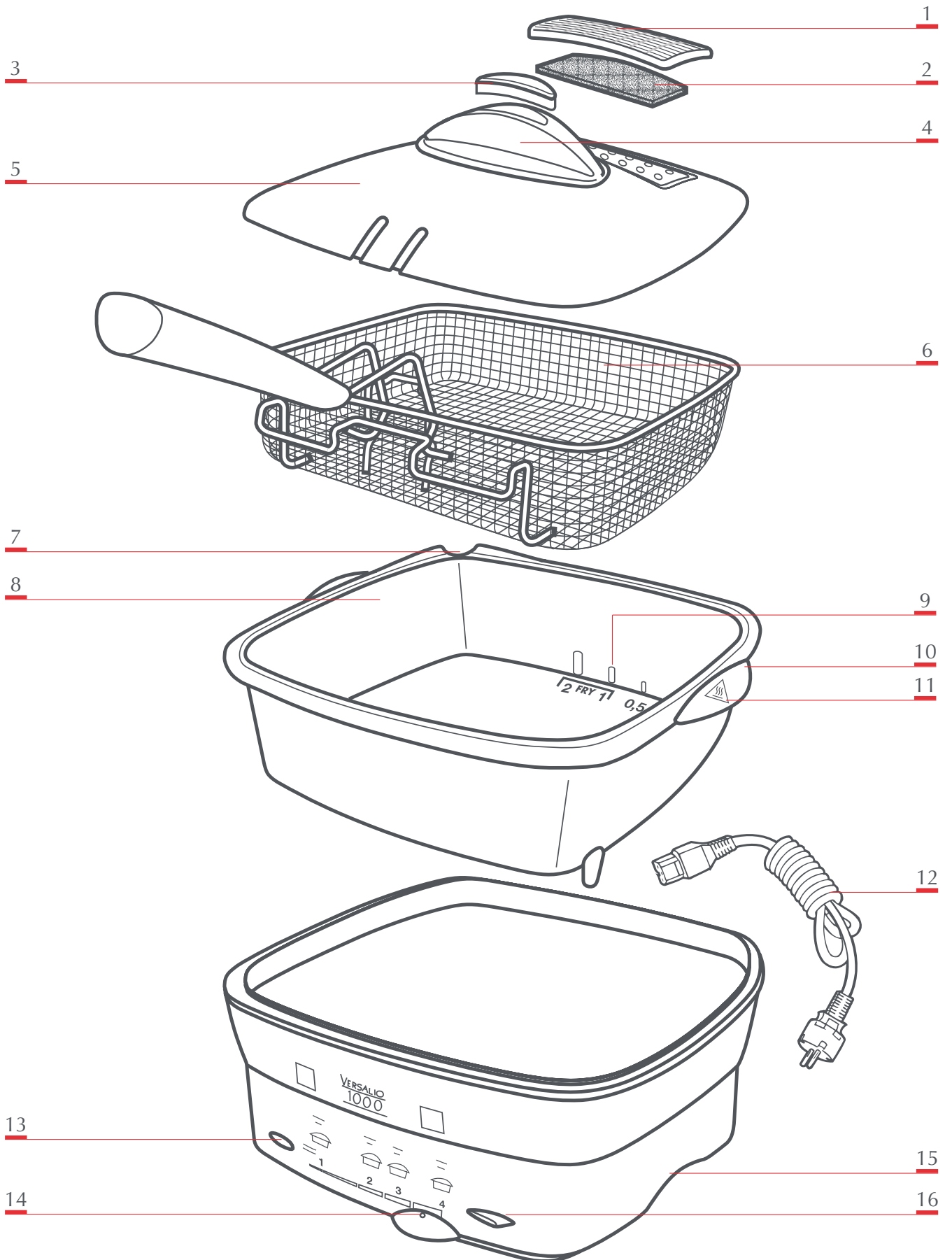
TEFAL



FRITEUSE ET SAUTEUSE • FRITEUSE EN HAPJESPAN • FRY'N'COOK
BRATEN UND FRITIEREN

**MODE D'EMPLOI • GEBRUIKSAANWIJZING • INSTRUCTIONS FOR USE
GEBRAUCHSANLEITUNG**

FRITEUSE ET SAUTEUSE • FRITEUSE EN HAPJESPAN • FRY'N'COOK
BRATEN UND FRITIEREN
VERSALIO



Description

- 1** Capot du compartiment de filtre
- 2** Filtre anti-odeur
- 3** Minuteur ou bouchon de poignée (suivant modèle)
- 4** Poignée de couvercle
- 5** Couvercle
- 6** Panier avec poignée
- 7** Bec verseur
- 8** Cuve amovible (avec revêtement anti-adhésif)
- 9** Niveaux de matière grasse (maxi 2 l)
- 10** Poignée de cuve amovible
- 11**  Attention surface chaude
Ne pas toucher les poignées de la cuve lorsque l'appareil est en fonctionnement
- 12** Cordon amovible (suivant modèle)
- 13** Voyant lumineux de contrôle
- 14** Thermostat réglable
- 15** Poignée de portage
- 16** Interrupteur marche/arrêt

Avant utilisation

- Sortir l'appareil de l'emballage et déballer tous les accessoires.
- Basculer la poignée du panier à fond de façon à la verrouiller sur le montant. - Fig. 1
- Retirer le panier de la cuve amovible.
- Sortir les documents et la feuille de protection.
- Retirer la cuve amovible.
- Vérifier qu'aucun élément (calage, papier...) ne reste prisonnier entre la cuve amovible et le corps de l'appareil.
- Nettoyer l'intérieur de la cuve amovible et le panier avec une éponge humide et un liquide vaisselle.

Monter le minuteur (suivant modèles)

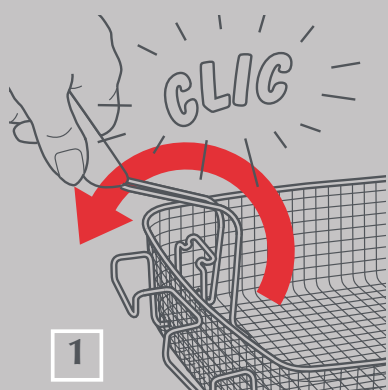
- Mettre en place le minuteur dans la poignée. Il est amovible et peut s'insérer et se retirer de la poignée facilement - Fig. 2

Mode d'emploi

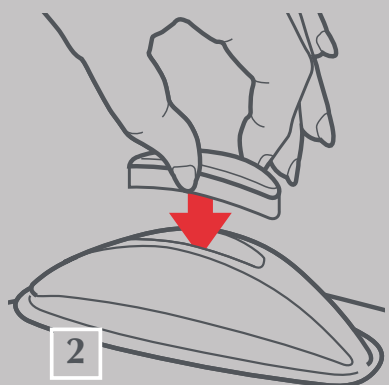
Mettre en place la cuve amovible - Fig. 3

- Introduire la cuve amovible de façon à ce que les 4 pieds de la cuve amovible pénètrent dans les 4 trous de la plaque métallique au fond du corps de

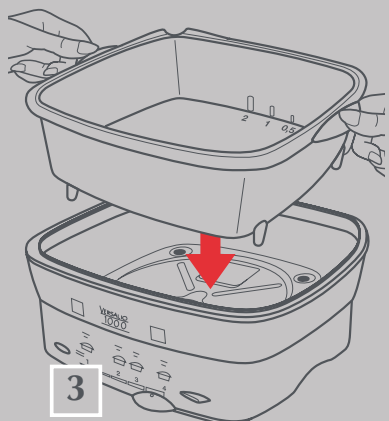
Versalio. Si ce n'est pas le cas, retourner la cuve amovible d'un demi-tour (le bec verseur de la cuve amovible doit se situer à l'arrière).



1



2

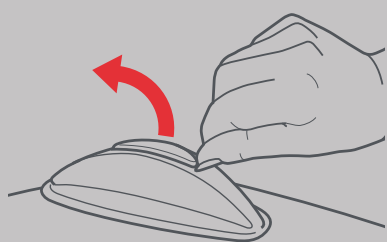


3

Remplir votre cuve de matière grasse

- Le repère 0,5 de la cuve amovible correspond à un volume de 0,5 l.
- Le repère 1 de la cuve amovible correspond à un volume de 1 l.
- Pour 1,5 l, se positionner entre les repères 1 et 2.
- Ne pas dépasser la quantité correspondant au repère 2 à l'intérieur de la cuve amovible.
- Remplir la cuve amovible de la quantité de matière grasse correspondant à la recette sélectionnée suivant le tableau ci-dessous.
- Ne jamais mettre de la matière grasse solide dans le panier à friture mais directement dans la cuve amovible.
- Utiliser une huile ou matière grasse solide végétale (tournesol, arachides, olive, pépin de raisin).
- Lors d'utilisation de matière grasse solide, la couper en morceaux avant de la mettre dans la cuve et la faire fondre en branchant la friteuse et en réglant le thermostat sur la position 1 (Mijoter).
- Ne jamais mélanger différentes sortes ou marques de matières grasses (ceci peut créer des émulsions).
- Ne pas mélanger de l'huile usagée avec de l'huile propre. Ceci entraîne une dégradation plus rapide de l'huile propre."
- Vérifier le niveau d'huile avant chaque cuisson.

Mode de cuisson	Mijoter	Sauter	Frise 1	Frise 2
Volume d'huile	1 à quelques cuillères	1 à quelques cuillères (0,5 l maxi)	1 l à 1,5 l (au choix)	2 l
Matière grasse solide	la valeur de quelques cuillères	la valeur de quelques cuillères	1 à 3 pains	4 pains



4

Régler le minuteur

(selon équipement des modèles)

- Le minuteur est amovible. Pour l'extraire de la poignée, le déclipser de son logement - **Fig. 4**
- Appuyer sur le bouton soit en continu, soit en appuyant successivement pour régler le temps minute par minute. Relâcher le bouton. Le temps affiché est sélectionné et le décompte commence.
- La dernière minute du décompte s'affichera en secondes.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenir la touche appuyée pendant 2 secondes : le minuteur est remis automatiquement à zéro. Puis recommencer la programmation comme précédemment.

Arrêter la sonnerie

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le minuteur avertit par 2 séries de 10 fois 3 bips, espacées de 20 secondes.
- Pour l'arrêter, il suffit d'appuyer sur le bouton.

Attention : le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil.

Changer la pile - Fig. 5

- S'il y a perte partielle ou totale de l'affichage, la pile est à changer.
- La pile usagée du minuteur ne doit pas être abandonnée dans la nature. Lors de son remplacement la déposer dans un centre de collecte spécialisé ou à un centre de service agréé.

5



Recommandations

- Ne jamais retirer la cuve amovible lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Pour remuer, utiliser des spatules en bois ou en plastique pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de la cuve amovible.
- La cuisson mijotage à l'eau est possible, ne pas dépasser une quantité de 2 l pour éviter les débordements.
- **Ne jamais utiliser des ustensiles en métal.**
- **Ne jamais couper directement dans la cuve amovible.**

Pour frire en huile profonde et semi-profonde

Préparation du bain de friture

- Après avoir mis la matière grasse dans la cuve amovible, dérouler complètement le cordon et brancher.
 - Pour les modèles avec cordon amovible** : brancher le cordon connecteur sur l'appareil puis le connecter sur la prise secteur.
 - Placer l'interrupteur sur "I" (marche), le témoin lumineux s'allume.
 - Oter le couvercle.
- Régler le thermostat en fonction de ce que vous voulez faire frire - **Fig. 6**
Pour cela consulter le tableau ci-dessous.
 - Fermer le couvercle.
 - Faire préchauffer le bain. Pendant la préchauffe, le voyant lumineux peut s'allumer et s'éteindre plusieurs fois. Après environ 15 minutes, le bain de cuisson a atteint la bonne température le résultat sera meilleur.

	Frire (1 à 1,5 l)	Frire (2 l)
Position thermostat	3	4
Sur Versalio		

Remplir le panier à friture

- Pour une cuisson légère et croustillante, nous vous conseillons de ne pas trop remplir le panier.

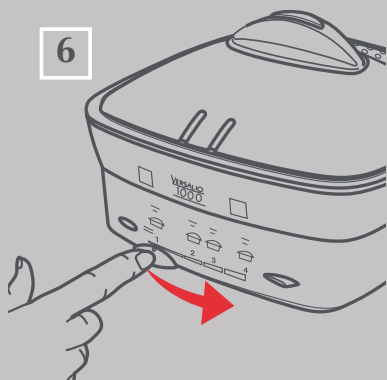
Attention : ne jamais dépasser le repère maxi indiqué sur le panier.

Choisir le bon temps de cuisson

- Pendant la cuisson, le témoin lumineux s'allume et s'éteint. Il ne reste allumé que lorsque Versalio chauffe pour amener ou maintenir l'huile à bonne température.
- Se reporter au tableau ci-dessous pour le réglage des temps et des températures de cuisson. Bien sûr ces dernières sont données à titre indicatif, vous pourrez les modifier et les adapter à votre goût.

