

D p. 4 - 11

NL p. 12 - 19

TR p. 20 - 27

Tefal®

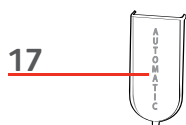
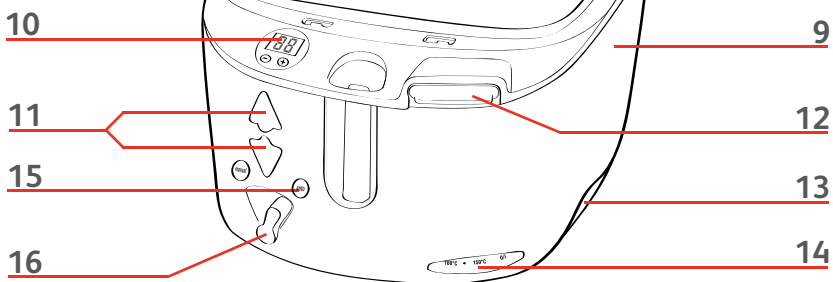
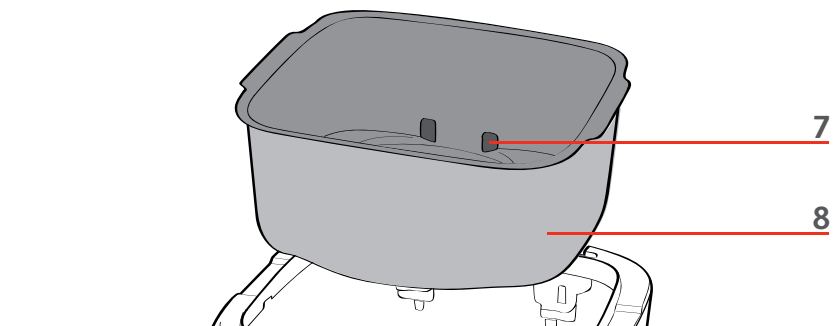
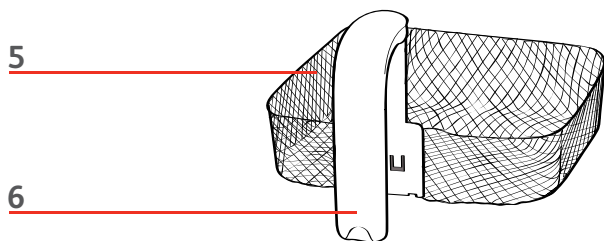
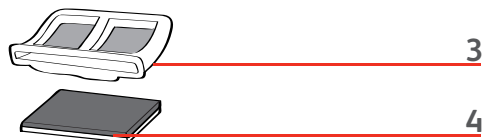
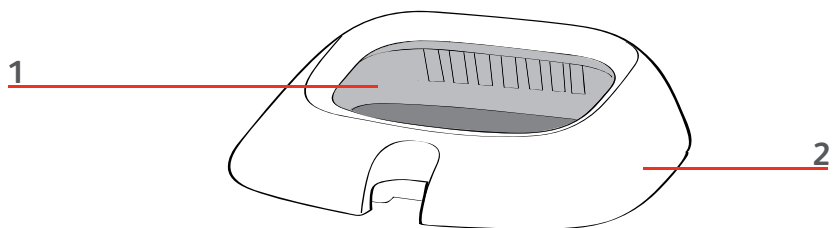
AUTOFRY

D

NL

TR





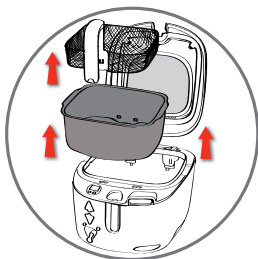


fig. 1

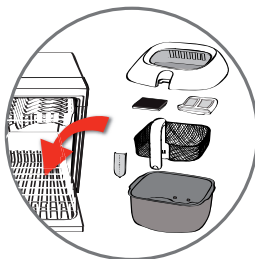


fig. 2

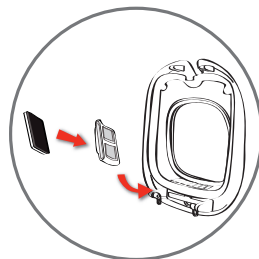


fig. 3

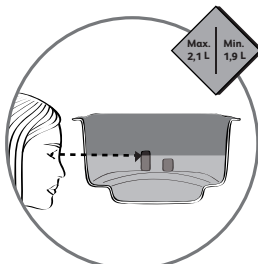


fig. 4



fig. 5

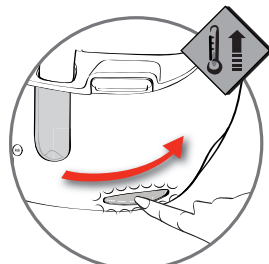


fig. 6

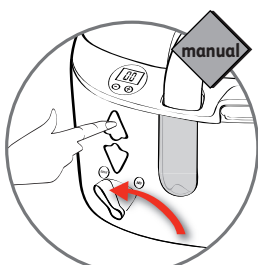


fig. 7

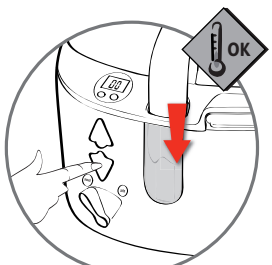


fig. 8

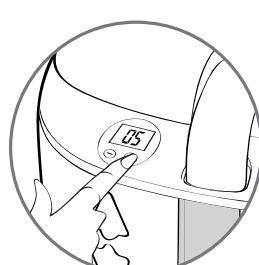


fig. 9

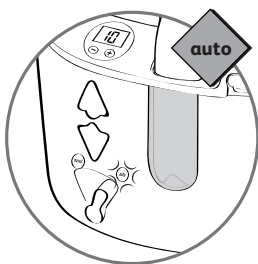


fig. 10

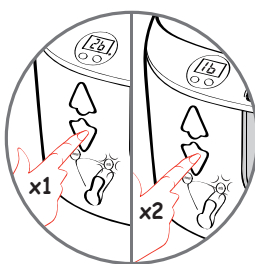


fig. 11



fig. 12

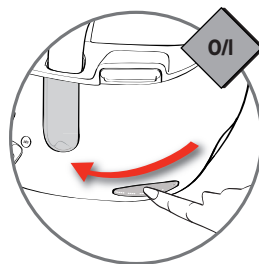


fig. 13

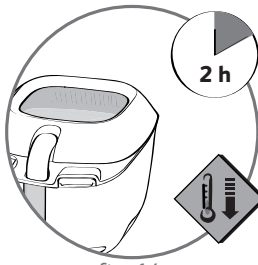


fig. 14

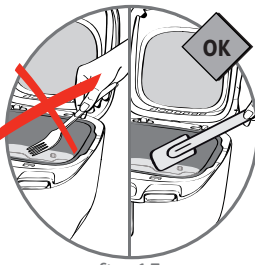


fig. 15

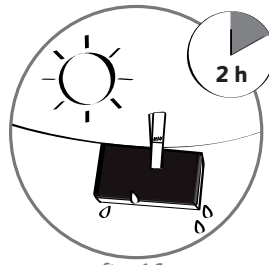


fig. 16

Sicherheitshinweise

Diese Anleitung bitte aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

Allgemeine Hinweise

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem in Betrieb genommen zu werden.
- Für Ihre Sicherheit ist dieses Gerät konform mit den gültigen Normen und Vorschriften (Niederspannungsrichtlinien, elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umwelt,...).
- Überprüfen Sie, dass die Spannung Ihres Netzanschlusses mit der auf dem Typenschild am Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt (nur Wechselstrom).
- In Anbetracht der vielen unterschiedlichen Normen sollte das Gerät, wenn es in einem anderen Land als dem Kaufland verwendet wird, von einem autorisierten Kundendienst überprüft werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und für den Einsatz in geschlossenen Räumen bestimmt. Im Fall einer gewerblichen Nutzung oder einer nicht ordnungsgemäßen Verwendung gilt die Garantie des Herstellers nicht und es kann keine Haftung übernommen werden.
- Vor der Verwendung des Geräts entfernen Sie alle Verpackungen, Werbeetiketten und Aufkleber von Ihrer Fritteuse.
- Achten Sie ferner darauf, die Unterlegkeile unter dem herausnehmbaren Behälter der Fritteuse zu entfernen (je nach Modell).
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Gerät oder das Kabel einen Defekt hat, wenn das Gerät zu Boden gefallen und sichtbar beschädigt ist oder Funktionsstörungen aufweist. In diesem Fall muss das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst gebracht werden.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur original Zubehör und Ersatzteile verwenden, die für Ihr Gerät geeignet sind.

Anschluss

- Schließen Sie das Gerät immer an einer geerdeten Steckdose an.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn Sie die Verantwortung dafür übernehmen, verwenden Sie ein geerdetes Verlängerungskabel, das in einwandfreiem Zustand und für die Leistung des Geräts geeignet ist und verlegen Sie es so, dass niemand darüber stolpern kann.
- Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden. Sie dürfen das Gerät niemals selbst auseinander nehmen.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch den Tefal Kundendienst erfolgen.
- Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Das Gerät niemals auf eine weiche Unterlage (z.B. Kunststoffischdecke) oder eine zerbrechliche Unterlage (z.B. Glastisch, lasierte Möbelstücke) stellen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen. Das Netzkabel darf nicht in die Nähe von oder in Berührung mit heißen Geräteteilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Ziehen Sie den Stecker nie am Kabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker des Geräts, wenn Sie mit der Verwendung fertig sind, wenn Sie das Gerät transportieren oder reinigen möchten.

Inbetriebnahme

- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
- Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Beaufsichtigen Sie Ihre Kinder, damit Sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade, hitzefeste Arbeitsplatte und schützen Sie es vor Wasserspritzern.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Dieses Gerät erreicht sehr hohe Temperaturen, die Verbrennungen verursachen können. Die heißen Flächen des Geräts dürfen nicht berührt werden (Filter, Sichtfenster, Metallwände (je nach Modell), sonstige sichtbare Metallteile...).
- Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (Jalousien, Vorhänge, usw.), oder in der Nähe einer externen Wärmequelle (Gasherd, Kochplatte, usw.) in Betrieb.
- Versuchen Sie im Brandfall niemals, die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Deckel und ziehen Sie den Netzstecker. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es heiße Flüssigkeiten oder Speisen enthält.
- Versuchen Sie niemals, den Frittierbehälter aus dem Gerät zu nehmen, solange das Gerät eingeschaltet ist.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nie in Wasser!
- Vor der Entsorgung Ihres Geräts muss die Batterie des Timers herausgenommen und bei einer speziellen Sammelstelle abgegeben werden (je nach Modell).
- Warten Sie unbedingt, bis das Fett abgekühlt ist, bevor Sie Ihre Fritteuse reinigen oder verstauen.