Tableau des temps de cuisson des frites

Préparations		Quantité	Position thermostat	Temps
Frites fraîches	Capacité limite de sécurité	1000 g	4	15-16 min.
	Capacité maximum recommandée pour une cuisson optimum des frites	550 g	4	10-11 min.
Frites surgelées	Capacité limite de sécurité	750 g	4	13-14 min.
	Capacité maximum recommandée pour une cuisson optimum des frites	400 g	4	7-8 min.



ATTENTION
N'utilisez le panier que pour des cuissons avec quantité importante de matière grasse (niveau 1 mini), sinon vous risqueriez de l'endommager.

Tableau des temps de cuisson des produits frais

Préparations	Quantité	Position th.	Temps
Pommes chips	300 g	4	4-6 min.
Pommes dauphines (10-12 p)	300/350 g	4	9-12 min.
Pommes soufflées	250 g	4	7-9 min.
Croquettes de volaille (8-10 p)	350/400 g	4	8-10 min.
Croquettes de pommes de terre (8-10 p)	350/400 g	4	8-10 min.
Escalopes de veau panées (2-3 p)	300 g	3	8-10 min.
Poulet frit en quartiers (8-10 p)	1,2 kg	3	13-15 min.
Emincé de porc	400/500 g	3	5-7 min.
Beignets de pomme (7-8 p)	200/250 g	3	7-9 min.
Beignets de légumes (10-12 p)	250/300 g	3	11-13 min.
Pets de nonne (12-15 p)	200/250 g	3	8-9 min.
Dorade, colin, sole, raie (2 p)	250/300 g	3	8-9 min.
Aubergines à la napolitaine (6 p)	200 g	3	6-8 min.
Courgettes frites	600 g	4	10-12 min.

Préparation des surgelés

- **Filets de poisson non panés, poissons entiers, cervelle...** : laisser décongeler et préparer comme des produits frais.
- **Frites précuites, poissons panés...** : cuire directement sans décongélation.

Attention : tous les surgelés ne sont pas prêts à l'emploi.

- Essuyer et bien secouer les surgelés pour enlever les petits morceaux de glace avant de les mettre dans le panier.
- Régler le thermostat sur la position indiquée dans les tableaux.
- Réduire les quantités par rapport aux produits frais. Ne pas dépasser les 3/4 de la capacité maxi du panier.

Tableau des temps de cuisson des produits surgelés

Préparations	Quantité	Position th.	Temps
Pommes noisettes (40 p)	300 g	4	8-10 min.
Croquettes de pommes de terre (10-12 p)	350/400 g	4	6-8 min.
Cabillaud pané (10-12 p)	350/400 g	4	6-8 min.
Filets de poisson en beignets (8-10 p)	250/300 g	4	6-8 min.
Filets de plie panés (3 p)	280/300 g	4	7-9 min.
Croque-poisson en chapelure (8-10 p)	250/300 g	4	6-8 min.
Beignets en crevettes (12 p)	300/350 g	4	5-6 min.
Beignets de calamars (10-12 p)	220/250 g	4	6-8 min.
Beignets aux pommes (9 p)	220/250 g	4	5-6 min.
Rissolettes de veau panées (10 p)	300/350 g	4	8-10 min.
Rissolettes de porc panées (10-12 p)	300/350 g	4	8-10 min.
Boulettes de viande de bœuf (15-18 p)	450/500 g	4	8-10 min.

Régler le minuteur et arrêter la sonnerie (voir page 5)

Plonger les aliments dans le bain de friture

- Attendre que les 15 minutes de préchauffage soient terminées pour plonger le panier dans la friture.
- Oter le couvercle.

- Placer les aliments à frire dans le panier.
- Descendre doucement le panier dans le bain de friture en faisant 1 ou 2 temps d'arrêt.
- Reposer le couvercle.

Retirer les aliments du bain de friture

Lorsque le temps de cuisson que vous avez sélectionné est écoulé :

- Oter le couvercle pour éviter que les aliments ne ramollissent.

- Remonter le panier et l'accrocher sur le bord de la cuve amovible - **Fig. 7**
- Laisser égoutter avant de verser les aliments dans un plat.

Fin de cuisson

- La dernière friture terminée, placer l'inter sur la position "0" (arrêt), débran-

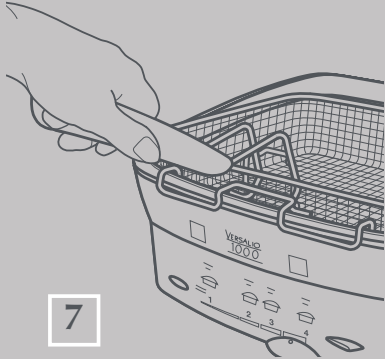
- cher l'appareil et laissez refroidir la matière grasse avant de le ranger.
- Débrancher l'appareil.

Les conseils de notre chef

Ne pas oublier qu'une préchauffe du bain de friture (environ 15 minutes) est indispensable à la réussite de vos préparations.

- Pour faire des cuissons successives d'une même préparation, augmenter légèrement le temps de cuisson à partir de la deuxième cuisson.
- Vérifier entre chaque cuisson que le niveau d'huile se situe bien entre les repères correspondants à la quantité de matière grasse adaptée à la recette sélectionnée.

- Couper les aliments à frire en petits morceaux réguliers pour qu'ils cuisent tous de la même façon.
- Saler et poivrer les aliments après la cuisson et hors de Versalio pour préserver la matière grasse du bain.
- Éviter les morceaux trop épais qui ont du mal à cuire en profondeur.
- Sécher soigneusement les aliments humides, surtout les pommes de terre fraîches pour obtenir un meilleur croustillant.



7

ATTENTION
Les débris brûlés accélèrent la dégradation de l'huile et à la longue elle risque de s'enflammer.

Nettoyage du bain de friture

- La légèreté, la valeur nutritionnelle et les qualités gustatives de vos fritures dépendent de la bonne qualité du bain de friture.
- Nettoyer le bain de friture après chaque cuisson pour conserver le plus longtemps possible ses qualités indispensables à la santé des gourmands.

Enlever les débris.

- Après chaque cuisson, recueillir avec une écumoire les grosses impuretés et les petits morceaux d'aliments qui se trouvent dans la matière grasse.

Filter la matière grasse

Pour la matière grasse, il faut attendre son refroidissement, ensuite extraire la cuve amovible du corps de l'appareil. Incliner la cuve de façon à provoquer l'écoulement de la matière grasse par le bec verseur dans un récipient.

- Mettre une feuille de papier filtre au fond du panier.
- Accrocher le panier au bord de la cuve amovible et verser avec précaution la matière grasse sur le papier filtre.

Conserver la matière grasse

- Dans un récipient à l'abri de la lumière
- Dans Versalio lui-même.



Changer la matière grasse

- Les fabricants de matière grasse pour friture recommandent de la changer toutes les 8 à 12 utilisations. Se conformer à leurs instructions.
- Ne pas jeter la matière grasse usagée dans votre évier.
- La laisser refroidir et la jeter avec les ordures ménagères ou dans des conteneurs prévus à cet effet.



Pour mijoter et sauter

- En plus de sa fonction friteuse, Versalio vous permet de réaliser d'autres modes de cuisson. En réglant la position du thermostat, vous pourrez travailler à l'identique d'une poêle ou d'une sauteuse.
- Notez simplement que lorsque vous baissez le thermostat, vous devrez tenir compte d'un petit retard à la baisse de température inhérent à la forte épaisseur du fond de la cuve amovible.
- Vous pourrez cuisiner avec ou sans le couvercle selon votre choix.
- Sans le couvercle, les temps de cuisson seront un peu plus longs.
- En position 1 ou en Maintien au chaud, il est normal de constater des ébullitions de courte durée.

	Maintien au chaud	Mijoter	Sauter
Position thermostat	Bouton en butée à gauche	1	2
Sur Versalio	Maintien au chaud		

Préparer la cuisson

- Après avoir mis la matière grasse ou l'eau dans la cuve amovible, dérouler complètement le cordon et brancher.
- Oter le couvercle.
- Régler le thermostat en fonction du plat à préparer.
- Pour utiliser de la matière grasse, faire préchauffer conformément à l'indication du livre de recettes.

Important :

Pour utiliser une quantité de matière grasse inférieure à celle correspondant au repère 0.5, laisser le thermostat sur position 2 pendant 3 min. minimum, ensuite augmenter la température. Ne pas utiliser le panier avec une quantité de matière grasse inférieure au niveau 1 sinon vous risqueriez de l'endommager.

Régler le minuteur et arrêter la sonnerie (voir page 5)

Choisir le bon temps de cuisson

- Pendant la cuisson, le témoin lumineux s'allume et s'éteint. Il ne reste allumé que lorsque Versalio chauffe pour amener ou maintenir l'huile à bonne température.
- Se reporter au tableau ci-dessous pour le réglage des temps et des températures de cuisson. Bien sûr ces dernières sont données à titre indicatif, vous pourrez les modifier et les adapter à votre goût.

Tableau des temps de cuisson des produits frais

Préparations	Quantité	Position th.	Temps
Soupe à l'oignon	1,5 l	1	20 min.
Minestrone	2 l	1	1 h
Risotto	300 g	2 puis 1*	20 min.
Pommes de terre rissolées	800 g	2	20 min.
Poêlées de légumes	800 g	2 puis 1*	20 min.
Saumon	800 g	3	4 - 6 min.
Paëlla	-	2 puis 1*	40 min.
Filets de cabillaud panés	500 g	2	9 - 10 min.
Bœuf bourguignon	1 kg	2 puis 1*	1 h 30
Chili	800 g	2 puis 1*	1 h
Escalope panée	4 x 150 g	1	15 min.
Côte de porc	4 x 120 g	2	16 min.
Biscuit vanille chocolat	-	2	35 min.

(* faire revenir en position 2)

Tableau des temps de cuisson des produits surgelés

Préparations	Quantité	Position th.	Temps
Bâtonnets de poisson (10-12 p)	300/350 g	2	10 min.
Pommes de terre rissolées	800 g	3 puis 2	18 min.

Fin de cuisson

- Placer l'interrupteur sur la position "0" (arrêt).

- Débrancher l'appareil.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la cuve amovible

- Seule la cuve amovible est immersible. Pour nettoyer la cuve amovible, utiliser de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge. **Ne jamais utiliser de poudre à récurer ni d'éponge métallique.** Si un aliment a brûlé, laisser tremper la cuve amovible quelques temps avant de la laver.
- Versalio est équipé d'une cuve amovible avec revêtement anti-adhésif, elle peut-être passée au lave-vaisselle. Dans ce cas, bien suivre les recommandations suivantes
- Faire attention lors de la mise en place

de ne pas blesser le revêtement intérieur avec les grilles du lave-vaisselle.

- Après plusieurs passages au lave-vaisselle, pour rénover le revêtement, nous vous recommandons de passer un chiffon légèrement huilé sur toute la surface intérieure de la cuve amovible.

Remarques importantes : Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient. TEFAL garantit que le revêtement anti-adhésif de cet ustensile est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

Conseils pratiques

- Après plusieurs passages au lave-vaisselle, la surface extérieure de la cuve amovible peut présenter des traces blanchâtres. Elles ne présentent pas de danger pour le fonctionnement de l'appareil. Pour les éviter, passer un chiffon sec sur la surface extérieure de la cuve amovible après chaque lavage.

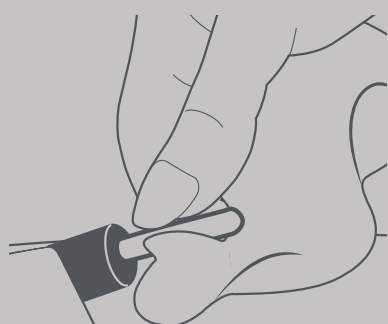
- Pour conserver plus longtemps les qualités anti-adhésives du revêtement ne jamais couper directement dans le revêtement.
- Bien remettre la cuve amovible en place dans l'appareil.

Précautions à prendre

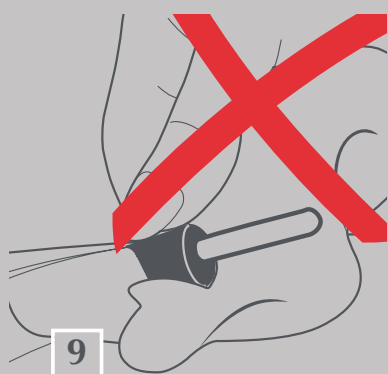
- Après nettoyage, il est indispensable de sécher avec soin les extrémités de la résistance chauffante sortie sous la cuve amovible - **Fig. 8**
- Ne pas nettoyer les bouchons d'étanchéité en silicone aux extrémités de la résistance : ils sont sensibles aux coupures et à l'abrasion, vous pourriez mettre en péril l'isolation électrique de votre appareil - **Fig. 9**
- Ne pas chercher à faire disparaître d'éventuelles salissures sur ces bou-

chons, cela n'affecte pas leur efficacité.

- Ne pas passer d'éponge abrasive sur les extrémités métalliques de la résistance, les sécher avec un torchon doux.
- Eviter de cogner ou d'échapper la cuve amovible. Elle sera inutilisable si les bornes de l'élément chauffant ou l'un des pieds sont déformés. Dans ce cas nous vous recommandons de la remplacer. Pour cela veuillez contacter votre centre service le plus proche.



8



9

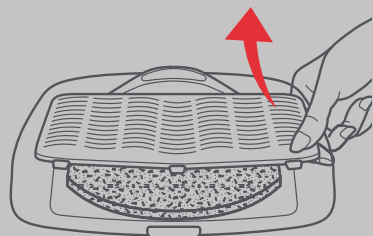
Nettoyage des autres parties de l'appareil

Important : n'oubliez pas d'enlever le minuteur et le filtre avant de laver le couvercle à la main ou au lave-vaisselle.

- Nettoyer l'extérieur ainsi que le cordon avec un linge humide, puis sécher. Ne pas utiliser de produits d'entretien trop agressifs ou abrasifs.
- Ne pas nettoyer l'intérieur du produit avec de l'eau.
- Retirer le panier et le nettoyer à l'eau chaude additionnée de détergent.

Note : avec le temps, la surface intérieure du couvercle peut devenir légèrement jaunâtre. Cela ne présente aucun problème quant au bon fonctionnement de votre appareil.

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni le mettre au lave-vaisselle, seule la cuve amovible est immersible.



10

Remplacer le filtre anti-odeurs - Fig. 10 (selon modèle)

- Le pouvoir de filtration du charbon actif diminue plus ou moins vite selon la nature des aliments frits et la fréquence d'utilisation. Nous vous conseillons de changer ce filtre environ toutes les 10 utilisations.
- Oter le couvercle de Versalio.
- Déclipser le capot du compartiment filtre.

- Retirer le filtre, le jeter et nettoyer l'intérieur du couvercle et du déflecteur.
- Mettre en place le filtre neuf, la partie arrondie vers l'extérieur.
- Remettre en place le capot du compartiment filtre.

Attention : ne pas changer le filtre peut provoquer un débordement d'huile.

- Le filtre anti-odeurs, réf. 794428 peut être obtenu dans les Centres Service agréés et dans le commerce.

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 et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de service agréé.

Les centres de services agréés vous 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 :

- Directive électromagnétique 89/336/CEE modifiée par la

Directive 93/68/CEE.

- Directive Basse

Tension 73/23/CEE

modifiée par la

Directive 93/68/CEE.

- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur.
- Ne pas mélanger les matières grasses de différentes natures dans un même bain de friture.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un centre service agréé.
- Utiliser un plan de travail stable et plan, à l'abri des projections d'eau.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur (la coque isolante en matière plastique pourrait être gravement endommagée).
- Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne pas laisser à la portée des enfants
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Respecter le niveau maximum de remplissage pour la matière grasse.
- Ne pas surcharger le panier à friture notamment avec des surgelés pour éviter les risques de débordement.
- **Lors de la mise en service d'un appareil électrique chauffant, il se produit des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures. Malgré la haute protection thermique du corps de l'appareil, ne pas toucher les parties métalliques apparentes de la cuve amovible.**
- **Les poignées métalliques de la cuve amovible ne doivent être saisies qu'après refroidissement complet de l'appareil.**
- Ne pas placer la main directement au-dessus du capot du compartiment filtre lorsque l'appareil est en fonctionnement : la vapeur qui s'échappe est très chaude.
- Débrancher l'appareil s'il présente des anomalies de fonctionnement après utilisation ou avant chaque nettoyage ou entretien.
- La matière grasse doit être filtrée régulièrement. Les débris qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide du corps gras, et à la longue des risques d'inflammation.
- Renouveler la matière grasse selon le nombre d'utilisations recommandé par le fabricant.
- S'il arrivait que la matière grasse s'enflamme, rabattre le couvercle pour étouffer le feu.
- Ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau !
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau, seule la cuve amovible est immersible.
- Ne jamais utiliser l'appareil si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement. Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à un centre service agréé la plus proche de votre domicile, car des outils spéciaux sont nécessaires pour effectuer toute réparation.
- 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.
- Débrancher l'appareil avant de retirer la cuve amovible et ne le rebrancher qu'après l'avoir remise en place.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsque la quantité de matière grasse est importante (niveaux 1 et 2) et très chaude
- Si vous déplacez l'appareil chaud quand il contient une faible quantité de matière grasse, ne toucher que la coque isolante en matière plastique et pas les parties métalliques de la cuve amovible.
- Ne jamais tenter de redresser les bornes de l'élément chauffant si un choc les a déformées, l'appareil doit être envoyée à un centre service.
- La cuve amovible chaude ne doit être posée que sur des supports résistant aux hautes températures. Le mieux est de la replacer dans le corps de l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil avant de procéder à une opération de nettoyage.
- La plaque métallique et les composants qui sont fixés au fond du corps de l'appareil doivent toujours être secs avant de brancher l'appareil.
- Ne jamais intercaler d'objet entre la cuve amovible et le fond de l'appareil.
- Ne jamais mélanger huile chaude et eau.

ATTENTION

Les réparations ne doivent être effectuées que par des spécialistes avec des pièces détachées d'origine. Réparer un appareil soi-même peut constituer un danger pour l'utilisateur. Si ces problèmes subsistent ou pour tout autre problème, envoyez votre friteuse dans le Centre Service agréé le plus proche de votre domicile.

Conseils pratiques en cas de difficultés

Problèmes	Causes	Solutions
Elle dégage de mauvaises odeurs	<ul style="list-style-type: none"> • Le filtre anti-odeurs est saturé. • La matière grasse est usagée. • La matière grasse n'est pas appropriée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le remplacer. • La changer. • La changer et utiliser une matière grasse d'origine végétale spéciale pour friture.
De la vapeur s'échappe du couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • Le couvercle est mal fermé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remettre le couvercle en place.
Le bain de friture déborde	<ul style="list-style-type: none"> • Le filtre anti-odeurs est saturé de graisse. • Le repère maxi de remplissage de la cuve amovible est dépassé. • Votre panier est déformé, le fond touche le bain d'huile lorsqu'il est en position haute. • Il y a émulsion brutale de l'huile. • De l'huile et des matières grasses ont été mélangées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le remplacer • Vérifier le niveau du bain et enlevez le surplus. • Se procurer un nouveau panier dans un Centre service agréé ou chez votre revendeur. • Vérifier que le panier n'est pas trop rempli et que le niveau maxi n'est pas dépassé. • Descendre le panier très lentement en faisant 1 ou deux temps d'arrêt. • Vider et nettoyer la cuve amovible et la remplir avec une matière grasse d'origine végétale (les mélanges de matière grasse sont très dangereux).
Les aliments ne dorment pas et restent mous	<ul style="list-style-type: none"> • Ils sont trop épais et contiennent beaucoup d'eau. • Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de friture n'est plus à la bonne température. • La température du bain est insuffisante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prolonger le temps de cuisson. • Faire frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés). • Envoyer votre friteuse dans le Centre Service agréé le plus proche.





Versalio



Filtre anti-odeurs

Anti-reukfilter

Foam filter

Aktivkohle-Filter

Ref. : 794428

TEFAL

S.A. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 5060354

Réalisation : adhoc.studio@wanadoo.fr

Beschreibung

- 1** Deckel der Filterkammer
- 2** Geruchsfilter
- 3** Timer oder Griffdeckel
(je nach Modell)
- 4** Deckelgriff
- 5** Deckel
- 6** Korb mit Griff
- 7** Ausgußtülle
- 8** Herausnehmbarer Behälter
(mit Antihafbeschichtung)
- 9** Fettfüllmenge für Fette
(Höchstfüllmenge 2 l)
- 10** Behältergriffe
- 11**  **Achtung: Heiße Fläche**
Während des Betriebs die Griffe des Fritierbehälters nicht berühren !
- 12** Abnehmbares Netzkabel
(je nach Modell)
- 13** Kontrolllampe
- 14** Regelbarer Thermostat
- 15** Tragegriff
- 16** EIN/AUS-Schalter

Vor der Benutzung

- Das Gerät aus seiner Verpackung nehmen und das Zubehör auspacken.
- Den Korbgriff so umklappen bis er einrastet - **Abb. 1**
- Den Korb aus dem Behälter nehmen.
- Die Unterlagen und das Schutzblatt entnehmen.
- Den herausnehmbaren Behälter entnehmen.
- Überprüfen, daß sich nichts (z.B. Papier) zwischen dem herausnehmbaren Behälter und dem Gehäuse befindet.
- Die Innenseite des herausnehmbaren Behälters und den Korb mit einem feuchten Schwamm und Geschirrspülmittel reinigen.

Den Timer im Griff einsetzen (je nach Modell)

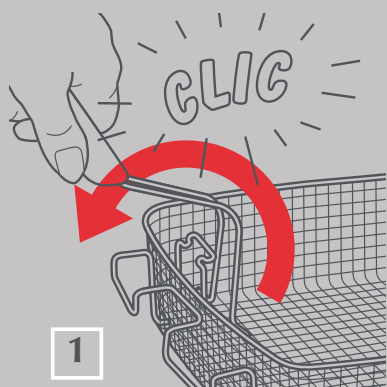
- Der Timer kann leicht vom Griff entnommen oder wieder eingesetzt werden. - **Abb. 2**

Gebrauchsanleitung

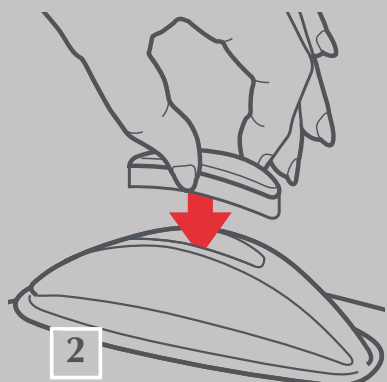
Einsetzen des Behälters - **Abb. 3**

- Den herausnehmbaren Behälter so einsetzen, daß die 4 Stützfüße des Behälters in den 4 Löchern der Metallplatte am Gehäuseboden des

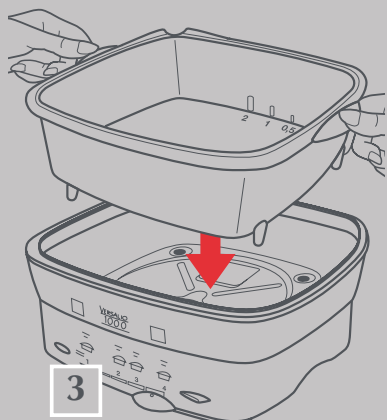
Versalio einrasten. Ist dies nicht der Fall, den herausnehmbaren Behälter um 90° drehen (Die Ausgußtülle des Behälters muß sich hinten befinden).



1



2



3

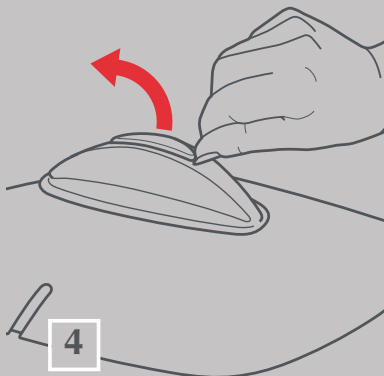
Den Fritierbehälter mit Fett füllen

- Die Markierung des Behälters entspricht einer Ölmenge von 0,5 Liter.
- Die Markierung des Behälters entspricht einer Ölmenge von 1 Liter.
- 1,5 l entsprechen dem mittleren Stand zwischen der Markierung 1 und 2.
- Die Menge, die der Markierung 2 im Inneren des Behälters entspricht, nicht übersteigen.
- Den herausnehmbaren Behälter mit der Menge Fett füllen, die dem gewählten Rezept lt. nachstehender Tabelle entspricht.
- Festes Fett niemals in den Fritierkorb geben, sondern direkt in den Behälter.
- Verwenden Sie ein Pflanzenöl oder -fett

(Sonnenblume, Erdnuß, Olive, Traubenkernöl).

- Bei Verwendung von festem Fett, dieses in kleine Stücke schneiden, bevor es in den Fritierbehälter gegeben wird und durch Einschalten der Friteuse mit dem Thermostat auf Position 1 (köcheln) zerlaufen lassen.
- Niemals verschiedene Fettsorten- oder -marken mischen (dies kann zu Emulsionen führen).
- Vermeiden Sie, bereits verwendetes Öl mit sauberem Öl zu mischen. Dies führt zu einem schnelleren Qualitätsverlust des sauberen Öls.
- Vor jedem Fritier- und Kochvorgang das Ölniveau überprüfen.

Zubereitungsart	Kochen und Dünsten	Braten	Fritieren I	Fritieren II
Wahlweise	1 oder einige Löffel	1 oder einige Löffel (variabel zw. 0,5 l und 1,5 l)	1 l bis 1,5 l (wahlweise)	Maximal 2 Liter
Feste Fett	einige Löffel	einige Löffel	1 bis 3 Stück	4 Stück



Einstellen des Timers

(je nach Modellausstattung)

- Der Timer ist abnehmbar. Zum Auslösen aus dem Griff, aus seiner Einbuchtung ausclippen - **Abb. 4**
- Entweder die Taste durchdrücken oder durch mehrfaches Drücken die Zeit Minute für Minute einstellen. Taste loslassen. Die angezeigte Zeit ist gewählt und der Zeitablauf beginnt.