Frittieren

- Schließen Sie Ihre Fritteuse niemals leer (ohne Fett) an die Steckdose an. Beachten Sie die Höchst- und Mindestmengen.
- Wenn Sie festes Fett verwenden, schneiden Sie dieses in Stücke und lassen Sie es bei schwacher Hitze in einem separaten Behälter schmelzen und gießen Sie es dann langsam in den Behälter.
- Geben Sie niemals festes Fett direkt in den Behälter oder den Frittierkorb, denn dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.
- Mischen Sie nie mehrere unterschiedliche Fette. Gießen Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Öl oder Fett.
- Überladen Sie Ihren Korb nicht. Beachten Sie die Höchstmengen.
- Ihr Gerät ist mit einem Langzeit-filter gegen Gerüche ausgestattet: Achten Sie darauf, ihn alle 80 Verwendungen auszuwechseln.

Empfehlungen

- Begrenzen Sie die Frittiertemperatur speziell für Kartoffeln auf 170°C.
- Verwenden Sie den Korb zum Frittieren von Pommes Frites.
- Überwachen Sie den Frittiervorgang: Essen Sie keine frittierten Speisen, wenn sie verbrannt sind. Bevorzugen Sie goldgelb frittierte Speisen.
- Filtern Sie das Öl nach jeder Verwendung, um zu vermeiden, dass Rückstände verbrennen und tauschen Sie es regelmäßig aus.
- Eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung beinhaltet mindestens 5 Früchte und Gemüse pro Tag.
- Bewahren Sie Kartoffeln bei über 8°C auf.
- Bewahren Sie Ihre Fritteuse nicht im Freien, sondern an einem trockenen, belüfteten Ort auf.
- Für ein schnelles und gelungenes Frittieren füllen Sie den Korb nur zur Hälfte mit Pommes Frites.
- Wenn ein voller Korb in das Öl getaucht wird, kühlt dieses sehr schnell ab. Beim Frittieren wird das Öl niemals heißer als 175°C, selbst wenn der Thermostat auf 190°C geregelt ist (=stabilisierte Temperatur vor dem Eintauchen).



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Beschreibung

1. Kontrollfenster
2. Abnehmbarer Deckel
3. Filterträger
4. Langzeit-filter gegen Gerüche
5. Korb
6. Griff des Korbs
7. Mindest- und Höchstmenge des Öls
8. Herausnehmbarer Behälter mit Antihafbeschichtung
9. Gehäuse
10. Timer
11. Betätigungspfeile für die Hebeautomatik des Korbs (Heben/Senken)
12. Öffnungstaste des Deckels
13. Transportgriffe
14. Verstellbarer Thermostat mit integrierter Kontrollleuchte
15. Kontrollleuchte der Automatikfunktion
16. Wahlschalter Manual (manuell) / Automatic (automatisch)
17. Abnehmbare Griffabdeckung

Zubereitung

Vor der ersten Verwendung

- Drücken Sie auf die Öffnungstaste des Deckels und nehmen Sie den Deckel der Fritteuse ab.
- Nehmen Sie den Korb und dann den Behälter heraus - Fig 1.
- Der Behälter, der Korb, die Griffabdeckung, der Filter, der Filterträger und der Deckel können in der Geschirrspülmaschine oder mit einem Schwamm, Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden - Fig 2.
- Sorgfältig trocknen.
- Einsetzen des Geruchsfilters: Nehmen Sie den Filterträger aus seinem Sitz an der hinteren Seite des Deckels und führen Sie den Filter ein - Fig 3. Setzen Sie dann den Träger mit dem Filter wieder ein.
- Setzen Sie den Behälter, den Korb, den Deckel und die Griffabdeckung wieder ein.

Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser. Ihre Fritteuse darf nicht im Freien verwendet werden.

Füllen des Behälters

Zum Füllen des Behälters sollte der Korb aus der Fritteuse genommen werden. Mischen Sie niemals mehrere Sorten Fett, denn dadurch könnte es überlaufen.

Die Füllmenge des Frittierfetts muss immer zwischen den Kennzeichnungen des Mindest- und des Höchststands des Behälters liegen.

Überprüfen Sie den Füllstand des Fetts vor jedem Frittieren und fügen Sie bei Bedarf Fett des gleichen Typs hinzu.

	Öl	Festes Fett
Min.	1,9 L	1600 g
Max.	2,1 L	1800 g

Wenn Sie Öl verwenden:

- Füllen Sie den Behälter mit Öl.
- Überschreiten Sie nie den im Behälter angegebenen maximalen Füllstand - Fig 4.
- Verwenden Sie Lebensmittelfett, das zum Frittieren empfohlen wird. Für bessere Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung von pflanzlichem Öl.

Wenn Sie festes Fett verwenden:

- Schneiden Sie es in Stücke und lassen Sie es in einem Topf schmelzen. Gießen Sie es dann in den Behälter (lassen Sie nie festes Fett im Korb oder im Behälter schmelzen).
- Schalten Sie Ihr Gerät niemals auf mehr als 150°C ein, um das im **Behälter fest gewordene Fett** zu schmelzen.
- Verwenden Sie NIEMALS tierisches Fett, denn es könnte überlaufen, Rauch oder Brandgefahr erzeugen.
- Sollte sich Pflanzenfett in der Autofry-Wanne bei abgelassenem Frittierkorb verfestigt haben dann beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Anweisungen bevor Sie die Fritteuse wieder in Betrieb nehmen: Den Wahlschalter auf **MANUAL** stellen, sofern dieser vorher auf AUTO eingestellt war.

Thermostat auf 150°C einstellen und dann das Gerät anschließen.

Sobald das Pflanzenfett geschmolzen ist, ▲ Taste drücken, der Korb hebt sich automatisch.

Thermostat je nach Lebensmittel einstellen und den Hinweisen in der Bedienungsanleitung folgen (Abschnitt „Verwendung“).

Verwendung

Frittieren im manuellen Modus

- Wenn der Behälter mit Fett gefüllt ist, schließen Sie die Fritteuse an die Steckdose an - Fig 5: Auf dem Timer erscheint  ohne zu blinken.
- Regeln Sie den Thermostat entsprechend dem Frittiergut (siehe Frittirtabelle S. 9) - Fig 6.
- Die Kontrollleuchte des Thermostats leuchtet auf und die Fritteuse beginnt sich zu erhitzen.
- Wenn sich der Korb in der unteren Position befindet, drücken Sie auf die Taste , um ihn anzuheben - Fig 7. Der Wahlschalter stellt sich automatisch auf Position **MANUAL**, wenn er vorher auf Position **AUTO** war.
- Drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels.
- Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und füllen Sie das Frittiergut in den Korb.
 - > Trocknen Sie die Speisen ab, um Wasser oder Eis zu entfernen.
 - > Überladen Sie den Korb nicht.
 - > Reduzieren Sie die Mengen, wenn es sich um tiefgekühltes Frittiergut handelt.
 - > Unser Tipp: Schneiden Sie das Frittiergut in gleich große Stücke, damit es gleichmäßig frittiert wird. Vermeiden Sie zu dicke Stücke.
- Setzen Sie den Korb ein und schließen Sie den Deckel.
- Wenn das Ölbad die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontrollleuchte und Sie können den Korb durch Drücken der Taste  in das Öl tauchen - Fig 8.
- Stellen Sie die Frittierdauer mit den Tasten +/- des Timers ein - Fig 9.
- Wenn die Frittierzeit abgelaufen ist, zeigt der Timer  an und es ertönt ein Signal. Zum Ausschalten des Signals drücken Sie einmal auf eine der Tasten +/-.
- Drücken Sie die Taste , um den Korb zu heben.
- Den Deckel öffnen, den Korb herausnehmen und servieren.

Stellen Sie die Fritteuse:

- auf eine stabile Arbeitsplatte,
- außerhalb der Reichweite von Kindern,
- geschützt vor Spritzern und oder externen Wärmequellen.

Schließen Sie die Fritteuse niemals an die Steckdose an, wenn sie leer ist (ohne Fett) - Fig 5.

Beachten Sie die Mindest- und Höchstmengen Öl.

Überschreiten Sie nie die Sicherheits-Höchstmenge von Frittiergut im Korb.

Um zu vermeiden, dass das Öl überläuft und um die Lebensdauer des Öls zu verlängern, sollten Sie das Frittiergut vor dem Frittieren sorgfältig trocknen.

Der Timer kann jederzeit während des Frittierens durch Drücken der Tasten +/- verstellt werden. Nach dem Einstellen der Zeit bleibt die Anzeige des Timers 2 Sekunden lang feststehend.

Anschließend blinkt die Anzeige und die Zeit beginnt, rückwärts zu laufen. Am Ende des Frittiervorgangs ertönt 10 Sekunden lang ein Signal, stoppt und ertönt dann ein zweites Mal.

Frittieren in einem Durchgang im Automatikmodus

Der Timer kann jederzeit während des Frittierens durch Drücken der Tasten +/- verstellt werden.

Im Automatikmodus kann der Timer auf 00 bis 30 Minuten eingestellt werden.

Im Automatikmodus kann der Korb jederzeit angehoben werden. Dazu ist folgendermaßen vorzugehen:

- Drücken Sie die Taste : Der Wahlschalter schaltet automatisch auf **MANUAL**, die Kontrollleuchte **AUTO** erlischt und die Frittierdauer bleibt gespeichert.
- Wenn der Behälter mit Fett gefüllt ist, schließen Sie die Fritteuse an die Steckdose an - Fig 5: Auf dem Timer erscheint , ohne zu blinken.
- Regeln Sie den Thermostat entsprechend dem Frittiergut (siehe Frittirtabelle S. 9) - Fig 6.
- Die Kontrollleuchte des Thermostats leuchtet auf und die Fritteuse beginnt sich zu erhitzen.
- Wenn der Korb in der unteren Position ist, drücken Sie die Taste , um den Korb anzuheben - Fig 7. Der Wahlschalter schaltet automatisch auf **MANUAL** um, wenn er vorher auf **AUTO** stand.
- Drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels.
- Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und füllen Sie das Frittiergut in den Korb.
 - > Trocknen Sie die Speisen ab, um Wasser oder Eis zu entfernen.
 - > Überladen Sie den Korb nicht.
 - > Reduzieren Sie die Mengen, wenn es sich um tiefgekühltes Frittiergut handelt.

- Wenn Sie wieder auf Automatik umschalten, wird der Korb abgesenkt und das Frittieren wird mit der gespeicherten Dauer fortgesetzt. Am Ende des Frittiervorgangs wird der Korb automatisch gehoben.
- Wenn Sie nicht wieder auf Automatik umschalten, wird das Frittieren im manuellen Modus fortgesetzt: Sie müssen dann die Taste  drücken, um den Korb zu heben. Wenn am Ende des Frittiervorgangs das Signal ertönt, heben Sie den Korb, indem Sie die Taste  drücken.