- Die letzte Minute des Ablaufs wird in Sekunden angezeigt.
- Im Falle eines Irrtums oder zum Löschen der gewählten Zeit, die Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten : Der Timer wird automatisch auf Null zurückgestellt. Dann die Programmierung wie soeben beschrieben wiederholen.

Ausschalten des Timers

- Ist die Zeit abgelaufen, warnt der Timer durch zwei Signalfolgen mit je 10 mal 3 Biptönen, mit einer Pause von 20 Sekunden.

- Um den Timer abzuschalten, genügt es, auf die Taste zu drücken.

Achtung: Der Timer meldet das Ende der Koch- oder Fritierzeit, setzt das Gerät jedoch nicht außer Betrieb.

Auswechseln der Batterie - Abb. 5

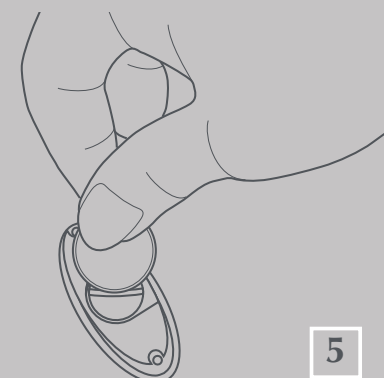
- Erscheint die Anzeige teilweise oder überhaupt nicht mehr, muß die Batterie gewechselt werden.
- Die leere Batterie des Timers muß umweltfreundlich entsorgt werden.

- Bringen Sie die Batterie nach dem Austausch in eine entsprechende Sammelstelle oder in eine Kundendienstwerkstatt.

Empfehlungen

- Niemals den herausnehmbaren Behälter entnehmen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie zum Umrühren Holz- oder Plastik Kochlöffel, um die Anti-Haftbeschichtung des Behälters nicht zu beschädigen.



- Das Köcheln mit Wasser ist möglich, jedoch nicht mit mehr als einer Menge von 2 l um ein Überlaufen zu vermeiden.
- **Niemals Metallgegenstände verwenden.**
- **Niemals direkt im herausnehmbaren Behälter das Essen schneiden.**



Fritieren in tiefem und halbhochem Öl

Vorbereitung des Fritieröls

- Nachdem das Fett in den herausnehmbaren Behälter gegeben wurde, das Netzkabel vollständig ausrollen und einstecken.
- **Bei Modellen mit abnehmbarem Kabel:** Das Kabel an das Gerät und erst dann ans Netz anstecken.
- Den Schalter auf "I" (Ein) stellen, die Kontrolllampe leuchtet auf.
- Deckel öffnen
- Den Thermostat je nach Fritiergut einstellen - **Abb. 6**. Siehe untenstehende Tabelle
- Deckel schließen.
- Das Öl vorheizen. Während des Vorheizens kann die Kontrollampe mehrmals aufleuchten und wieder erlöschen. Nach etwa 15 Minuten hat das Fritieröl die richtige Temperatur erreicht und Sie erzielen so das beste Ergebnis.

	Fritieren 1 (1 bis 1,5 l)	Fritieren 2 (2 l)
Thermostateinstellung	3	4
Im Versalio		

Den Fritierkorb füllen

- Für ein leichtes und knuspriges Ergebnis empfehlen wir, den Korb nicht zu überfüllen.

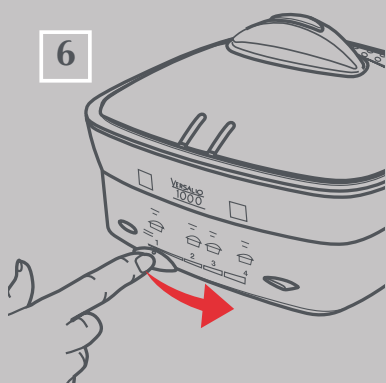
Achtung: Niemals den, auf dem Korb markierten Höchstfüllstand überschreiten.

Wahl der idealen Garzeit

- Während des Garvorgangs leuchtet die Kontrollampe mehrmals auf und erlischt wieder. Sie leuchtet nur dann dauernd auf, wenn der Versalio heizt, um das Öl auf die richtige Temperatur zu bringen oder diese beizubehalten.
- Für die Zeiteinstellungen und Gartemperaturen siehe nachstehende Tabelle und das Rezeptheft, das sich in jedem Gerät befindet. Natürlich sind die angegebenen Zeiten nur Richtwerte. Sie können diese ändern und je nach Geschmack anpassen.

Tabelle der Garzeiten für Pommes Frites

Vorbereitung		Menge	Thermostat-Position	Zeit
Frische Pommes Frites	Maximale Einfüllmenge aus Sicherheitsgründen	1000 g	4	15-16 Min.
	Maximale, empfohlene Einfüllmenge für die optimale Zubereitung der Pommes frites	550 g	4	10-11 Min.
Tiefgefrorene Pommes Frites	Maximale Einfüllmenge aus Sicherheitsgründen	750 g	4	13-14 Min.
	Maximale, empfohlene Einfüllmenge für die optimale Zubereitung der Pommes frites	400 g	4	7-8 Min.



6

VORSICHT

Den Korb während des Fritiervorgangs nur mit einer Mindestmenge Fett (mindestens bis zur 1. Markierung) benutzen Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.

Tabelle der Garzeiten von frischen Produkten

Vorbereitung	Menge	Thermostat-Position	Zeit
Kartoffelchips	300 g	4	4-6 Min.
Kartoffelbällchen (10 - 12 Stk.)	300/350 g	4	9-12 Min.
Polsterkartoffeln	250 g	4	7-9 Min.
Geflügelkroketten (8-10 Stk.)	350/400 g	4	8-10 Min.
Kartoffelkroketten (8-10 Stk.)	350/400 g	4	8-10 Min.
Panierte Kalbsschnitzel (2-3 Stk.)	300 g	3	8-10 Min.
Wiener Backhähnchen (8-10 Stk.)	1,2 kg	3	13-15 Min.
Schweinegeschnetzertes	400/500 g	3	5-7 Min.
Apfelkrapfen (7-8 Stk.)	200/250 g	3	7-9 Min.
Gemüsekräpfen (10-12 Stk.)	250/300 g	3	11-13 Min.
Spritzkuchen (Brandteig) (12-15 Stk.)	200/250 g	3	8-9 Min.
Meerbrasse, dunkler Seelachs, Seezunge, Rochen (2 Stk.)	250/300 g	3	8-9 Min.
Auberginen auf napolitanische Art (6 Stk.)	200 g	3	6-8 Min.
Frittierte Zucchini	600 g	4	10-12 Min.

Vorbereitung von Tiefkühlprodukten

- **Nicht panierte Fischfilets, ganze Fische, usw.:** Auftauen lassen und wie frische Produkte zubereiten.
- **Vorfrittierte Pommes Frites, panierte Fische usw.:** direkt ohne Auftauen fritieren.

Achtung: alle Tiefkühlprodukte sind nicht garfertig.

- Die Tiefkühlprodukte gut trocknen und schütteln, um die kleinen Eisstückchen zu entfernen, bevor Sie sie in den Korb geben.
- Den Thermostat auf die, in der Tabelle angeführte Position einstellen.
- Die Menge im Verhältnis zu frischen Produkten verringern. 3/4 der Füllmenge des Korbes nicht übersteigen.

Tabelle der Garzeiten von Tiefkühlprodukten

Vorbereitung	Menge	Thermostat-Position	Zeit
Kartoffelbällchen (40 Stk.)	300 g	4	8-10 Min.
Kartoffelkroketten (10-12 Stk.)	350/400 g	4	6-8 Min.
Panierter Kabeljau (10-12 Stk.)	350/400 g	4	6-8 Min.
Fischfilet in Teig (8-10 Stk.)	250/300 g	4	6-8 Min.
Paniertes Schollenfilet (3 Stk.)	280/300 g	4	7-9 Min.
Fischkroketten in Paniermehl (8-10 Stk.)	250/300 g	4	6-8 Min.
Crevetten im Teigmantel (12 Stk.)	300/350 g	4	5-6 Min.
Tintenfischringe (10-12 Stk.)	220/250 g	4	6-8 Min.
Apfelkrapfen (9 Stk.)	220/250 g	4	5-6 Min.
Paniertes Kalbsschnitzel (10 Stk.)	300/350 g	4	8-10 Min.
Paniertes Schweinschnitzel (10-12 Stk.)	300/350 g	4	8-10 Min.
Rinderhackbällchen (15-18 Stk.)	450/500 g	4	8-10 Min.

Einstellen des Timers und Abschalten des Signaltons

(siehe Seite 42)

Das Eintauchen der Nahrungsmittel in das Fritieröl

- Abwarten, bis das 15 Minuten lange Vorheizen beendet ist, um den Korb in das Fritieröl abzusenken.
- Deckel abnehmen.

- Die zu fritierenden Lebensmittel in den Korb geben.
- Den Korb langsam in das Öl senken, dabei 1 oder 2 mal kurz anhalten.
- Den Deckel wieder schließen.

Das Herausnehmen der Nahrungsmittel aus dem Fritieröl

Sobald die von Ihnen gewählte Garzeit abgelaufen ist:

- Den Deckel abnehmen, um zu vermeiden, daß die Nahrungsmittel weich werden.

- Den Korb heben und am Behälterrand einhängen - **Abb. 7**
- Abtropfen lassen, bevor das Fritiergut in eine Schüssel geschüttet wird.

Ende der Garzeit

- Sobald der letzte Fritiervorgang beendet ist, den Schalter auf Position "0" stellen (AUS), den Netzstecker ziehen und das

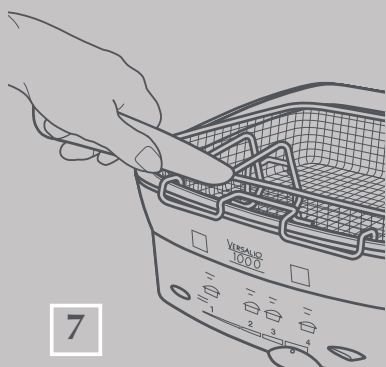
Fett auskühlen lassen, bevor es aufbewahrt wird.

Ratschlag unseres Küchenchefs

Nicht vergessen, daß das Vorheizen des Fritieröls (etwa 15 Minuten) für ein gutes Garergebnis unbedingt notwendig ist.

- Um aufeinanderfolgende Garvorgänge des gleichen Gerichts durchzuführen, die Garzeit ab dem zweiten Garvorgang etwas erhöhen.
- Zwischen jedem Garvorgang überprüfen, daß sich das Ölniveau tatsächlich zwischen der Minimal- und Maximalmarkierung befindet.

- Die zu fritierenden Nahrungsmittel in kleine, regelmäßige Stücke schneiden, damit Sie gleichmäßig garen.
- Die Nahrungsmittel nach dem Garen entnehmen und außerhalb des Versalio salzen und pfeffern, damit das Fett sauber bleibt.
- Zu dicke Stücke vermeiden, da sie innen schwer durchgaren.
- Die feuchten Nahrungsmittel sorgfältig trocknen, vor allem frische Kartoffeln, damit sie knuspriger werden.



7

ACHTUNG
*verbrannte
Rückstände
beschleunigen das
Zersetzen des Öls
und führen mit der
Zeit zu Brandgefahr.*

Reinigen des Fritieröls

- Die Leichtigkeit, der Nährwert und die geschmackliche Qualität Ihrer Nahrungsmittel hängen von der guten Qualität des Fritieröls ab.
- Das Fritieröl nach jedem Garen reinigen, um die für die Gesundheit nötige Qualität des Fritieröls zu bewahren.

Rückstände entfernen

- Nach jedem Garen mit einem Schöpflöffel die großen Rückstände

und kleinen Speisereste aus dem Öl entfernen.

Filtern des Fritieröls

Es muß zuerst abgewartet werden, daß das Fritieröl auskühlt, dann den herausnehmbaren Behälter aus dem Gerät nehmen und so schrägstellen, daß das Fett über die Ausgußtüle in ein Gefäß fließt.

- Ein Filterpapier auf den Boden des Korbes legen.
- Den Korb am Behälterrand einrasten und vorsichtig das Öl durch das Filterpapier gießen.

Aufbewahren des Fritieröls

- Entweder in einem lichtgeschützten Behälter

- Oder im Versalio direkt.

Wechseln des Fritieröls



- Die Hersteller von Fritierfetten empfehlen, das Fett nach 8 bis 12 Verwendungen auszutauschen. Halten Sie sich an deren Anweisungen.

- Das verwendete Öl nicht in den Ausguß schütten.
- Abkühlen lassen und mit dem Hausmüll oder in dafür vorgesehenen Containern entsorgen.