- > Unser Tipp: Schneiden Sie das Frittiertgut in gleich große Stücke, damit es gleichmäßig frittiert wird. Vermeiden Sie zu dicke Stücke.
- Setzen Sie den Korb ein und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Wahlschalter auf **AUTO**: Die Kontrollleuchte AUTO leuchtet auf und auf dem Timer erscheint die Anzeige „ Minuten“, ohne zu blinken - Fig 10. Wenn Sie die Frittierzeit ändern möchten, drücken Sie die Einstelltasten +/- des Timers.

Die Fritteuse und der automatische Frittierzyklus sind jetzt programmiert, Sie haben nichts mehr zu tun!

- Wenn die voreingestellte Öltemperatur erreicht ist, erlischt die Heizkontrollleuchte und der Korb wird automatisch abgesenkt. Der Timer beginnt zu blinken und rückwärts zu zählen, sobald der Korb in das Öl getaucht ist.
- Wenn die Frittierzeit abgelaufen ist, wird der Korb automatisch gehoben und der Wahlschalter schaltet auf **MANUAL**. Auf dem Timer erscheint , ohne zu blinken und ein Signal ertönt. Zum Ausschalten des Signals drücken Sie einmal auf eine der Tasten +/-.
- Den Deckel öffnen, den Korb herausnehmen und servieren.

Frittieren in zwei Durchgängen im Automatikmodus —

Wenn Sie knusprigere Pommes Frites bevorzugen, wird empfohlen, in zwei Durchgängen zu frittieren. Mit dem Automatikmodus können Sie in zwei Durchgängen mit der gleichen Temperatur frittieren:

- Wenn der Behälter mit Fett gefüllt ist, schließen Sie die Fritteuse an die Steckdose an - Fig 5: Der Timer zeigt  an, ohne zu blinken.
- Es ist zwingend erforderlich, dass sich der Korb, vor der Einstellung des Automatikmodus für 2 Frittierdurchgänge, in der oberen Position befindet. (siehe Absatz Frittieren in 1 Durchgang im Automatikmodus).
- Regeln Sie den Thermostat und füllen Sie den Korb, bevor Sie ihn im Behälter anbringen.
- Stellen Sie den Wahlschalter auf **AUTO**: Die Kontrollleuchte AUTO leuchtet auf. Zum Anwählen des Frittiermodus in 2 Durchgängen, drücken Sie einmal auf die Taste . Auf dem Timer wird 5 Sekunden lang  angezeigt - Fig 11. Dann erscheint die Anzeige  Minuten - Fig 10.
- Wenn Sie die Frittierdauer ändern möchten, drücken Sie die Einstelltasten +/- des Timers.
- Wenn die voreingestellte Öltemperatur erreicht ist, erlischt die Heizkontrollleuchte und der Korb wird automatisch abgesenkt. Die eingestellte Gesamtfrittierdauer wird rückwärts gezählt, sobald der Korb in das Öl getaucht ist.
- Wenn 2/3 der zuvor eingestellten Frittierdauer abgelaufen sind, wird der Korb automatisch ein erstes Mal gehoben: Der Wahlschalter schaltet auf **MANUAL** um, aber die Kontrollleuchte **AUTO** leuchtet weiterhin auf.
- Wenn die Heizkontrollleuchte erneut erlischt, wird der Korb für den zweiten Frittierdurchgang abgesenkt.
- Wenn die eingestellte Frittierdauer vollständig abgelaufen ist, wird der Korb automatisch wieder gehoben.
- Auf dem Timer erscheint , ohne zu blinken und ein Signal ertönt. Zum Ausschalten des Signals drücken Sie einmal auf eine der Tasten +/-.
- Den Deckel öffnen, den Korb herausnehmen und servieren.

Falls während der Auswahl des Automatikmodus für 2 Frittierbehälter ein Fehler auftritt und den Automatikmodus blockiert, trennen Sie die Friteuse für 8 Sekunden vom Stromnetz, um den Automatikmodus zurückzustellen. Starten Sie Ihre Fritteuse und das Programm erneut. Damit das Frittieren in zwei Durchgängen registriert wird, muss die Taste  vor Ablauf von 2/3 der Frittierzeit gedrückt werden. Wenn Sie Ihre Meinung ändern und letztendlich nur einen Frittierdurchgang wünschen, wird die Programmierung in zwei Durchgängen durch ein erneutes Drücken der Taste  annulliert. Dann erscheint 5 Sekunden lang die Anzeigens , - Fig 12.

Beim Frittieren mit 2 Durchgängen ist es normal, dass der Wahlschalter am Ende des ersten Durchgangs auf **Manuell** umschaltet. Der Automatikzyklus wird für den 2. Durchgang fortgesetzt.

Ausschalten der Fritteuse

Transportieren Sie Ihre Fritteuse niemals, solange das Fett noch heiß ist. Transportieren Sie die Fritteuse niemals mit offenem Deckel.

Wenn Sie festes Fett verwenden, verstauen Sie Ihre Fritteuse mit dem Korb in der oberen Position, damit sich das Fett nicht rund um den Korb verfestigt.

Wenn der Korb im festen Fett eingeschlossen ist, lassen Sie das Fett vollständig bei 150°C schmelzen. Das automatische Heben des Korbs ist gestoppt, solange das Fett schmilzt. Warten Sie bis das Fett vollständig geschmolzen ist, bevor Sie die Taste  zum Heben des Korbs drücken.

- Stellen Sie den Thermostat nach Beendigung des Frittierens auf die ausgeschaltete Position „0/1“ - Fig 13.
- Sie können den Korb in der oberen oder unteren Position aufbewahren:

Aufbewahren in der oberen Position:

- > Öffnen Sie den Deckel.
- > Setzen Sie den Korb wieder in die Fritteuse ein.
- > Schließen Sie den Deckel.
- > Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose: Der Timer wird ausgeschaltet.

Aufbewahren in der unteren Position:

- > Öffnen Sie den Deckel.
- > Setzen Sie den Korb wieder in die Fritteuse ein und schließen Sie den Deckel.
- > Drücken Sie die Taste , um den Korb zu senken.
- > Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose: der Timer wird ausgeschaltet.

- Lassen Sie die Fritteuse und das Fett vollständig abkühlen (2 Stunden) - Fig 14.
- Transportieren Sie die Fritteuse an ihren Transportgriffen.

Tabelle der Frittierzeiten

Die Werte in der Frittierzeiten-Tabelle sind Richtwerte. Sie können je nach Menge, persönlichen Geschmacksvorlieben, Dicke des Frittierguts, Spannung des Stromnetzes, usw. unterschiedlich sein. Wenn Sie panierte Speisen oder Krapfen frittieren, nehmen Sie den Korb heraus, um zu vermeiden, dass das Frittiergut daran festklebt.

Handhaben Sie das Frittiergut vorsichtig und verwenden Sie eine Zange.
Tauchen Sie die Speisen allmählich, Zentimeter um Zentimeter in das heiße Fett.

FRISCHE SPEISEN	MENGE	VOREINGESTELLTE TEMPERATUR	FRITTIERDAUER
Pommes Frites (Höchstmenge)	750 g	170°C Automatisches Frittieren in 2 Durchgängen	12 Min. 1. Durchgang - 8 Min. 2. Durchgang - 4 Min.
Pommes Frites	1000 g	170°C	16-17 Min.
Pommes Frites	750 g	170°C	13-15 Min.
Pommes Frites (optimale Menge)	500 g	170°C	11-12 Min.
Hähnchenkeulen	3-4 Stück	180°C	18-20 Min.
Fischfilets	1-2	160°C	6-8 Min.
Gebackener Camembert	6 Stück	190°C	2-3 Min.
Pilze	8 Stück	150°C	6-8 Min.
Apfelküchel	4 Stück	170°C	6-7 Min.

TIEFGEKÜHLTE SPEISEN	MENGE	TEMPERATUR	FRITTIERDAUER
Pommes Frites (Höchstmenge)	750 g	170°C	11-13 Min.
Pommes Frites	500 g	170°C	10-11 Min.
Pommes Frites (optimale Menge)	380 g	170°C	9-10 Min.
Hähnchennuggets	1300 g	190°C	5-6 Min.
Fischstäbchen	8 Stück	190°C	5-6 Min.
Tintenfischringe im Backteig	8-10 Stück	190°C	3-5 Min.
Frittierte Zwiebelringe	200 g	190°C	3-4 Min.

Reinigung

Aufbewahrung des Öls

- Entfernen Sie die Frittierrückstände mit einem nichtmetallinen Gegenstand aus dem Öl - Fig 15. Rückstände, die sich von den Speisen ablösen, verbrennen, so dass das Fett schneller schlecht wird. Deshalb muss das Frittieröl regelmäßig gefiltert werden.
- Sie können das Öl in der Fritteuse oder in einem separaten, hermetisch geschlossenen Behälter aufbewahren.
- Wenn Sie festes Fett verwenden, empfehlen wir Ihnen, es außerhalb der Fritteuse aufzubewahren.

Lassen Sie die Fritteuse und das Öl vollständig abkühlen (2 Stunden), bevor Sie es filtern.

Austauschen des Öls

Tauschen Sie das Fett mindestens alle 8 bis 10 Verwendungen aus.

- Gießen Sie das alte Öl niemals in den Ausguss. Lassen Sie es abkühlen und entsorgen Sie es gemäß den örtlich gültigen Vorschriften mit dem Hausmüll.

Reinigen der Fritteuse

- **Reinigen Sie die Fritteuse niemals, ohne zuvor den Netzstecker zu ziehen und sie abkühlen zu lassen (2 Stunden).**
- Öffnen Sie den Deckel der Fritteuse.
- Der Behälter, der Korb, die Griffabdeckung, der Filter, der Filterträger und der Deckel der Fritteuse können in der Geschirrspülmaschine oder mit einem Schwamm, Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden. - Fig 2.

Es ist nicht notwendig, den Filter auszubauen, um den Deckel in der Geschirrspülmaschine zu reinigen. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.

Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien auf. Bevorzugen Sie einen trockenen, gelüfteten Ort.

Auswechseln des Geruchsfilters

Die Artikelnummer Ihres Filters lautet XA500035.

- Ihr Gerät ist mit einem Langzeit-filter ausgestattet.
- Damit die Gerüche wirksam gefiltert werden, sollte er alle 80 Verwendungen ausgewechselt werden.
- Zum Auswechseln des Filters:
 - > Warten Sie, bis die Fritteuse abgekühlt ist.
 - > Nehmen Sie den Filterträger aus seinem Sitz an der hinteren Seite des Deckel.
 - > Entsorgen Sie den Filter mit Ihrem Hausmüll.
 - > Setzen Sie den neuen Filter in den Sitz an der hinteren Seite des Deckel.

PROBLEME UND MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
--------------------------------	----------

Die Fritteuse wird nicht heiß

Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie die Fritteuse an die Steckdose an.
Es ist keine Frittieretemperatur eingestellt.	Regeln Sie den Thermostat entsprechend dem Frittiergut.