Kochen, Dünsten und Braten



- Zusätzlich zu seiner Funktion als Friteuse können Sie den Versalio für andere Kocharten verwenden. Durch Einstellen der Thermostatposition können Sie genauso wie mit einer Pfanne oder einem Bräter arbeiten.
- Zu berücksichtigen ist lediglich, daß Sie, wenn Sie den Thermostat senken, mit einer kleinen verzögerten Temperatursenkung, die auf die Dicke des Behälterbodens zurückzuführen ist, rechnen müssen.
- Sie können, je nach Wunsch, mit oder ohne Deckel kochen.
- Ohne Deckel sind die Kochzeiten etwas zu verlängern.
- Es ist normal, daß in Position 1 oder in der Warmhalteposition ein kurzfristiges Aufkochen vorkommen kann.

	Warmhalten	Kochen und Dünsten	Braten
Thermostatposition	Schalter am linken Anschlag	1	2
Im Versalio			

Vorbereitung

- Nachdem das Fett oder Wasser in den herausnehmbaren Behälter gegeben wurde, das Netzkabel vollkommen ausrollen und einstecken.
- Deckel abnehmen
- Thermostat entsprechend dem zuzubereitendem Gericht einstellen.
- Bei Verwendung von Fett, lt. Hinweisen des Rezepthefts vorheizen.
- Den herausnehmbaren Behälter niemals ohne Fett vorheizen.

Wichtig:

Um eine geringere Fettmenge zu verwenden als jene, die der Markierung 0,5 entspricht, den Thermostat mindestens 3 Minuten lang auf Position 2 lassen, dann die Temperatur erhöhen.

Den Korb nicht mit einer Fettmenge unter dem Niveau 1 verwenden. Sie könnten ihn sonst beschädigen.

Einstellen des Timers und Anhalten des Signaltons

(siehe Seite 42)

Wahl der richtigen Garzeit

- Während des Garens leuchtet die Kontrollampe auf und erlischt wieder. Sie leuchtet nur dann dauernd, wenn der Versalio heizt, um auf die richtige Öltemperatur zu kommen oder diese beizubehalten.
- Für die Zeiteinstellung und die Gartemperaturen siehe untenstehende Tabelle und das Rezeptheft, das sich in jedem Gerät befindet. Die Zeiten gelten selbstverständlich nur als Richtwerte. Sie können diese Zeiten ändern und Ihrem Geschmack anpassen.

Tabelle der Garzeiten von frischen Produkten

Vorbereitung	Menge	Thermostat-Position	Zeit
Zwiebelsuppe	1,5 l	1	20 Min.
Minestrone	2 l	1	1 h
Risotto	300 g	2 dann 1*	20 Min.
Bratkartoffeln	800 g	2	20 Min.
Gemüsepfanne	800 g	2 dann 1*	40 Min.
Lachs	800 g	3	4 - 6 Min.
Paella	-	2 dann 1*	40 Min.
Panierte Kabeljaufilets	500 g	2	9 - 10 Min.
Burgunder Rindsbraten	1 kg	2 dann 1*	1 h 30
Chili con carne	800 g	2 dann 1*	1 h
Panierte Schnitzel	4 x 150 g	1	15 Min.
Schweinrippchen	4 x 120 g	2	16 Min.
Biskuit Vanille/Schokolade	-	2	35 Min.

* (das Fleisch in Position 2 anbraten)

Tabelle der Garzeiten von Tiefkühlprodukten

Vorbereitung	Menge	Thermostat-Position	Zeit
Fischstäbchen (10-12 Stk.)	300/350 g	2	10 Min.
Bratkartoffeln	800 g	3 und 2	18 Min.

Ende der Garzeit

- Den Schalter auf Position "0" drehen (AUS)

- Gerät ausstecken

Reinigung und Wartung

Reinigen des Behälters

- Verwenden Sie zur Reinigung des Behälters heißes Wasser, Spülmittel und einen Schwamm. **Auf keinen Fall Scheuermittel oder Metallschwämme verwenden.** Ist ein Nahrungsmittel angebrannt, den herausnehmbaren Behälter einige Zeit einweichen lassen, bevor Sie ihn spülen.
- Versalio ist mit einem herausnehmbaren Behälter mit Antihftbeschichtung ausgestattet und spülmaschineneignet.
- Beim Einsetzen in die Geschirrspülmaschine ist darauf zu achten, daß die Innenbeschichtung nicht beschädigt

wird. Zum Auffrischen der Beschichtung empfehlen wir, mit einem leicht geölten Tuch über die gesamte Innenfläche des Behälters zu wischen.

Wichtiger Hinweis:

Eine bräunliche Verfärbung und Streifenbildung, die nach langer Benutzungszeit auftreten kann, ist belanglos. TEFAL garantiert, daß die PTFE-Beschichtung dieses Behälters den gesetzlichen Vorschriften entspricht, und zwar in Hinblick auf Werkstoffe, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Praktische Ratschläge

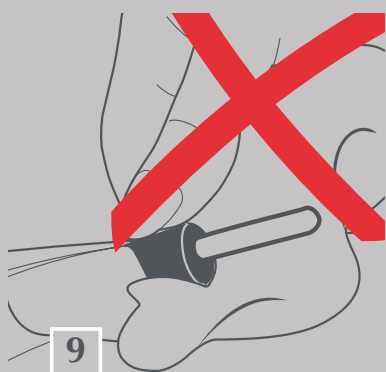
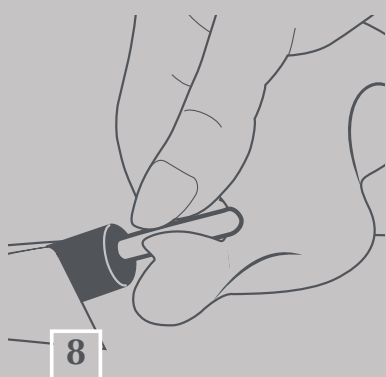
- Nach mehreren Reinigungen in der Spülmaschine können auf der Außenseite des Behälters weiße Spuren auftreten. Sie stellen für den Betrieb des Geräts keinerlei Gefahr dar. Um diese zu vermeiden, wischen Sie nach jedem Spülvorgang mit einem trockenen Tuch über die Außenseite des Behälters.

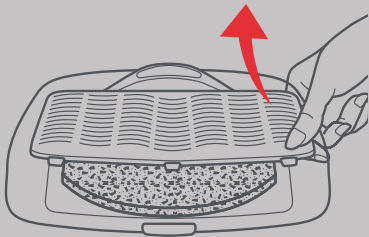
- Um die Antihftbeschichtung zu schonen, niemals direkt auf der Beschichtung schneiden.
- Den herausnehmbaren Behälter wieder ordnungsgemäß ins Gerät einsetzen.

Vorsichtsmaßnahmen

- Nach der Reinigung ist es unbedingt notwendig, daß die Enden der Heizschlange unter dem Behälter sorgfältig gereinigt werden - **Abb. 8**
- Die Silikondichtungen an der Heizschlange nicht reinigen: Sie sind gegen Schnitte und Kratzer sehr empfindlich und die Stromisolierung Ihres Geräts könnte beschädigt werden - **Abb. 9**
- Versuchen Sie nicht, eventuelle Verschmutzungen auf diesen Abdeckungen zu entfernen. Dann wäre das Gerät nicht mehr effizient.

- Nicht mit einem Scheuerschwamm über die Metallenden der Heizschlange fahren. Diese mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Vermeiden Sie Stöße beim Reinigen des Behälters. Das Gerät wäre defekt wenn die Anschlüsse des Heizelements oder einer der Stützfüße sich verformen.
- In diesem Fall empfehlen wir einen Austausch. Nehmen Sie hierfür Kontakt mit der nächstgelegenen Kundendienstwerkstatt.





10

Reinigung der anderen Geräteteile

Wichtig: Vergessen Sie nicht, den Timer (je nach Modell) und den Filter abzunehmen, bevor Sie den Deckel von Hand oder in der Spülmaschine waschen.

- Die Außenseite des Gerätes sowie das Netzkabel mit einem feuchten Tuch reinigen, dann trocknen. Keine zu aggressiven oder scheuernden Produkte verwenden.
- Das Innere nicht mit Wasser reinigen.
- Den Korb entnehmen und mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen.

Merke: Mit der Zeit kann die Innenseite des Deckels etwas gelblich werden. Dies stellt keinerlei Hindernis für einen ordnungsgemäßen Betrieb Ihres Gerätes dar.

Das Gehäuse niemals ins Wasser tauchen oder in die Geschirrspülmaschine geben. Nur der herausnehmbare Behälter kann komplett naß werden.

Austausch des Geruchfilters - Abb. 10

(je nach Modell)

- Die Filterleistung der Aktivkohle verringert sich, je nach Fritiergut und Verwendungshäufigkeit mehr oder weniger schnell. Wir empfehlen, den Filter etwa nach 10 Verwendungen auszutauschen.
- Den Deckel des Versalio abnehmen.
- Den Filterverschluß öffnen.
- Den entnommenen Filter wegwerfen

und das Innere des Deckels und des Reflektors reinigen.

- Den neuen Filter mit der runden Seite nach außen einlegen.
- Den Filterdeckel wieder aufsetzen.

Achtung: Wird der Filter nicht ausgetauscht, kann dies ein Überlaufen des Öls bewirken.

- Der Geruchsfilter Art.Nr. 794428 ist in den Kundendienstwerkstätten und im Handel erhältlich.

Umweltschutz

Ihr Gerät ist für eine lange Haltbarkeit konzipiert. Sie sollten jedoch dann, wenn Sie in Betracht ziehen ihre Friteuse zu ersetzen, den Umweltschutz nicht vergessen. Vor der Entsorgung Ihrer Friteuse muß die Batterie des Timers entnommen und in einer entsprechenden Sammelstelle oder

in einer Kundendienstwerkstatt abgegeben werden.

Die Kundendienstwerkstatt nimmt ebenfalls Ihre gebrauchten Geräte zurück, um diese unter Einhaltung der Umweltschutzbestimmungen zu entsorgen.

Dieses Gerät ist mit den Sicherheitsvorschriften sowie folgenden Richtlinien konform:

- *Elektromagnetische EWG-Richtlinie 89/336/EWG, abgeändert durch die Richtlinie 93/68/EWG.*
- *Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG, abgeändert durch die Richtlinie 93/68/EWG.*

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist mit den geltenden Sicherheitsvorschriften und Richtlinien konform.
- Keine Fette verschiedener Art im selben Ölbad verwenden.
- Überprüfen Sie, ob die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt. (Nur Wechselstrom).
- Auf Grund der Vielfalt der gültigen Normen sollte das Gerät von einer Kundendienstwerkstatt überprüft werden, wenn es außerhalb des Verkaufslandes benutzt wird.
- Das Gerät auf einer stabilen und flachen Arbeitsfläche, von Wasserspritzern geschützt, verwenden.
- Das Gerät keinesfalls in die Nähe einer Hitzequelle stellen (die wärmedämmende Außenwand aus Kunststoff könnte stark beschädigt werden).
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb nehmen.
- Nicht in Reichweite von Kindern aufstellen.
- Das Netzkabel nicht herunterhängen lassen.
- Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Zum Ausschalten des Gerätes nicht am Netzkabel ziehen.
- Halten Sie das Höchsteinflüllniveau für das Fritieröl ein.
- Den Fritierkorb nicht überladen, vor allem nicht bei tiefgefrorenem Fritiergut, um die Gefahr des Überlaufens zu vermeiden.
- **Bei Inbetriebnahme von Elektro-Heizgeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können. Trotz der guten Wärmeisolierung des Geräuses dürfen die sichtbaren Metallteile des Behälters nicht berührt werden.**
- **Die Metallgriffe des Behälters dürfen erst nach komplettem Abkühlen des Geräts berührt werden.**
- Halten Sie die Hand nicht über die Filterkammer, wenn das Gerät in Betrieb ist: Der entweichende Dampf ist sehr heiß.
- Ziehen Sie bei Funktionsstörungen, nach dem Gebrauch und vor jeder Reinigung oder Pflege den Netzstecker.
- Das Fritieröl muß regelmäßig gefiltert werden. Die kleinen Rückstände, die sich vom Fritiergut ablösen neigen zum Verbrennen, führen zu einer schnelleren Zersetzung des Öls und auf längere Sicht besteht Brandgefahr.
- Das Fritierfett lt. den Empfehlungen des Herstellers erneuern.
- Sollte sich das Fritieröl entzünden, den Deckel schließen, um das Feuer zu ersticken.
- Niemals versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen.
- Das Gerät auf keinen Fall ins Wasser tauchen, einzig der Behälter ist spülmaschineneeignet und abwaschbar
- Das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen wenn:
 - das Gerät oder das Netzkabel beschädigt sind.
 - das Gerät heruntergefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist. In diesem Fall soll das Gerät in die nächstgelegene Kundendienstwerkstatt geschickt werden, da für die Reparatur Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei gewerblicher, zweckentfremdeter oder der Gebrauchsanleitung zuwiderhandelnder Benutzung übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantieansprüche erlöschen.
- Den Netzstecker ziehen, bevor der herausnehmbare Behälter entnommen wird und vor dem neuerlichen Einsetzen nicht wieder einstecken.
- Niemals den Standort des Geräts wechseln, wenn die Ölmenge hoch (Niveau 1 und 2) und dieses noch sehr heiß ist.
- Wenn Sie das Gerät mit einer geringen Ölmenge verstellen, dürfen die wärmeisolierten Plastikaußenteile und die Metallteile des Behälters keinesfalls berührt werden.
- Auf keinen Fall versuchen, die Klemmen des Heizelements geradezubiegen, wenn diese durch einen Schlag verbogen wurden. Den herausnehmbaren Behälter an eine Kundendienstwerkstatt senden.
- Der heiße herausnehmbare Behälter darf nur auf Unterlagen gestellt werden, die gegen hohe Temperaturen beständig sind. Am besten ist es, diesen in das Gehäuse zurückzustellen.
- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen.
- Die Metallplatten und Komponenten, die am Gerätesockel befestigt sind, müssen immer trocken sein, bevor das Gerät angeschlossen wird.
- Auf keinen Fall einen Gegenstand zwischen den herausnehmbaren Behälter und den Geräteboden einlegen.
- Niemals heißes Öl mit Wasser mischen.

ACHTUNG

Die Reparaturen dürfen nur von Spezialisten mit Originalersatzteilen durchgeführt werden. Ein Gerät selbst zu reparieren kann für den Benutzer gefährlich sein. Wenn nebenstehende Probleme anhalten oder andersartige auftreten, senden Sie Ihren Versalio an die nächstgelegene Kundendienstwerkstatt.

Praktische Ratschläge bei Schwierigkeiten

Problem	Ursache	Lösung
Es treten starke Gerüche aus	<ul style="list-style-type: none">• der Geruchsfilter ist gesättigt.• Das Fett ist verbraucht.• Das Fett ist ungeeignet.	<ul style="list-style-type: none">• Austauschen• Austauschen• Entnehmen und eine andere Pflanzenfettart speziell fürs Fritieren verwenden.
Aus dem Deckel tritt Dampf aus	<ul style="list-style-type: none">• Der Deckel ist schlecht geschlossen	<ul style="list-style-type: none">• Den Deckel schließen
Das Fritieröl läuft über	<ul style="list-style-type: none">• Der Geruchsfilter ist mit Fett übersättigt.• Die Höchstfüllmenge des Behälters wurde überschritten.• Ihr Korb ist verformt, der Boden kommt mit dem Ölbad in Berührung, wenn er in angehobener Stellung ist.• Es tritt ein starkes Aufschäumen des Öls auf.• Öl und Fett wurden gemischt.	<ul style="list-style-type: none">• Austauschen• Niveau des Ölbad überprüfen und Überschuß entfernen.• In einem Service-Center oder bei Ihrem Händler einen neuen Korb besorgen.• Überprüfen, ob der Korb nicht überfüllt ist und die Höchstfüllmenge nicht überschritten wurde.• Den Korb ganz langsam senken, wobei 1 oder zweimal kurz angehalten wird.• Den herausnehmbaren Behälter leeren und reinigen und dann mit einem Pflanzenfett füllen (das Mischen von Fettarten ist sehr gefährlich)
Die Nahrungsmittel bräunen nicht und bleiben weich.	<ul style="list-style-type: none">• Sie sind zu dick und enthalten zu viel Wasser.• Es wird eine zu große Menge auf einmal gegart und das Fritieröl hat nicht mehr die notwendige Temperatur.• Die Temperatur des Öls ist nicht ausreichend	<ul style="list-style-type: none">• Die Garzeit verlängern• Die Nahrungsmittel in kleinen Mengen fritieren (vor allem die tiefgefrorenen).• Ihren Versalio in die nächste Kundendienstwerkstatt senden





Versalio



Filtre anti-odeurs

Anti-reukfilter

Foam filter

Aktivkohle-Filter

Ref. : 794428

TEFAL

S.A. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 5060354

Réalisation : adhoc.studio@wanadoo.fr

Beschrijving

- 1 Deksel van het filtercompartiment
- 2 Anti-reukfilter
- 3 Timer of afdichting handgreep (afhankelijk van het model)
- 4 Handgreep van het deksel
- 5 Deksel
- 6 Frituurmandje met handgreep
- 7 Schenktuit
- 8 Uitneembare binnenpan (met anti-aanbaklaag)
- 9 Niveau-aanduidingen voor frituurolie/vet (max. 2 L)
- 10 Handgreep van de uitneembare binnenpan
- 11  **Attentie: buitenzijde wordt heet**
De handgrepen van de binnenpan niet aanraken als het apparaat in werking is
- 12 Afneembaar snoer (niet op alle modellen)
- 13 Controlelampje
- 14 Regelbare thermostaat
- 15 Handgreep voor het verplaatsen
- 16 Aan/uit-schakelaar

Vóór het eerste gebruik

- Het apparaat en alle accessoires/losse onderdelen uit de verpakking nemen.
- Haal het frituurmandje uit de binnenpan.
- Klap de handgreep van het frituurmandje helemaal uit, tot hij vergrendeld is - **Fig. 1**
- Neem alle documenten en het beschermingspapier uit de binnenpan.
- Neem de binnenpan uit het apparaat.
- Controleer of er zich niets meer tussen de onderkant van de binnenpan en de binnenkant van het apparaat bevindt (verpakkingsmateriaal, papier e.d.).
- Reinig de binnenkant van de uitneembare binnenpan met een vochtig doekje en wat afwasmiddel.

Plaats de timer in de handgreep

(niet op alle modellen)

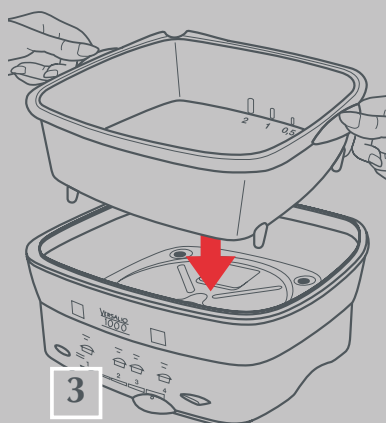
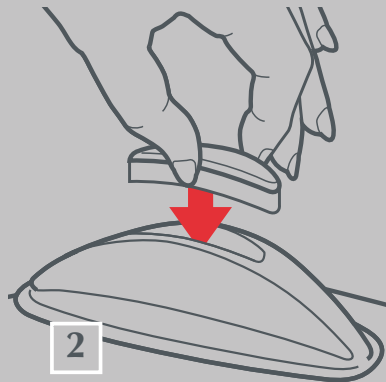
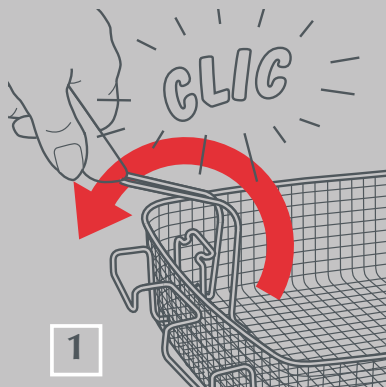
- De timer is uitneembaar en kan gemakkelijk geplaatst of verwijderd worden - **Fig. 2**

Gebruiksaanwijzing

Het plaatsen van de uitneembare binnenpan - Fig. 3

- Plaats de binnenpan zo in het apparaat, dat de 4 pootjes van de binnenpan in de 4 openingen in de metalen plaat onder

in het apparaat vallen. Lukt het niet, draai de pan dan een halve slag en probeer opnieuw (het schenktuitje van de binnenpan bevindt zich aan de achterzijde van het apparaat).

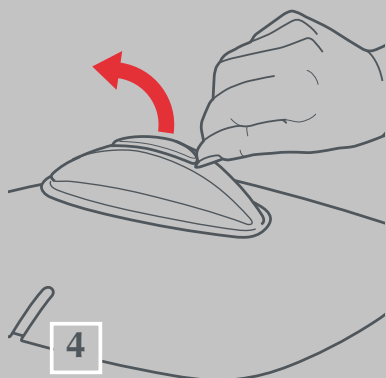


De binnenpan vullen met olie of vet.

- Het maatstreepje 0,5 in de binnenpan komt overeen met een inhoud van 0,5 liter.
- Het maatstreepje 1 in de binnenpan komt overeen met een inhoud van 1 liter.
- Voor een benodigde hoeveelheid van 1,5 liter, het midden tussen de maatstreepjes 1 en 2 aanhouden.
- De binnenpan nooit boven het maatstreepje 2 vullen.
- Doe de gewenste hoeveelheid boter, vet of olie in de binnenpan. Zie hiervoor onderstaande tabel.
- Blokken frituurvet nooit in het mandje, maar direct op de bodem van de binnenpan laten smelten.

- Gebruik altijd plantaardige olie of vet (bijv. zonnebloem-, arachide- of druivenpitolie en plantaardig frituurvet).
- Gebruikt u blokken frituurvet, snijd deze dan eerst in stukken voordat u ze in de binnenpan doet en laat het vet smelten op thermostaatstand 1 (Suddereren).
- Meng nooit verschillende soorten en merken vet of olie (dit kan tot emulsievorming leiden).
- Meng ook nooit gebruikte olie of vet met nieuwe olie of vet. Hierdoor zal de schone olie of vet eerder aan vervanging toe zijn.
- Controleer het olie/vetniveau altijd vóór elk gebruik.

Functie	Suddereren	Bakken	Frituren 1	Frituren 2
Hoeveelheid vloeibaar frituurvet of plantaardige olie	1 tot enkele eetlepels	1 tot enkele eetlepels (0,5 L maxi)	1 l tot 1,5 l (naar keuze)	2 l
Blokken frituurvet of boter/margarine	1 tot enkele eetlepels	1 tot enkele eetlepels	1 tot 3 blokken	4 blokken



De timer instellen

(niet op alle modellen aanwezig)

- De timer is uitneembaar. Deze is met uw duim te verwijderen - **Fig. 4**
- Houd de toets ingedrukt of druk deze snel achterelkaar in om de tijd per minuut in te kunnen stellen. Laat de knop los. De tijd die u nu ziet is de ingestelde frituurtijd. De timer begint meteen met aftellen.

- De laatste minuut wordt in seconden weergegeven: 1 min, 59 s, 58 s enz.
- Om een fout te corrigeren of een ingestelde tijd te verwijderen, houdt u de toets 2 seconden ingedrukt: de timer gaat automatisch terug naar nul. Stel de juiste tijd in en begin opnieuw.

Het uitzetten van de timer

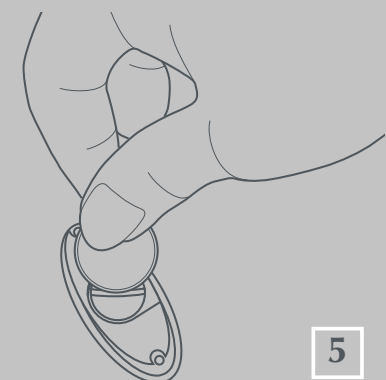
- Zodra de ingestelde tijd is verstreken, geeft de timer 10 keer 3 pieptonen, twintig seconden later gevolgd door een tweede serie.

- Door de toets eenmaal in te drukken houdt het waarschuwingssignaal op.
- Attentie:** de timer geeft alleen een waarschuwingssignaal maar schakelt het apparaat niet uit.

Het vervangen van de batterij - Fig. 5

- Als de cijfers op het display van de timer gedeeltelijk of helemaal wegvallen, moet de batterij vervangen worden.

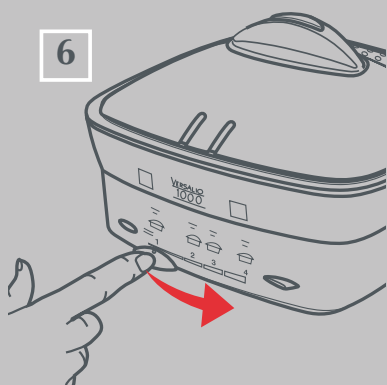
- Een batterij mag niet zomaar weggegooid worden, maar moet als KCA afval worden ingeleverd.



Enkele aanbevelingen

- Verwijder de binnenpan nooit als het apparaat aan staat.
- Gebruik voor roeren en omscheppen uitsluitend houten of kunststof spatels om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.
- U kunt in de Versalio ook suddergechten en soepen op basis van water

- bereiden, maar vul de binnenpan dan nooit met meer dan 2 liter water. Hiermee voorkomt u het risico van overkoken.
- **Niet met metalen voorwerpen (vorken, messen e.d.) in de binnenpan komen.**
- **Nooit met een mes direct in de binnenpan snijden.**





ATTENTIE
Gebruik het frituurmandje alleen voor het frituren in een grotere hoeveelheid vet of olie (vanaf niveau 1 - 1 liter), om onnodig beschadigen van het mandje te voorkomen.