Das Hebe- und Senksystem des Korbs funktioniert nicht

Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie die Fritteuse an die Steckdose an.
Der Korb ist im festen Fett eingeschlossen.	Warten Sie, bis das Fett vollständig geschmolzen ist, bevor Sie den Korb handhaben (siehe Frittiertabelle S. 9).
Wenn die Handhabung des Korbs noch immer nicht möglich ist (die Betätigung der Pfeile der Hebeautomatik des Korbs und/oder des Wahlschalters funktioniert nicht mehr).	Trennen Sie die Fritteuse für 8 Sekunden vom Stromnetz um den Automatikmodus zurückzustellen. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Schlechte Gerüche

Der Geruchsfilter ist gesättigt.	Waschen Sie Ihren Filter regelmäßig und wechseln Sie ihn alle 80 Verwendungen aus.
Das Fett ist schlecht.	Tauschen Sie das Frittierfett alle 8 bis 10 Verwendungen aus.
Es wurde ungeeignetes Fett verwendet.	Verwenden Sie pflanzliches Fett, um ein gutes Frittierergebnis zu erhalten. (siehe S. 6)

Durch den Deckel tritt Dampf aus

Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Prüfen Sie, ob der Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist.
Die Dichtung ist defekt.	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um die Dichtung auszuwechseln.

Das Frittierfett läuft über

Es wurde zuviel Öl in den Behälter eingefüllt.	Prüfen Sie den Füllstand des Öls und entfernen Sie die überschüssige Menge, nachdem das Fett abgekühlt ist.
Der Korb ist zu voll.	Achten Sie darauf, den Korb nicht zu voll zu machen.
Das Frittiergut ist feucht oder enthält zuviel Wasser (z.B. Gefriergut).	Entfernen Sie das Eis und trocknen Sie das Frittiergut.
Es wurden mehrere Arten Fett gemischt.	Werfen Sie das Fett weg und reinigen Sie den Behälter. Füllen Sie ihn mit einer einzigen Sorte Fett.
Das Fett ist ungeeignet.	Verwenden Sie pflanzliches Fett, um ein gutes Frittierergebnis zu erhalten. (siehe S. 6)

Das Frittiergut wird nicht goldgelb und bleibt weich

Das Frittiergut ist zu dick oder enthält zuviel Wasser.	Verlängern Sie versuchsweise die Frittierdauer, frittieren Sie in 2 Durchgängen oder kleinere Mengen.
Es wird zuviel Frittiergut auf einmal frittiert.	Beachten Sie die empfohlenen Mengen Frittiergut (siehe Frittiertabelle S. 9).
Das Öl hat nicht mehr die richtige Temperatur.	Regeln Sie den Thermostat entsprechend dem Frittiergut.

Die Pommes Frites kleben

Die Pommes Frites aus frischen Kartoffeln wurden nicht gewaschen, bevor sie in das Öl getaucht wurden.	Waschen und trocknen Sie die frischen Pommes Frites vor dem Frittieren sorgfältig.
Es wird zu viel Frittiergut auf einmal frittiert.	Beachten Sie die empfohlenen Mengen Frittiergut (siehe Frittiertabelle S. 9).

Veiligheidsvoorschriften

Lees de instructies aandachtig en bewaar ze goed.

Algemene voorschriften

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Voor uw veiligheid is dit apparaat conform de van toepassing zijnde normen en reglementeringen (Richtlijnen Lage Spanning, Elektromagnetische compatibiliteit, materialen in contact met voedsel, milieu...)
- Controleren of de op het apparaat aangegeven spanning goed overeenkomt (wisselstroom).
- Gezien de verschillende van kracht zijnde normen dient het apparaat, als het in andere landen gebruikt wordt dan in het land van aankoop, gecontroleerd te worden door een erkend service center.
- Het apparaat is bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik en binnenshuis. Bij alle gebruik voor handelsdoeleinden, en bij onjuist of oneigenlijk gebruik komt de aansprakelijkheid en de garantie van de fabrikant te vervallen.
- Voor elk gebruik van uw apparaat alle verpakkingen, reclame-etiquettes en stickers van uw frituurpan verwijderen.
- Zorg er ook voor het verpakkingsmateriaal weg te halen dat zich onder de uitneembare binnenpan van de friteuse bevindt (afhankelijk van model).
- Het apparaat niet gebruiken als het stuk is of het snoer stuk is, als het apparaat gevallen is en zichtbare schade heeft opgelopen, of niet normaal functioneert. In dat geval moet het apparaat opgestuurd worden naar een erkend service center.
Voor uw veiligheid alleen accessoires en onderdelen gebruiken die geschikt zijn voor uw apparaat.

Aansluiting

- Het apparaat alleen aansluiten op een geaard stopcontact.
- Geen verlengsnoer gebruiken. Indien u er zelf de verantwoordelijkheid voor draagt, kunt u een in goede staat verkerend geaard verlengsnoer gebruiken, geschikt voor het vermogen van het apparaat. - Als het netsnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, een erkend servicepunt of een vergelijkbare gekwalificeerde vakman om elk gevaar te voorkomen. Het apparaat nooit zelf demonteren.
- Uw apparaat is voorzien van een vast snoer : als de kabel beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, een erkend servicepunt of een vergelijkbare gekwalificeerde vakman om elk gevaar te voorkomen.
- Het snoer niet los laten hangen. - Laat het netsnoer nooit in de nabijheid of in contact met hete onderdelen van uw apparaat, dicht bij een warmtebron of een scherpe hoek komen.
- Trek niet aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Altijd de stekker uit het stopcontact trekken : na gebruik, om het te verplaatsen, of om het te reinigen.

Werking

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Het apparaat op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond plaatsen, uit de buurt van opspattend water.
- Het apparaat nooit laten functioneren als er geen toezicht is.

- Dit elektrisch apparaat functioneert bij hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken. De hete oppervlakken van het apparaat (filter, venster, metalen wanden (afhankelijk van model), overige zichtbare metalen onderdelen...) niet aanraken.
- Het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen (gordijnen, jaloezieën...) laten werken, en ook niet dichtbij een externe hittebron (gasfornuis, kookplaat...).
- Bij brand nooit proberen de vlammen met water te blussen. Het deksel sluiten. Stekker uit het stopcontact halen. De vlammen doven met een vochtige doek.
- Het apparaat dat hete vloeistoffen of voedsel bevat niet verplaatsen.
- Als u een uitneembare binnenpan heeft, deze nooit verwijderen als uw friteuse in werking is.
- Het apparaat of de elektrische behuizing nooit in water dompelen!
- Voordat u het apparaat bij het afval zet, de batterij van de timer verwijderen en naar een speciale verzamelplek brengen of een erkend service center (afhankelijk van het model).
- U moet absoluut wachten tot het vet/de olie is afgekoeld om uw friteuse op te bergen.

Bakken

- Uw friteuse nooit zonder vet of olie aanzetten. De minimale en maximale hoeveelheden olie altijd in acht nemen.
- Als u een vaste vetstof gebruikt, snijd deze dan in stukjes en laat deze smelten in een aparte pan, en schenk het vervolgens langzaam in de uitneembare binnenpan.
- De vaste vetstof nooit direct in de uitneembare binnenpan of het frituurmandje doen, anders loopt het apparaat risico beschadigingen op te lopen.
- Geen verschillende soorten vet door elkaar gebruiken. Nooit water in de olie of het vet stoppen.
- Het frituurmandje niet overbelasten, neem de maximale hoeveelheden in acht voor uw veiligheid.
- Uw apparaat is voorzien van een lang meegaand koolstof anti-reukfilter : zorg ervoor deze om de 80 gebruikssessies

Aanbevelingen

- De baktemperatuur beperken tot 170°C, in het bijzonder voor aardappels.
- Gebruik het frituurmandje om frites te bakken.
- De baktijd controleren : de gebakken voedingsmiddelen niet eten als ze verbrand zijn, zorg liever voor lichter gebakken voedsel.
- De olie filteren na elk gebruik om te vermijden dat de achtergebleven voedselresten niet verbranden. Vervang de olie regelmatig.
- Zorg voor een evenwichtig en gevarieerd eetpatroon met minstens 5 maal fruit en groenten per dag.
- Bewaar de aardappels boven de 8°C.
- Uw friteuse niet buiten opbergen, maar op een droge geventileerde plek.
- Om het bakken goed en snel te laten lukken, de hoeveelheid frites beperken tot een 1/2 mandje per keer.
- Als u een vol mandje met frites in de olie onderdompelt, daalt de temperatuur heel snel. Tijdens het bakken komt de temperatuur nooit boven de 175°C, zelfs als de thermostaat staat ingesteld op 190°C (= gestabiliseerde temperatuur voor onderdompeling).



Laten we meedoen aan de bescherming van het milieu !

- ① Uw apparaat bevat veel opnieuw te gebruiken of recyclebare materialen.
- ➡ Breng het naar een officiële inzamelplek of een erkend gemeentelijk verwerkingscentrum.

Beschrijving

1. Kijkvenster
2. Afneembaar deksel
3. Filterhouder
4. Koolstof anti-reukfilter
5. Frituurmandje
6. Handgreep van het frituurmandje
7. Oliepeil Min. en Max.
8. Uitneembare binnenpan met anti-aanbaklaag
9. Koude wanden
10. Timer
11. Bedieningspijl liftmechanisme van het frituurmandje (Omhoog/Omlaag)
12. Openingsknop van het deksel
13. Handgrepen
14. Regelbare thermostaat met geïntegreerd controlelampje
15. Controlelampje van de automatische functie
16. Keuzeschakelaar Manual (Handmatig)/Automatic (Automatisch)
17. Afdekplaatje afneembaar handgreep

Bereiding

Voor het eerste gebruik

- Druk op de knop om het deksel te openen en verwijder het deksel van de friteuse.
- Verwijder het frituurmandje en de uitneembare binnenpan - Fig 1
- De frituurpan, het frituurmandje, het afdekplaatje van de handgreep, de filterhouder en het deksel kunnen in de vaatwasmachine gestopt worden of met een spons en een sopje (af)gewassen worden - Fig 2.
- Goed afdrogen.
- Om het anti-reukfilter te plaatsen : verwijder de filterhouder uit de behuizing aan de achterzijde van het deksel en plaats het filter - Fig 3. Plaats de filterhouder daarna samen met het filter weer terug.
- Zet de uitneembare binnenpan, het frituurmandje, het deksel en het afdekplaatje op hun plaats.

Het apparaat nooit in water dompelen. De friteuse moet altijd binnenshuis gebruikt worden.

Vul de uitneembare binnenpan

Het verdient de voorkeur dat het frituurmandje zich niet in de friteuse bevindt om de uitneembare binnenpan te vullen. Meng nooit verschillende soorten vet en/of olie want dit kan leiden tot overstromen.

Het niveau van de vetstof moet zich altijd bevinden tussen de streepjes Min. en Max. van de uitneembare binnenpan.

Controleer altijd het peil van de vetstof voordat u gaat bakken.

Controleer altijd het peil van de vetstof voordat u gaat bakken, en voeg zo nodig vet toe van hetzelfde type.

	Olie	Vaste vetstof
Min.	1,9 L	1.600 g
Max.	2,1 L	1.800 g

Als u olie gebruikt :

- Vul de uitneembare binnenpan met olie.
- Vul de uitneembare binnenpan nooit boven het maximale in de binnenpan aangegeven niveau - Fig 4.
- Gebruik een vetstof die wordt aangeraden voor frituren. Voor betere resultaten raden wij u aan plantaardige olie te gebruiken.

Als u een vaste vetstof gebruikt :

- Snij deze in stukjes, laat deze smelten in een aparte pan, en schenk het vervolgens in de uitneembare binnenpan (nooit vaste vetstof in het frituurmandje of de uitneembare binnenpan laten smelten).
- Nooit 150°C overschrijden om **vaste vetstoffen** te laten smelten in de uitneembare binnenpan.
- Gebruik NOOIT dierlijk vet ; dit zou kunnen overstromen, rook doen ontwikkelen of tot brand kunnen leiden.
- Indien u het frituurvet heeft laten stollen in de binnenpan van de Autofry (met het frituurmandje naar beneden) dient u de volgende instructies te volgen voordat u de friteuse opnieuw gaat gebruiken.
Zet de keuzeschakelaar in de **MANUAL** positie als het eerst in de AUTO positie stond.
Zet de thermostaat op 150°C en doe daarna de stekker in het stopcontact. Wanneer het vet volledig gesmolten is, drukt u op de  knop, het frituurmandje komt automatisch omhoog. Plaats de thermostaat in de juiste positie, afhankelijk van wat u gaat bereiden, en volg de instructies in de handleiding (paragraaf «Gebruik») .

Bakken met handmatige bediening

- Zet de friteuse aan als de binnenpan eenmaal gevuld is met vetstof - Fig 5 : de timer geeft  aan (continu).
- Stel de thermostaat in aan de hand van de te bakken ingrediënten (zie overzicht baktijden p. 17) - Fig 6.
- Het controlelampje van de thermostaat gaat branden en de friteuse begint op temperatuur te komen.
- Druk op de knop  als het frituurmandje in de lage stand staat om deze omhoog te halen - Fig 7. De keuzeschakelaar gaat automatisch naar stand **MANUAL** als deze in de **AUTO** stand stond.
- Druk op de knop om het deksel te openen.
- Haal het frituurmandje uit de friteuse en vul het met de te bakken ingrediënten.
 - > Droog de voedingsmiddelen af om het overtollige water of ijs te verwijderen.
 - > Doe niet teveel in het frituurmandje. Voor diepgevroren producten een kleinere hoeveelheid gebruiken.
 - > Ons advies : snij de te bakken stukken voedsel even groot voor een gelijkmatig bakresultaat.
 - > Vermijd te dikke stukken.
- Plaats het frituurmandje weer terug en sluit het deksel.
- Als de olie de geselecteerde temperatuur heeft bereikt, gaat het lampje uit en kunt u het frituurmandje in de olie dompelen door op de knop  te drukken - Fig 8.
- Kies de baktijd door op de +/- regelknoppen van de timer te drukken - Fig 9.
- Als de baktijd verlopen is, de timer geeft  aan (continue), gaat er een geluidssignaal. Om te stoppen, één keer drukken op de + of - knop.
- Druk op de knop  om het frituurmandje omhoog te laten gaan.
- Plaats het frituurmandje weer terug en sluit het deksel.

Plaats de friteuse :

- op een stabiele ondergrond.
- buiten bereik van kinderen,
- uit de buurt van hittebronnen en opspattende stoffen.

De friteuse nooit zonder vet of olie aanzetten - Fig 5.

Neem de aangegeven waarden voor oliepeil in acht.

Nooit de limiet voor de hoeveelheid ingrediënten overschrijden.

Om het overstromen van vet te voorkomen en de levensduur van de olie te verlengen, de ingrediënten goed afdrogen voordat u ze gaat bakken.

Het is mogelijk om de timer in te stellen op elk gewenst moment door op de +/- knoppen te drukken. Als de tijd eenmaal is ingesteld blijft de display van de timer gedurende 2 seconden continu branden, vervolgens gaat het knipperen en begint de tijd te lopen.

Aan het eind van de baktijd gaat er gedurende 10 seconden een geluidssignaal, stopt dan weer, en gaat daarna weer af.

Bakken in 1 keer in de automatische modus

Het is mogelijk om de timer in te stellen op elk gewenst moment door op de +/- knoppen te drukken. In de Automatische modus kan de timer ingesteld worden tussen 00 en 30 minuten.

In de Automatische modus kan het frituurmandje op elk gewenst moment omhoog gehaald worden, hiervoor moet men. Drukken op knop  de keuzeknop gaat automatisch over in de **MANUAL** stand, het **AUTO** lampje gaat uit en de resterende baktijd wordt gememoriseerd.

- Zet de friteuse aan als de binnenpan eenmaal gevuld is met vetstof - Fig 5 : de timer geeft  aan (continu).
- Stel de thermostaat in aan de hand van de te bakken ingrediënten (zie overzicht baktijden p. 17) - Fig 6.
- Het controlelampje van de thermostaat gaat branden en de friteuse begint op temperatuur te komen.
- Druk op de knop , om het frituurmandje omhoog te laten gaan als het zich in de lage stand bevindt - Fig 7. De keuzeschakelaar gaat automatisch naar stand **MANUAL** als deze in de **AUTO** stand stond.
- Druk op de knop om het deksel te openen.
- Haal het frituurmandje uit de friteuse en vul het met de te bakken ingrediënten.
 - > Droog de voedingsmiddelen af om het overtollige water of ijs te verwijderen.
 - > Doe niet teveel in het frituurmandje.

- Als u weer in de Automatische modus overgaat, zakt het frituurmandje in de olie en het bakken wordt hervat met de overgebleven tijd in het geheugen. Aan het eind van de baktijd gaat het frituurmandje automatisch omhoog.
- Als u niet overgaat op de Automatische modus, gaat het bakken door in de Manual modus (handmatig) u moet dan druk op de knop  om het frituurmandje te laten zakken. Aan het eind van de baktijd, als de timer overgaat, het frituurmandje omhoog laten gaan door op de knop  te drukken.

- > Voor diepgevroren producten een kleinere hoeveelheid gebruiken.
- > Ons advies : snij de te bakken stukken voedsel even groot voor een gelijkmatig bakresultaat. Vermijd te dikke stukken.
- Plaats het frituurmandje weer terug en sluit het deksel.
- Zet de selectieknop op **AUTO** het controlelampje AUTO gaat aan en de timer geeft „ minuten” aan (continu) - Fig 10. Als u de baktijd wilt wijzigen druk dan op de +/- regelknoppen van de timer - Fig 9.

De friteuse en de automatische bakcyclus zijn dan ingeprogrammeerd, u hoeft niets meer te doen !

- Als de olie de geselecteerde temperatuur heeft bereikt, gaat het lampje uit en zakt het frituurmandje automatisch. De timer begint te lopen door te knippen zodra het frituurmandje in de lage stand staat.
- Als de baktijd verlopen is, gaat het frituurmandje automatisch naar boven, en gaat de keuzeschakelaar vanzelf over in de **MANUAL** stand. De timer geeft  aan (brandt continu), en er klinkt een geluidssignaal. Om te stoppen, één keer drukken op de + of – knop.
- Plaats het frituurmandje weer terug en sluit het deksel.

Bakken in 2 keer in de automatische modus

Om meer knapperige verse frites te krijgen, wordt geadviseerd 2 maal te bakken. De Automatische modus maakt u het mogelijk twee maal achter elkaar te bakken bij dezelfde temperatuur :

- Zet de friteuse aan als de binnenpan eenmaal gevuld is met vetstof - Fig 5 : de timer geeft  aan (continu).
- Het is verplicht om het frituurmandje in de hoogste positie te plaatsen anders kan het mechanisme blokkeren (zie paragraaf “Bakken in 1 keer in de automatische modus”).
- Regel de thermostaat en vul het frituurmandje voordat u het in de uitneembare binnenpan terugplaatst.
- Zet de selectieknop op **AUTO** het controlelampje AUTO gaat branden. Om de modus met 2 keer bakken te kiezen, 1 maal op de knop  drukken, de timer geeft dan 5 seconden lang  aan - Fig 11 - daarna geeft het  minuten ‘continu’ aan - Fig 10.
- Als u de baktijd wilt wijzigen druk dan op de +/- regelknoppen van de timer.
- Als de olie de geselecteerde temperatuur heeft bereikt, gaat het lampje uit en zakt het frituurmandje automatisch. De totaal gekozen baktijd begint te lopen zodra het frituurmandje in de lage stand staat.
- Als 2/3 van de vooraf gekozen baktijd voorbij is, gaat het frituurmandje automatisch een eerste keer omhoog, de keuzeschakelaar gaat over op stand **MANUAL**, maar het lampje **AUTO** blijft branden.
- Als het lampje voor de verhitting opnieuw uitgaat, zakt het frituurmandje voor de tweede binnenpansessie.
- Als de baktijd volledig verlopen is, gaat het frituurmandje automatisch naar boven.
- De timer geeft  aan (brandt continu), en er klinkt een geluidssignaal. Om te stoppen, één keer drukken op de + of – knop.
- Plaats het frituurmandje weer terug en sluit het deksel.

In geval van storing indien u de automatische modus voor 2 keer bakken selecteert en de automatische modus blokkeert, moet u gedurende 8 seconden de stekker uit het stopcontact halen. Schakel de friteuse weer in en programmeer opnieuw. Er moet op de knop  gedrukt worden binnen 2/3 van de baktijd om ervoor te zorgen dat het bakken in 2 keer gebeurt. Als u van mening verandert en uiteindelijk slechts in 1 keer wilt bakken, wordt door het opnieuw op de knop  drukken het bakken in 2 keer geannuleerd,  zal dan 5 seconden lang op het display verschijnen. - Fig 12. Bij het bakken in 2 keer is het normaal dat de keuzeschakelaar in de Manual modus terugkeert aan het eind van de eerste frituursessie, de Automatische cyclus wordt dan voor de tweede sessie ingeschakeld.

Verplaats uw friteuse nooit als het vet/de olie (nog) heet is. Verplaats uw friteuse nooit met het deksel open.

Als u een vaste vetstof gebruikt, berg uw friteuse dan op met het frituurmandje in de hoge stand zodat heet vet niet hard wordt rond het frituurmandje.