Frituren

Vorbereiding

- Nadat u de juiste hoeveelheid vet of olie in de binnenpan heeft gedaan, rolt u het snoer volledig uit.
- Voor modellen met een afneembaar snoer:** steek eerst de contra-stekker in de aansluiting van het apparaat en vervolgens de stekker in het stopcontact.
- Zet de aan/uit-schakelaar op "I" (aan), het controlelampje gaat nu branden.
- Zet het deksel nog niet op het apparaat.
- Stel de thermostaatschuif in op de gewenste stand (3 of 4) - **Fig. 6**
Zie hiervoor ook de onderstaande tabel.
- Plaats het deksel op het apparaat.
- Laat de olie of het vet op temperatuur komen. Tijdens dit voorverwarmen zal het controlelampje af en toe aan en uit gaan. Wacht ca. 15 minuten tot de olie of het vet de juiste temperatuur bereikt heeft. U zult dan de beste frituurresultaten krijgen.

	Frituren (1 à 1,5 L)	Frituren (2 L)
Thermostaatstand	3	4
Symbool op Versalio		

Het frituurmandje niet te vol doen

- Voor een minder vet en krokant resultaat, raden wij u aan het frituurmandje niet te vol te doen.

Attentie: Het mandje nooit boven het maatstreepje "maxi", aangegeven op het mandje, vullen.

De juiste frituurtijd

- Tijdens het frituren zal het controlelampje af en toe aan en uit gaan. Het lampje blijft alleen branden als het apparaat de olie of het vet aan het verwarmen is om het op de ingestelde temperatuur te brengen of houden.
- Kijk in de onderstaande tabel of in het receptenboekje voor de juiste bereidingstijd en de bijbehorende thermostaatstand. Uiteraard vormen deze tijden en standen slechts een richtlijn, u kunt ze zelf naar eigen inzicht aanpassen.

Frituurtijdentabel voor frites

Product		Hoeveelheid	Thermostaat stand	Tijd
Verse frites	Maximale hoeveelheid	1000 g	4	15-16 min.
	Aanbevolen hoeveelheid	550 g	4	10-11 min.
Diepvries frites	Maximale hoeveelheid	750 g	4	13-14 min.
	Aanbevolen hoeveelheid	400 g	4	7-8 min.

Frituurtijdentabel voor verse producten

Product	Hoeveelheid	Thermostaatstand	Tijd
Aardappelschijfjes	300 g	4	4-6 min.
Aardappelrozetjes 10-12 st.	300/350 g	4	9-12 min.
Krielaardappeltjes	250 g	4	7-9 min.
Aardappelkroketjes 8-10 st.	350/400 g	4	8-10 min.
Kip/Vleeskroketten	350/400 g	4	8-10 min.
Gepaneerde schnitzels	300 g	3	8-10 min.
Kipdelen 8 st.	1,2 kg	3	13-15 min.
Varkensreepjes	400/500 g	3	5-7 min.
Appelbeignets 7-8 st.	200/250 g	3	7-9 min.
Groentebeignets 10-12 st. (champignon, aubergine enz.)	250/300 g	3	11-13 min.
Visfilets 2 st. (kabeljauw, koolvis, tong, schol)	250/300 g	3	8-9 min.
Courgette	600 g	4	10-12 min.

Frituren van diepvriesproducten

- **Niet-gepaneerde visfilets, hele vis e.d.:** laat deze vóór het frituren ontdooien en behandel ze verder als een vers product.
- **Voorgebakken frites, gepaneerde vis, kroketten en andere diepvriessnacks e.d.:** niet ontdooien, maar direct frituren.

Attentie: niet alle diepvriesproducten zijn direct klaar voor gebruik.

- Schud aanhangend ijs van diepvriesproducten vóór het frituren altijd goed af boven een bord of de gootsteen.
- Zet de thermostaatschuif op de gewenste stand (zie hiervoor ook onderstaande tabel).
- Frituur bij diepvriesproducten altijd kleinere porties dan bij verse producten. Vul het mandje bij diepvriesproducten tot maximaal 3/4.

Frituurtijdentabel voor diepvriesproducten

Diepvriesproduct	Hoeveelheid	Thermostaatstand	Frituurtijd
Mini-aardappeltjes	300 g	4	8-10 min.
Aardappelkroketjes	350/400 g	4	6-8 min.
Gepaneerde kabeljauw	350/400 g	4	6-8 min.
Visfilet in beignetdeeg	250/300 g	4	6-8 min.
Gepaneerde schol 3 st.	280/300 g	4	7-9 min.
Vissticks/visnuggets	250/300 g	4	6-8 min.
Garnalen in beignetdeeg	300/350 g	4	5-6 min.
Inktvisringen in beignetdeeg 12-15 st.	220/250 g	4	6-8 min.
Appelbeignets 7-8 st.	220/250 g	4	5-6 min.
Gehaktballetjes	450/500 g	4	8-10 min.

Het instellen en uitzetten van de timer

(zie blz. 17)

Het frituren

- Wacht tot de voorverwarming van 15 minuten verstreken is voordat u gaat frituren.
- Neem het deksel van het apparaat.

- Vul het mandje.
- Laat het mandje langzaam in de olie/het vet zakken met 1 à 2 tussenpozen.
- Zet het deksel op het apparaat.

Na elke frituurbeurt

Na het verstrijken van de frituurtijd:

- Haal het deksel van de pan om te voorkomen dat de producten te zacht worden.

- Haal het mandje omhoog en zet het vast op de rand van de binnenpan - **Fig. 7**
- Laat de producten uitlekken voordat u ze uit het mandje haalt.

Na het frituren

- Als u klaar bent met frituren, de thermostaat op '0' (uit) zetten, de stekker

uit het stopcontact halen en het/de olie af laten koelen voordat u het apparaat opbergt.

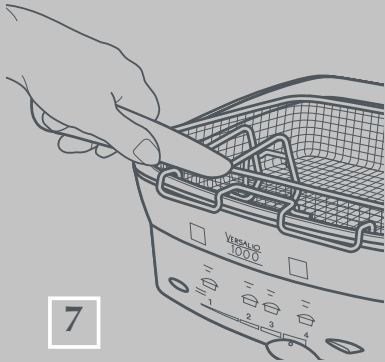
Enkele raadgevingen

Vergeet niet, dat het voor een goed frituurresultaat noodzakelijk is om de olie/het vet 15 minuten voor te verwarmen.

- Indien u meerdere keren achterelkaar porties van hetzelfde gerecht wilt frituren, dan raden wij u voor het verkrijgen van hetzelfde resultaat aan om de frituurtijd vanaf de tweede frituurbeurt iets te verlengen.
- Controleer vóór elk gebruik of de olie/het vet zich tussen het minimum en maximum niveau bevindt.
- Snijd de te frituren producten in kleine

gelijke delen zodat ze allemaal even gaar worden.

- Bestrooi het te frituren product pas na het frituren (en niet boven de Versalio) met peper en zout. Hierdoor blijft de olie/het vet langer goed.
- Vermijd het frituren van te grove of dikke producten die van binnen wellicht niet helemaal gaar kunnen worden.
- Dep de producten vóór het frituren droog voor een zo krokant mogelijk frituurresultaat. Dit geldt in het bijzonder voor verse patat frites.



7

ATTENTIE
Verbrande frituurrestjes zorgen ervoor dat de kwaliteit van het frituurvet of de olie snel achteruit gaat en in extreme gevallen kan het vet/de olie zelfs vlam vatten.

Het schoonmaken van de binnenpan

- De smaak en kwaliteit van de gefrituurde producten hangen samen met de kwaliteit van de olie/het vet.
- Filter het de olie/het vet na elk gebruik om zo lang mogelijk te profiteren van de goede kwaliteit van de olie/het vet.

Het verwijderen van frituurrestjes

- Verwijder na elk gebruik met een schuimspaan de wat grovere frituurrestjes die in de olie/het vet zijn achtergebleven.

Het zeven van de olie/het vet

Wacht eerst tot de olie of het vet voldoende is afgekoeld, maar nog vloeibaar is. Neem de binnenpan voorzichtig uit het apparaat. Kantel de binnenpan en schenk het vet of de olie via het schenkduitje in een pan/schaal.

- Leg een filter in het frituurmandje.
- Haak het mandje aan de rand van de binnenpan en giet voorzichtig het vet/de olie op het filter.

Het bewaren van de olie/het vet

- In een pan/schaal in de koelkast, of donkere, koele plaats.

- In de Versalio zelf.

Het vervangen van de olie/het vet

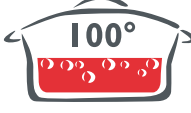

- Fabrikanten van frituurolie/vet raden aan om na 8 à 12 frituurbeurten de olie/het vet te vervangen. Houdt u zich aan hun voorschriften.

- Spoel de gebruikte frituurolie of het vet niet door de gootsteen. Laat het afkoelen, doe het in bijv. een leeg melkpak of blik en gooi het weg.



Suddereren, bakken en braden

- Behalve voor frituren kan de Versalio ook gebruikt worden voor sudderen, bakken en braden. Door de thermostaatschuif op een lagere stand te zetten wordt uw Versalio een (elektrische) koekenpan, braadpan of hapjespan.
- Stelt u de thermostaat in op een lagere stand, dan moet u altijd rekening houden met een korte overgangstijd, omdat het door de dikke bodem van de binnenpan even duurt voordat de temperatuur zich heeft aangepast.
- U kunt in de lagere standen naar keuze met of zonder deksel werken.
- Zonder het deksel zal de bereidingstijd enigszins langer zijn.
- In stand 1 of in stand “warmhouden” is het normaal dat het vocht af en toe even kan gaan borrelen.

	Warmhouden	Suddereren	Bakken/Braden
Thermostaatstand	Thermostaatschuif uiterst links	1	2
Symbol	Warmhouden		

Vorbereiding

- Nadat u boter, olie of water in de binnenpan heeft gedaan, rolt u het snoer van het apparaat helemaal uit en steekt u de stekker in het stopcontact.
- Neem het deksel van het apparaat.
- Zet de thermostaatschuif in de gewenste stand.
- Verwarm de boter tot hij gaat kleuren en de olie tot deze enigszins gaat roken.

Belangrijk:

Gebruikt u minder dan 0,5 liter olie of vet (onder het maatstreepje 0,5), laat de thermostaat dan gedurende 3 minuten op stand 2 staan en verhoog daarna pas de temperatuur.

Gebruik het frituurmandje alleen voor gerechten die in ruim olie of vet bereid moeten worden (vanaf niveau 1 - 1 liter). Dit om onnodige beschadigingen aan het mandje te voorkomen.

De timer instellen

(zie blz. 17)

De juiste baktijd kiezen

- Tijdens het bakken zal het controlelampje af en toe aan en uit gaan. Het lampje blijft alleen branden als het apparaat olie of vet aan het verwarmen is om het op de ingestelde temperatuur te brengen of houden.
- Kijk in de onderstaande tabel of in het receptenboekje voor de juiste bereidingstijd en de bijbehorende thermostaatstand. Uiteraard vormen deze tijden en standen slechts een richtlijn, u kunt ze zelf naar eigen inzicht aanpassen.

Kooktijdentabel voor verse producten

Bereiding	Hoeveelheid	Thermostaatstand	Bereidingstijd
Uiensoep	1,5 L	1	20 min.
Minestrone	2 L	1	1 uur
Risotto	300 g	2 dan 1*	20 min.
Gebakken aardappelschijfjes	800 g	2	20 min.
Gemengde groenten	800 g	2 dan 1*	20 min.
Zalm	800 g	3	4-6 min.
Paella	-	2 dan 1*	40 min.
Gepaneerde kabeljauwfilets	500 g	2	9-10 min.
Boeuf bourguignon (dobbelstenen runderstoofvlees + groenten)	1 kg	2 dan 1*	1,5 uur
Chili	800 g	2 dan 1*	1 uur
Gepaneerde schnitzels	4 x 150 g	1	15 min.
Karbonades	4 x 120 g	2	16 min.
Taartbodem biscuitdeeg	-	2	35 min.

(* aanbraden op stand 2)

Kooktijdentabel voor diepvriesproducten

Bereiding	Hoeveelheid	Thermostaatstand	Bereidingstijd
Vissticks	300/350 g	2	10 min.
Gebakken aardappelschijfjes	800 g	3 dan 2	18 min.

Het einde van de bereidingstijd

- Zet de aan/uit-schakelaar op '0' (uit).
- Haal de stekker uit het stopcontact.

Schoonmaken en onderhoud

- Alleen de binnenpan mag in water gedompeld worden. Was de binnenpan op gebruikelijke wijze met de hand af. **Gebruik echter nooit een schurend schoonmaakmiddel of een metalen schuursponsje.** Is een gerecht aangebakken, vul de binnenpan dan met warm water en laat dit een tijd inweken.
- De Versalio is uitgerust met een uitneembare binnenpan met anti-aanbaklaag, die ook in de vaatwasmachine afgewassen kan worden. Neem in dit geval de volgende voorzorgsmaatregelen in acht:
- Let erop, dat de binnenkant met anti-aan-

baklaag niet in contact kan komen met de spijltjes van het vaatwasmachineriek.

- Na een aantal keren in de vaatwasmachine moet de binnenpan opnieuw ingevet worden. Doe een paar druppels (sla)olie op wat keukenpapier en wrijf de anti-aanbaklaag hiermee licht in.