Als het frituurmandje helemaal vastzit in het vaste vet, laat het vet dan helemaal smelten bij 150°C. Als er dan iets gedaan wordt met het frituurmandje, wordt het automatisch omhoog gaan van het frituurmandje stopgezet zolang het vet smelt. Wacht tot het vet helemaal is gesmolten voordat u op de knop  drukt om het frituurmandje omhoog te laten gaan.

- Zet de thermostaat als de baktijd eenmaal voorbij is in de stand Stop « 0/I » - Fig 13.

- U kunt het frituurmandje opbergen in de hoge of de lage stand :

Opbergen in de hoge stand :

- > Open het deksel .
- > Plaats het frituurmandje weer terug in de friteuse.
- > Het deksel sluiten.
- > Zet het apparaat uit : de timer gaat uit.

Opbergen in de lage stand :

- > Open het deksel .
- > Plaats het frituurmandje weer terug in de friteuse en sluit het deksel.
- > Druk op de knop  om het frituurmandje omlaag te laten gaan.
- > Zet het apparaat uit : de timer gaat uit.

- Laat de friteuse en het vet/de olie volledig afkoelen (2 uur) - Fig 14.
- Gebruik de handgrepen om de friteuse te verplaatsen.

Tabel baktijd

de baktijden zijn slechts ter indicatie aangegeven. Deze kunnen variëren afhankelijk van hoeveelheden, smaak van verschillende mensen, dikte van de ingrediënten, of de spanning van het lichtnet, enz.

Als u gepaneerde producten of beignets wilt bakken, moet u het frituurmandje weghalen om er voor te zorgen dat het voedsel er niet aan blijft kleven.

Ga voorzichtig om met de voedselproducten en gebruik een tang.

Dompel de ingrediënten geleidelijk in het warme vet/olie, centimeter per centimeter.

VERSE PRODUCTEN	HOEEVEELHEID	TEMPERATUUR	BAKTIJD
Frites (maximale hoeveelheid)	1000 g	190°C Automatisch bakken in 2 keer	15 Min. 1e keer bakken- 10 min 2e keer bakken-5 min
Frites	1000 g	190°C	16-17 min
Frites	750 g	190°C	12-13 min
Frites (optimale hoeveelheid)	500 g	190°C	8-10 min
Kippebouten	3-4 stuks	180°C	18-20 min
Visfilets	1-2	160°C	6-8 min
Gebakken camembert	6 stuks	190°C	2-3 min
Champignons	8 stuks	150°C	6-8 min
Appelbeignets	4 stuks	170°C	6-7 min

DIEPGEVROREN PRODUCTEN	HOEEVEELHEID	TEMPERATUUR	BAKTIJD
Frites (maximale hoeveelheid)	750 g	190°C	11-12 min
Frites	500 g	190°C	8-9 min
Frites (optimale hoeveelheid)	380 g	190°C	7-8 min
Kipnuggets	1300 g	190°C	5-6 min
Gepaneerde vis	8 stuks	190°C	5-6 min
Gebakken inktvisringen	8-10 stuks	190°C	3-5 min
Gebakken uien	200 g	190°C	3-4 min

Schoonmaken

Bewaren van de olie

- Verwijder de binnenpanresten van de olie met een niet metalen voorwerp - Fig 15. De resten die van de producten afkomen hebben de neiging te verbranden en veranderen sneller de kwaliteit van de olie/het vet. Daarom moet de olie regelmatig gefilterd worden.
- U kunt de olie in de friteuse bewaren of in een aparte hermetisch gesloten pan.
- Als u een vaste vetstof gebruikt, raden wij aan deze niet in de friteuse te bewaren

Laat de friteuse en de olie volledig afkoelen voor het filteren (2 uur).

Vervangen van de olie

Vervang de olie/het vet minstens om de 8 à 10 keer.

- Gebruikte olie nooit in de gootsteen weggieten.
Laat de olie afkoelen en gooi het daarna weg het huisafval, overeenkomstig de plaatselijk van toepassing zijnde regelgeving.

De friteuse schoonmaken

- **De friteuse nooit schoonmaken zonder deze eerst te hebben laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact te hebben gehaald (2 uur).**
- Open het deksel van de friteuse.
- De frituurpan, het frituurmandje, het afdekplaatje van de handgreep, de filterhouder en het deksel kunnen in de vaatwasmachine of met een sponsje en een sopje gewassen worden. - Fig 2.
- Droog alle onderdelen goed af voordat u ze terugplaatst.

Het is niet nodig het filter te demonteren om het deksel af te wassen in de vaatwasmachine.

Het apparaat nooit onder water onderdompelen of onder de kraan houden.

Gebruik geen bijtende of schurende onderhoudsproducten.

Uw friteuse niet buiten opbergen. Kies liever een droge plek waar goed gelucht wordt.

Vervang het anti-reukfilter

De referentie van uw filter is XA500035.

- Uw apparaat is voorzien van een duurzaam koolstof anti-reukfilter.
- Zorg ervoor het filter om de 80 gebruikssessies te vervangen voor een optimale geurfiltrering.
- Om het filter te vervangen :
 - > Wacht tot de friteuse is afgekoeld.
 - > Verwijder de filterhouder uit de behuizing aan de achterzijde van het deksel.
 - > Gooi de filterhouder met het filter weg in de vuilnisbak.
 - > Plaats het nieuwe filter in de behuizing aan de achterzijde van het deksel.

PROBLEMEN EN MOGELIJKE OORZAKE	OPLOSSINGEN
--------------------------------	-------------

De friteuse wordt niet warm

De stekker van de friteuse zit niet in het stopcontact.	Doe de stekker van de friteuse in het stopcontact.
De binnenpantemperatuur is niet gekozen.	Stel de thermostaat in aan de hand van de te bakken producten.

Het systeem omhoog/omlaag functioneert niet

De stekker van de friteuse zit niet in het stopcontact.	Doe de stekker van de friteuse in het stopcontact.
Het frituurmandje zit vast in de vaste vetstof.	Wacht tot het vet volledig gesmolten is voordat u het frituurmandje laat zakken (zie overzicht baktijden p.17).
Als het nog steeds niet mogelijk is om beweging te krijgen in het frituurmandje (bediening van de pijlen liftmechanisme van het frituurmandje (Omhoog/Omlaag) en/of van de keuzeschakelaar werkt niet).	Haal de stekker gedurende 8 seconden uit het stopcontact om de automatische modus weer in te schakelen. Sluit het apparaat weer aan. Indien het probleem blijft bestaan, gelieve contact op te nemen met de klantenservice.

Slechte geur

Het anti-reukfilter is vol.	Reinig uw filter regelmatig en zorg ervoor deze om de 80 gebruikssessies te vervangen.
De olie/het vet is niet goed meer.	Vervang de olie/het vet minstens om de 8 à 10 keer.
Er is een ongeschikte olie/vet gebruikt.	Gebruik plantaardig vet voor een goed bakresultaat.

Er komt stoom uit het deksel

Het deksel is niet goed gesloten.	Controleer of het deksel goed gesloten is.
De dichting is defect.	Neem contact op met een Erkend Service Center om de dichting te vervangen.

De olie/het vet stroomt over

Het maximale niveau voor de olie is overschreden.	Controleer het niveau van de olie en verwijder de overtollige olie na deze te hebben laten afkoelen.
Het frituurmandje is te vol.	Zorg ervoor dat het frituurmandje niet te vol zit.
Het voedsel is te vochtig of bevat teveel water (bijv. diepvriesproducten).	Verwijder het ijs en droog de producten af.
Er zijn verschillende soorten vet/olie bij elkaar gemengd.	Gooi het vet/de olie weg en maak de uitneembare binnenpan schoon. Vullen met maar één soort vet/olie.
De olie/het vet is niet geschikt.	Gebruik plantaardig vet voor een goed bakresultaat.

De producten bakken niet bruin en blijven zacht

De producten zijn te dik of bevat teveel water.	Verleng de baktijd bij wijze van test. Kies voor bakken in twee keer of maak de te bakken stukjes kleiner/dunner.
Er is teveel voedsel tegelijk gebakken en het kan zijn dat de frituur niet meer de juiste temperatuur heeft.	Neem de aangeraden hoeveelheden voedsel in acht (verg. tabel baktijden p. 17).
Het kan zijn dat de temperatuur van de frituur niet voldoende is de thermostaat is slecht ingesteld.	Stel de thermostaat in aan de hand van de te bakken producten.

De fritesen plakken aan elkaar

De verse frites is niet gewassen voordat ze in de olie zijn gedaan.	Was en droog de verse frites goed voor het bakken.
Er is teveel voedsel tegelijk gebakken	Neem de aangeraden hoeveelheden voedsel in acht (verg. tabel baktijden p. 17).

Güvenlik talimatları

Aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyunuz ve özenle onlara uyunuz.

Güvenlik talimatları

- Cihazı dış zaman ayar düğmesi veya ayrı uzaktan kumandalı sistem ile çalıştırmayınız.
- Bu cihaz yürürlükteki güvenlik kurallarına ve yönetmeliklere uymaktadır (düşük gerilim, elektro manyetik uygunluk, yiyeceklerle kantağa giren materyaller, yaşam alanları ile ilgili yönergeler...).
- Şebekedeki gerilimin cihazın üzerinde belirtilen akımla (değişken akım) uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz.
- Eğer cihaz satın alındığı ülkeden farklı bir ülkede kullanılıyorsa onun yetkili bir serviste norm farklılıklarını kontrol ettiriniz.
- Bu cihaz sadece ev içi kullanım için tasarlanmış ve üretilmiştir. Her türlü ticari ve talimatlara uygun olmayan kullanım halinde, üretici sorumluluk kabul etmez ve garanti geçerliliğini iptal eder.
- Cihazı kullanmadan önce fritözden tüm reklam etiketlerini, ambalajları ve etiketleri çıkartınız.
- Fritözün çıkartılabilir haznesi üstünde taşıma kayışlarının olmamasını sağlayınız (modele göre).
- Eğer cihazda arıza varsa , kablosu zarar görmüşse veya düşmüşse ve görünür zarar görmeleri varsa yada farklı çalışıyorsa cihazı kullanmayınız. Böylesi bir durumda cihazı yetkili servise götürmek gerekir.
- Güvenliğiniz için sadece cihaz için olan aksesuarları ve yedek parçaları kullanınız.

Bağlantı

- Cihazı daima topraklı elektrik prizine takınız.
- Uzatma kablosu kullanmayınız. Eğer sorumluluğu size ait olmak üzere kullanacaksanız kullanmadan önce ürünün arızasız, topraklı ve cihazın gücüne uygun olduğundan emin olunuz.
- Giriş kablosu zarar görmüşse, güvenlik açısından üretici,servis merkezi veya benzeri konuda eğitim almış kişiler tarafından değiştirilmelidir. Hiç bir zaman cihazı kendiniz demonte etmeyiniz.
- Kablo cihaza sabit olarak takılmıştır : Giriş kablosu zarar görmüşse, güvenlik açısından üretici, servis merkezi veya benzeri konuda eğitim almış kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Kabloyu aslı bırakmayınız. Elektrik kablosu cihazın sıcak kısımlarına dokunmamalıdır, sıcaklık kaynaklarının ve keskin kenarları olan kısımların yakınında bulunmamalıdır.
- Cihazı hiç bir zaman kablosundan çekerek kapatmayınız.
- Cihazın elektrik bağlantısı her kullanımdan sonra ve temizlik sırasında kesilmelidir.

İşletme

- Alet fiziksel ve ruhi yetenekleri yeterli seviyede olmayan (çocuklar da dahil) kişilerin kullanımı için uygun değildir. Yeterli tecrübeleri veya bilgileri olmayan kişiler bu cihazı sadece onların güvenliğinden sorumlu kişilerin onlara aleti nasıl kullanacaklarını anlattığında ve denetimleri altında aleti nasıl kullanacaklarını öğrettiğinde aleti kullanabilirler.
- Çocukların cihazla oynamasının önüne geçilmelidir.
- Sadece düz, temiz ve sıcaklığa dayanıklı yüzeylerde ve fışkıran su alanları dışında kullanılmalıdır.

- Cihazı hiç bir zaman denetimsiz bırakmayınız.
- Elektrikli cihaz yanıklara sebebiyet verebilecek yüksek sıcaklıklarda çalışır. Cihazın sıcak kısımlarına dokunmayınız (filtre, metal duvarlar (tipe göre), diğer metal kısımlar...).
- Cihazı yanıcı materyallerin yakınında (jaluziler, perdeler...) ve sıcak alan ve başka sıcaklık kaynağı (gazlı ve elektrikli ısıtıcılar), yakınında kullanmayınız.
- Alev alma durumunda hiç bir zaman alevleri su ile söndürmeyiniz. Kapağı kapatınız. Cihazı prizden çekiniz. Alevleri nemli bir bez ile söndürünüz.
- Cihazın yerini içinde sıcak sıvı veya yiyecek varken değiştirmeyiniz.
- Fritöz çalışırken hiç bir zaman çıkartılabilir hazneyi almayınız.
- Hiç bir zaman elektrikli gövdeyi suya batırmayınız!
- Cihazı atık toplama merkezine götürmeden önce zamanlayıcıdan elektrikli pili çıkartınız ve özel toplama yerlerine veya yetkili servis merkezine (tipe göre) götürünüz.
- Fritözü yerleştirmeden önce cihazı tamamen soğutunuz.

Kızartma

- Hiç bir zaman boş fritözü (yağsız) çalıştırmayınız. Minimum ve maksimum yağ miktarına uyunuz.
- Eğer katı yağ kullanıyorsanız, onu dilimlere doğrayınız, başka bir kaptan eritin ve sonrada yavaşça fritöz kabına dökünüz.
- Hiç bir zaman katı yağ direkt kaba veya sepete koymayınız, cihaza zarar verebilirsiniz.
- İki ayrı yağ çeşidini karıştırmayınız. Hiç bir zaman yağa su dökmeyiniz.
- Fritözle sepetini tamamen doldurmayınız ve güvenli miktar seviyesine uyunuz.
- Cihaz uzun kullanım ömrüne sahip kömürlü koku filtresiyle donatılmıştır : değişimi her 80. kullanımdan sonra gerçekleştiriniz.

Tavsiyeler

- Patateste kızartma sıcaklığını 170 °C ile sınırlayınız.
- Patates kızartmaları için sepet kullanınız.
- Kızartma seviyelerini kontrol ediniz: Yanmış yiyecekleri yemeyiniz ve hafif kızartmalara öncelik veriniz.
- Her kullanımdan sonra artıkların yanmaması için yağı filtre ediniz ve yağı düzenli olarak değiştiriniz.
- Her gün en az 5 adet meyve içeren dengeli beslenme sistemine uyunuz.
- Patatesleri 8 °C sıcaklığın üstünde muhafaza ediniz.
- Fritözü dış alanlarda değil kuru ve havalandırılan yerlerde muhafaza ediniz.
- Hızlı ve başarılı kızartma için kızartma sepetindeki patates kızartma miktarını 1/2 de tutunuz.
- Dolu sepetle kızartma yaptığınızda yağın sıcaklığı bir anda düşer. Kızartma sırasında sıcaklık hiç bir zaman 175 °C yi geçmez, bu termostat 190 °C ye ayarlı olduğunda da böyledir (=kızartmaya başlamadan önceki durgun sıcaklık).



Yaşam alanlarının korunmasına yardım edelim!

- ① Cihazın büyük miktarda kullanılabilir veya geri dönüştürülebilir materyal içermektedir.
- ➔ Bu yüzden cihazınızı tekrar işlemlerin yapılabileceği toplama merkezlerine veya yetkili merkezlere götürünüz.

Tanım

1. Gözlem penceresi
2. Çıkartılabilir kapak
3. Filtre tutacağı
4. Uzun kullanım ömrüne sahip karbon koku filtresi
5. Sepet
6. Sepet sapı
7. Minimum ve Maksimum yağ Seviyesi
8. Yapışmaz kaplama çıkartılabilir hazne
9. Isıya dayanıklı dış yüzey
10. Zaman ayar düğmesi
11. Sepet kumanda düğmesi (Kaldırma/İndirme)
12. Kapak açma düğmesi
13. Taşıma sapı
14. Entegre derece gösterge lambası ve ayarlanabilir termostat
15. Otomatik fonksiyonlu gösterge
16. Manüel seçimi (el ile) / Automatic (otomatik olarak)
17. Çıkartılabilir sap kapağı

Hazırlık

İlk kullanımdan önce

- Kapak açma düğmesine basınız ve kapağı fritözden çıkartınız.
- Sepeti ve sonrada kabı çıkartınız - resim 1.
- Hazne, sepet, çıkartılabilir sap kapağı, filtre, filtre tutacağı ve fritöz kapağını bulaşık makinesinde yıkamak mümkündür veya süngerle ve sabunlu su ile de yıkanabilir - resim 2.
- Özenle kurutunuz.
- Koku filtresinin takılması : Tutacağı kapağın arka kısmından çıkartınız ve filtreyi koyunuz - resim 3. Sonrada tutacağı filtreyle geri koyunuz.
- Hazne, sepet, kapak ve sap kapağını tekrar geri koyunuz.

Hiç bir zaman cihazı suya batırmayınız. Fritözü sadece iç alanlarda kullanınız.

Kabı Doldurma

Hazneyi doldurma sırasında sepeti çıkartmak iyi olur. Hiç bir zaman değişik yağ çeşitlerini kombine etmeyiniz, bu yağın sıçramasına yol açabilir.

Yağ seviyesi Minimum ve Maksimum işaretleri arasında olmalıdır.

Her kızartmadan önce yağ seviyesini kontrol ediniz ve gerektiği takdirde aynı çeşit yağ ekleyiniz.

	Yağ	Katı yağ
Minimum	1,9 L	1600 g
Maksimum	2,1 L	1800 g

Yağ kullanımında :

- Yağı kaba dökünüz.
- Hiç bir zaman kaptaki işaretlenmiş maksimum seviyesini geçmeyiniz - resim 4.
- Kızartma için uygun yağları kullanınız. Daha iyi sonuçlar alabilmek için bitkisel yağlar kullanmanızı tavsiye ederiz .

Katı yağ kullanımında :

- Eğer katı yağ kullanıyorsanız, onu dilimlere doğrayınız, başka bir kapta eritin ve sonrada yavaşça fritöz haznesine dökünüz (hiç bir zaman katı yağı sepette veya kapta eritmeyiniz).
 - Donmuş yağı eritiyorsanız yağın sıcaklığı hiç bir zaman 150 °C yi geçmemelidir.
 - HİÇ BİR ZAMAN hayvansal yağ kullanmayınız, bu yağın sıçramasına yol açabilir, duman oluşturabilir veya alev alma durumu oluşabilir.
 - Bitkisel yağı katılaşması için Otomatik Fritöz (Autofry) haznesinde bıraktıysanız (sepet alt konumda iken) fritözü kullanmadan önce aşağıdaki talimatlara dikkatlice uyunuz.
- Daha önce Otomatik (AUTO) konumda ise selektörü Manuel (**MANUAL**) konuma getirin.

Termostadı 150°C'ye ayarlayın, sonra cihazı fişe takın.

Katı bitkisel yağ tamamen eridiğinde,  düğmesine basın, sepet otomatik olarak yükselecektir. Pişirilecek gıdaya göre termostadı ayarlayın ve kullanım talimatlarına uyun ('Kullanım' paragrafı).

Kullanımı

Manuel kızartma

- Haznesine yağ koyduktan sonra fritözü prize takınız - resim 5: Zaman ayar düğmesi sabit olarak  gösterir.
- Termostatı kızartma yapmak istediğiniz yiyecek çeşidine göre ayarlayınız (bkz. kızartma tablosu sayfa 25) - resim 6.
- Termostatın ışıklı kontrol lambası yanar ve fritöz ısınmaya başlar.
- Eğer sepet alt pozisyondaya,  düğmesine basarak onu kaldırılabirsiniz - resim 7. Otomatik seçimi eğer AUTO pozisyonundaya **MANUAL** pozisyonuna geçer.
- Döğmeye basarak kapağı açınız.
- Fritözden sepeti çıkartınız ve kızartmak istediğiniz yiyeceklerle doldurunuz.
 - > Yiyecekleri kurulaıın, gereksiz su veya buzdan arındırınız.
 - > Sepeti tamamen doldurmayınız. Dondurulmuş yiyecek miktarını sınırlayınız.
 - > Bizim tavsiyemiz : Eşit oranda kızarmaları için yiyecekleri aynı büyüklükte doğrayınız.
 - > Fazla kalın dilimler kesmeyiniz.
- Sepeti tekrar geri koyunuz ve kapağı kapatınız.
- Yağ istenen sıcaklığa sıcaklığa ulaştığında gösterge ışığı söner.  Düğmesine basarak sepeti yağa indiriniz - resim 8.
- +/- Düğmesine basarak zaman ayar düğmesi regülatöründe kızartma süresini seçiniz - resim 9.
- Kızartma süresinin dolmasından sonra zaman ayar düğmesinde devamlı olarak  görünür ve zil çalar. +/- Düğmeleriden birine basarak onu kapatınız.
-  Düğmesine basarak sepeti kaldırınız.
- Kapağı açınız, sepeti çıkartınız ve servis yapınız.

Fritözün yerleştirilmesi :

- sabit alana,
- çocukların ulaşamayacağı yere,
- tazyikli sudan ve ısı kaynaklarından yeterli uzaklıklara.

Hiç bir zaman boş fritözü (yağsız) çalıştırmayınız - resim 5. Maksimum yağ seviyesini aşmayınız.