Belangrijk: Bruinverkleuring en krasjes die gaan ontstaan als gevolg van langdurig gebruik, hebben geen invloed op de werking van het apparaat. TEFAL garandeert dat de anti-aanbaklaag van dit apparaat voldoet aan de normen die gesteld worden aan materialen die in contact komen met etenswaren.

Binnenpan: praktische adviezen

- Na een paar keer in de vaatwasmachine te zijn gebruikt, kan de buitenzijde van de binnenpan witte vlekken gaan vertonen. Zij hebben geen enkele invloed op de goede werking van het apparaat. Om ze te voorkomen, de buitenkant van de pan na het afwassen altijd met een doek nadrogen.

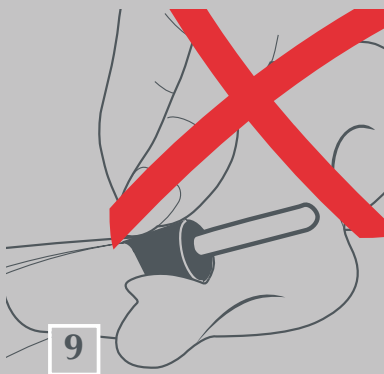
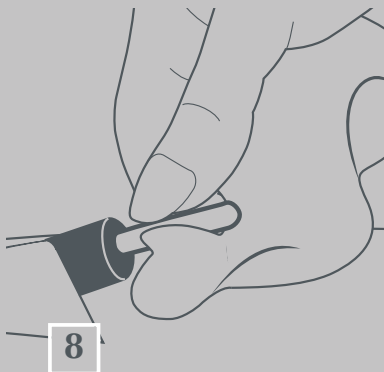
- Om langer van de voordelen van de anti-aanbaklaag te kunnen profiteren gerechten nooit direct in de binnenpan doorsnijden.
- De binnenpan na gebruik weer op de correcte wijze terug in het apparaat plaatsen.

Binnenpan: overige voorzorgsmaatregelen

- Na het afwassen is het van belang de uiteinden van het verwarmingselement, dat zich onder aan de binnenpan bevindt, zorgvuldig droog te maken - **Fig. 8**
- De witte siliconen dopjes bij de uiteinden van het verwarmingselement garanderen de waterdichtheid van het element. Maak deze nooit schoon: ze zijn uiterst gevoelig voor beschadigingen (snijden/schuren); u zou de elektrische isolatie van het apparaat in gevaar kunnen brengen - **Fig. 9**
- Probeer verontreinigingen op de beide witte dopjes nooit te verwijderen. Vuil

heeft geen enkele invloed op hun werking.

- Maak de metalen uiteinden van het verwarmingselement nooit met een schuursponsje schoon, droog ze altijd met een zachte doek.
- Voorkom tijdens het schoonmaken dat de onderkant van de binnenpan ergens tegen aan stoot. Als de metalen uiteinden van het element of één van de voetjes vervormd zijn, kan het hele apparaat niet meer gebruikt worden. In dat geval raden wij u aan om de binnenpan te vervangen. U kunt hiervoor contact opnemen met uw winkelier of rechtstreeks met Tefal.



Schoonmaken van de overige onderdelen

Belangrijk: Vergeet nooit de timer en het anti-reukfilter te verwijderen voordat u het deksel met de hand of in de vaatwasmachine gaat afwassen.

- Na gebruik de buitenkant van het apparaat en het snoer met een vochtig doekje afnemen en drogen. Gebruik hiervoor nooit bijtende of schurende schoonmaakproducten.
- De binnenkant van het apparaat nooit met water schoonmaken.
- Het frituurmandje op gebruikelijke wijze met de hand afwassen.

Opmerking: Na verloop van tijd zal de binnenkant van het deksel enigszins geel verkleuren. Deze verkleuring heeft geen enkele invloed op het goed functioneren van het apparaat.

- Het apparaat nooit in water dompelen of in de vaatwasmachine reinigen. Alleen de binnenpan mag in water gedompeld worden.

Vervangen van het anti-reukfilter - Fig. 10
(niet op alle modellen aanwezig)

- De werking van de actieve koolstof in het filter neemt af al naar gelang hetgeen in het apparaat bereid wordt en hoe vaak het apparaat gebruikt wordt. In het algemeen raden wij u aan het filter na 10 keer gebruik te vervangen.
- Neem het deksel van het apparaat.
- Klik het filtercompartiment in het deksel open.
- Neem het filter uit het compartiment en gooi het weg. Maak de binnenkant van

het compartiment en de metalen reflectorplaat schoon.

- Plaats een nieuw anti-reukfilter, met de afgeronde zijde naar boven, in het compartiment.
- Bevestig het dekseltje van het filtercompartiment.

Attentie: Olie of vet kan over de rand van het apparaat bruisen als u het filter niet tijdig vervangt.

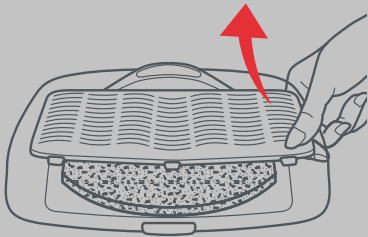
- Nieuwe anti-reukfilters (art.nr. 794428) zijn verkrijgbaar bij uw winkelier of zijn rechtstreeks te bestellen bij Tefal.

Een beter milieu begint bij jezelf

Een elektrisch huishoudelijk apparaat is ervoor gemaakt om langdurig gebruikt te kunnen worden. Mocht het echter aan vervanging toe zijn, dan verzoeken wij u vriendelijk om even bij het milieu stil te staan en uw steentje eraan bij te dragen. Als het apparaat een timer met een batte-

rij bevat, dient u deze te verwijderen en in te leveren als KCA.

Het apparaat zelf kan ingeleverd worden bij het plaatselijke recyclecentrum. In de toekomst zal dit waarschijnlijk via andere kanalen mogelijk zijn.



10

Dit apparaat voldoet aan de technische voorschriften en normen die op dit moment van kracht zijn en aan :

- *de EMC-richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 89/336/CEE, gewijzigd volgens richtlijn 93/68/CEE,*
- *de laagspanningsrichtlijn 72/23/CEE, gewijzigd volgens richtlijn 93/68/CEE.*

Veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat is uitgevoerd volgens de geldende veiligheidsvoorschriften.
- Gebruik voor het frituren nooit verschillende soorten vet of olie tegelijkertijd.
- Controleer vóór het eerste gebruik of de spanning van uw lichtnet (V) overeenkomt met die van het apparaat (alleen geschikt voor wisselstroom).
- Is het apparaat in een ander land aangeschaft, laat vóór gebruik nakijken door de technische dienst van Tefal of ander erkend reparateur. Technische normen en voorschriften kunnen van land tot land verschillen.
- Zet het apparaat op een stabiel en vlak werkvlak, waar het niet in contact kan komen met (opspattend) water.
- Zet het apparaat niet op of vlakbij een warmtebron (bijv. fornuis) om te voorkomen dat de kunststof buitenkant van het apparaat vervormt of anderszins beschadigd raakt.
- Het apparaat nooit zonder toezicht aan laten staan.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden.
- Het snoer nooit over de rand van een tafel/aanrecht naar beneden laten hangen.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Trek de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Het maximum niveau van de olie/het vet mag niet overschreden worden.
- Het frituurmandje nooit te vol doen, vooral niet met diepvriesproducten, om overlopen van de olie of het vet te voorkomen.
- Bij het gebruik van elektrisch verwarmende apparaten kunnen hoge temperaturen bereikt worden, die tot verbrandingen kunnen leiden. Hoewel dit apparaat voorzien is van koele wanden raden wij u aan het contact met de zichtbare metalen delen van het apparaat te vermijden.
- De metalen handgrepen van de binnenpan niet vastpakken voordat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Houd uw handen en gezicht nooit direct boven het filtercompartiment als het apparaat aan staat: de stoom die via het filter ontsnapt is bijzonder heet.
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet normaal werkt, als u hem niet meer gebruikt en voordat u hem gaat schoonmaken.
- Het vet of de olie moet regelmatig gefilterd worden. Frituurrestjes die in de olie achterblijven kunnen gemakkelijk verbranden, waardoor de kwaliteit van de olie of het vet snel achteruit gaat en in extreme gevallen zelfs vlam kan vatten.
- Vervang de olie/het vet na zoveel keer als de fabrikant van het product aangeeft.
- Mocht de olie/het vet vlam vatten, sluit dan onmiddellijk het deksel om het vuur te smoren en trek de stekker uit het stopcontact.
- Probeer brandend vet nooit met water te blussen!
- Dompel het apparaat nooit in water onder; alleen de binnenpan is waterbestendig.
- Gebruik het apparaat niet meer:
 - als het apparaat of het snoer beschadigingen vertoont,
 - als het apparaat is gevallen en daarna zichtbare beschadigingen vertoont of niet normaal werkt.Neem contact op met de Consumentenservice van Tefal. U kunt ook met het apparaat teruggaan naar uw winkelier of het rechtstreeks naar Tefal sturen. Voor reparatie is speciaal gereedschap nodig.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. In geval van (semi-)professioneel of oneigenlijk gebruik, en gebruik dat niet overeenkomt met de aanwijzingen in deze handleiding, vervalt de garantie en accepteert de fabrikant geen aansprakelijkheid voor eventuele schade en/of reparatiekosten.
- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de binnenpan uit het apparaat neemt en steek de stekker pas in het stopcontact terug als de binnenpan zich weer goed in het apparaat bevindt.
- Verplaats het apparaat niet als er zich veel hete olie of heet vloeibaar vet (1 à 2 liter) in het apparaat bevindt.
- Verplaatst u het apparaat als dit nog warm is en er zich niet veel olie of vet in bevindt, raak dan alleen het kunststof aan en vermijd elk contact met de metalen delen van de binnenpan.

ATTENTIE

Eventuele reparaties dienen altijd uitgevoerd te worden door Tefal of een ander erkend reparateur met gebruikmaking van originele onderdelen. Het eigenhandig repareren van dit apparaat kan gevaar opleveren voor de gebruik(st)er(s). Bij een defect of als een bepaald probleem blijft bestaan, richt u zich dan tot de Consumentenservice van Tefal.

- Probeer de uiteinden van het verwarmingselement niet recht te buigen als deze door vallen of stoten vervormd zijn geraakt. Stuur het apparaat dan rechtstreeks naar Tefal of ander erkend reparateur.
- De hete binnenpan alleen op oppervlakken neerzetten die tegen hoge temperaturen bestand zijn. U kunt hem het beste terugzetten in het apparaat.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- De metalen plaat en de onderdelen die onder in het apparaat bevestigd zijn moeten altijd volkomen droog zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- De binnenbodem van het apparaat moet altijd in direct contact staan met de onderkant van de binnenpan. Zorg ervoor, dat hier zich nooit iets anders tussen bevindt.
- Meng nooit hete olie met water.

Praktische adviezen

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Er komen onaangename luchtjes vrij	<ul style="list-style-type: none"> • Het anti-reukfilter is verzaagd. • De kwaliteit van het vet/de olie is niet goed meer. • Het vet/de olie is niet geschikt voor frituren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang het filter. • Vervang het vet/de olie. • Vervang het vet/de olie door speciaal frituurvet/olie (plant-aardig).
Er ontsnapt stoom van onder het deksel	<ul style="list-style-type: none"> • Het deksel zit niet goed op het apparaat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zet het deksel correct op het apparaat.
Het vet/de olie loopt over	<ul style="list-style-type: none"> • Het anti-reukfilter is verzaagd. • Het maximum vulniveau is overschreden. • Het frituurmandje is vervormd en raakt in de hoogste stand de olie/het vet. • De olie/het vet gaat ineens erg bruisen. • Er zijn verschillende soorten olie/vet met elkaar gemengd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang het filter. • Controleer het niveau en verwijder het teveel aan vet/olie. • Bestel een nieuw mandje bij uw winkelier of rechtstreeks bij Tefal. • Controleer of het mandje niet te vol is en het vulniveau niet is overschreden. • Laat het mandje langzaam in de olie zakken met 1 à 2 tussenpozen. • Leeg de binnenpan, maak hem schoon en vul hem met 1 soort plantaardige olie of vet (het mengen van soorten vet/olie is erg gevaarlijk).
Producten worden niet mooi bruin en blijven slap.	<ul style="list-style-type: none"> • De producten zijn te dik gesneden en bevatten veel water. • De porties zijn te groot en de olie/het vet is niet meer op de juiste temperatuur. • De temperatuur van de olie/het vet blijft te laag: de thermostaat is ontregeld. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verleng de frituurtijd. • Frituur kleinere porties tegelijk (met name diepvriesproducten). • Stuur het apparaat naar Tefal voor reparatie.





Versalio



Filtre anti-odeurs

Anti-reukfilter

Foam filter

Aktivkohle-Filter

Ref. : 794428

TEFAL

S.A. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 5060354

Réalisation : adhoc.studio@wanadoo.fr