Hiç bir zaman sepetteki maksimum yiyecek miktarını aşmayınız.

kızartmadan önce yiyecekleri özenle kurulaıın, bununla yağın ekşimesinin önüne geçmiş olursunuz ve yağın kullanım süresini uzatmış olursunuz.

+/- Düğmesine basarak kızartmanın her hangi bir aşamasında zaman ayar düğmesi ayarlanabilir. Sürenin ayarlanmasından sonra ekranda zaman ayar düğmesi 2 saniye sabit kalır , daha sonra yanıp sönmeye başlar ve ayarlanan süre eksilmeye başlar.
Kızartma sonunda 10 saniye zil çalar, susar ve tekrar çalar.

Otomatik modda 1.yağ seviyesinde kızartma

+/- Düğmesine basarak kızartmanın her hangi bir aşamasında zaman ayar düğmesi ayarlanabilir
Zaman ayar düğmesi regülasyonu otomatik olarak 00 dan 30 dakikaya kadar oynayabilir.

Otomatik modda sepeti her hangi bir zamanda kaldırmak mümkündür :

-  Düğmesine basınız.
- Otomatik seçimi **MANUAL** pozisyonuna geçer, kontrol lambası **AUTO** söner ve kızartma süresi hafızaya alınır.

- Kabı yağ ile doldurduktan sonra fritözü prize takınız - resim 5: Zaman ayar düğmesi sabit olarak  gösterir.
- Termostatı kızartma yapmak istediğiniz yiyecek çeşidine göre ayarlayınız (bkz. kızartma tablosu sayfa 25) - resim 6.
- Termostatın ışıklı kontrol lambası yanar ve fritöz ısınmaya başlar.
- Eğer sepet alt pozisyondaya,  düğmesine basarak onu kaldırılabirsiniz - resim 7. Otomatik seçimi eğer AUTO pozisyonundaya **MANUAL** pozisyonuna geçer.
- Döğmeye basarak kapağı açınız.
- Fritözden sepeti çıkartınız ve kızartmak istediğiniz yiyecekleri koyunuz.
 - > Yiyecekleri kurulaıın, gereksiz su veya buzdan arındırınız.
 - > Sepeti tamamen doldurmayınız.
 - > Dondurulmuş yiyecek miktarını sınırlayınız.
 - > Bizim tavsiyemiz: Eşit oranda kızarmaları için yiyecekler aynı büyüklükte doğrayınız. Fazla kalın dilimler kesmeyiniz.

• **Otomatik kurulumunuz dönerseniz, sepet tekrar açılır ve kızartma ayarlandığı zamana göre devam eder. Kızartma süresinin dolmasından sonra sepet otomatik olarak kalkar.**

• **Otomatik mode dönmezseniz, kızartma Manuel kurulumunuz devam eder :**

Sepetin açılmasından sonra ▼ düğmesine basmak gereklidir. Kızartma sonunda zaman ayar düğmesi çalmaya başladığı zaman ▲ düğmesine basarak sepeti kaldırınız.

- Sepeti tekrar geri koyunuz ve kapağı kapatınız.
- Seçiciyi **AUTO** ya ayarlayınız : Kontrol lambası **AUTO** yanar ve zaman ayar düğmesi devamlı **10** dakika gösterir. +/- Düğmesine basarak kızartmanın her hangi bir aşamasında zaman ayar düğmesi ayarlanabilir.

Fritöz ve otomatik pişirme programlanabilir ve o andan sonrada hiç bir şey gerektirmezler!

- Fritözdeki yağ uygun sıcaklığa ulaştığında , ısıtmanın kontrol lambası kapanır ve sepet otomatik olarak aşağı iner. Zaman ayar düğmesi zamanı eksiltmeye başlar ve sepet alt pozisyonda olduğunda yanıp söner.
- Seçilen toplam kızartma süresinin dolmasından sonra sepet otomatik olarak kalkar ve seçici **MANUAL** pozisyonuna geçer. Zaman ayar düğmesi devamlı **00** gösterir ve zil çalar. +/- düğmelerinden birine basarak onu kapatınız.
- Kapağı açınız, sepeti çıkartınız ve servis yapınız.

Otomatik modda 2.yağ seviyesinde kızartma _____

Ev yapımı çıtır kızartmış patatesler için 2. yağ seviyesinde kızartmayı tavsiye ederiz. Otomatik mod 2 yağ seviyesinde aynı sıcaklıkta kızartmayı olanaklı kılar :

- Kabi yağ ile doldurduktan sonra fritözü prize takınız - resim 5 : Zaman ayar düğmesi sabit olarak **00** gösterir.
- Sepeti yüksek konumda yerleştirmek zorunludur, aksi takdirde mekanizma bloke olabilir (Bakınız, Paragraf otomatik modda 1 yağ seviyesinde pişirme).
- Termostatı ayarlayınız ve sepeti kaba koymadan önce doldurunuz.
- Seçiciyi **AUTO** ya ayarlayınız: kontrol lambası **AUTO** yanar. 2. yağ seviyesinde kızartma modu ▼ düğmesine 1 kere güçlü bir şekilde basarak seçebilirsiniz. Zaman ayar düğmesinde 5 saniye boyunca **2b** görünür - resim 11, sonra devamlı **10** dakika gösterir - resim 10.
- Kızartma süresini düzeltmek isterseniz zaman ayar düğmesindeki +/- düğmesine basınız.
- Fritözdeki yağ uygun seçilen sıcaklığa ulaştığında, ısıtmanın kontrol lambası kapanır ve sepet otomatik olarak aşağı iner. Sepet alt pozisyonda olduğu zaman, seçilen toplam kızartma süresini eksiltmeye başlar.
- Seçilen toplam kızartma süresinin 2/3 dolmasından sonra sepet otomatik olarak ilk defa kalkar. Seçici **MANUAL** pozisyonuna geçer, fakat kontrol lambası **AUTO** devamlı yanar.
- ısıtmanın kontrol lambası tekrar söndüğünde, sepet 2. yağ seviyesinde tekrar kızartmaya başlar.
- Seçilen toplam kızartma süresinin dolmasından sonra sepet otomatik olarak kalkar.
- Zaman ayar düğmesi devamlı **00** gösterir ve zil çalar. +/- düğmelerinden birine basarak onu kapatınız.
- Kapağı açınız, sepeti çıkartınız ve servis yapınız.

2 yağ seviyesinde pişirme modunu seçerken ve Otomatik modun engellenmesi sırasında oluşan hata durumunda ürünün fişini 8 saniye için çıkartın ve tekrar takın. Fritözünüzü çalıştırın ve tekrar programlayın.

▼ Düğmesine 2 yağ seviyesinde kızartma talebinin kabul edilmesi için kızartma süresinin 2/3 den önce basılmalıdır. Eğer başka şekilde olmasına karar vererseniz ve sadece bir yağ seviyesinde kızartırsanız, tekrar ▼ düğmesine basarak 2 yağ seviyesinde kızartmayı iptal edebilirsiniz. 5 saniye boyunca **1b görünür - resim 12.**

2 yağ seviyesinde kızartma süreci sırasında, 1. yağ seviyesi süreci sonunda seçicinin tekrar Manuel moda geçmesi ve 2. yağ seviyesinin Otomatik olarak devam etmesi normaldir.

Hiç bir zaman fritözün yerini sıcak yağ doluyken değiştirmeyiniz. Hiç bir zaman fritözün yerini kapak açıkken değiştirmeyiniz.

Katı yağ kullanıyorsanız, yağın sepetin etrafında sertleşip kalmaması için fritözü sepetle üst pozisyonda muhafaza ediniz.

Eğer sepette yağ katılaşır, yağ 150 °C sıcaklıkta tamamen erimeye bırakınız. Yağın erimesi sürecinde sepetin otomatik kaldırması blokelidir. Yağ tamamen eriyene kadar bekleyiniz. Sonrada sepeti kaldırma düğmesine basınız. ▲ düğmesine basarak sepeti kaldırınız.

- Kızartmanın bitmesinden sonra "0/1" pozisyonuna getiriniz - resim 13.

- Sepeti üst veya alt pozisyona getirebilirsiniz :

Üst pozisyonda yerleştirme:

- > Kapağı açınız
- > Sepeti tekrar fritöze geri koyunuz.
- > Kapağı kapatınız.
- > Cihazın bağlantısını kesiniz: zaman ayar düğmesi söner.

Alt pozisyonda yerleştirme:

- > Kapağı açınız.
- > Sepeti tekrar fritöze geri koyunuz ve kapağı kapatınız.
- > Düğmeye basarak sepeti aşağı bırakın. ▼
- > Cihazın bağlantısını kesiniz: zaman ayar düğmesi söner.

- Fritöz ve yağı tamamen soğutunuz (2 saat) - resim 14.
- Fritözün yerinin değiştirilmesinde tutacağı kullanınız.

Kızartma zamanı tablosu

Belirtilen zamanlar geneldir. Yiyecek miktarına, kişisel damak tadına, yiyeceklerin inceliğine ve kalınlığına, elektrik şebekesindeki gerilime vb. göre değişir. Una batırılmış yiyecekler veya lokmalar kızartıyorsanız yapışmaması için sepeti çıkarınız.

Yiyeceklerle hareket ederken dikkatli olunuz ve maşa kullanınız.
Yiyecekleri sıcak yağa aşamalı olarak santimetre santimetre bırakınız.

TAZE YİYECEKLER	MİKTAR	SICAKLIK	KIZARTMA SÜRESİ
Patates kızartması (maksimum miktar)	1000 g	190°C İki SEVİYELİ OTOMATİK KIZARTMA	15 dakika 1. seviye - 10 dakika 2. seviye - 5 dakika
Patates kızartması	1000 g	190°C	16-17 dakika
Patates kızartması	750 g	190°C	12-13 dakika
Kızartma patatesler (optimum miktar)	500 g	190°C	8-10 dakika
Kızarmış tavuk (but)	3-4 adet	180°C	18-20 dakika
Kızarmış balık	1-2	160°C	6-8 dakika
Kızartma camembert	6 adet	190°C	2-3 dakika
Kızarmış mantarlar (bütün)	8 adet	150°C	6-8 dakika
Kızarmış elma	4 adet	170°C	6-7 dakika

DONDURULMUŞ YİYECEKLER	MİKTAR	SICAKLIK	KIZARTMA SÜRESİ
Patates kızartması (maksimum miktar)	750 g	190°C	11-12 dakika
Patates kızartması	500 g	190°C	8-9 dakika
Kızartma patatesler (optimum miktar)	380 g	190°C	7-8 dakika
Kızarmış tavuk (nugget)	1300 g	190°C	5-6 dakika
Kızarmış balık	8 adet	190°C	5-6 dakika
Kalamar	8-10 adet	190°C	3-5 dakika
Soğan halkaları	200 g	190°C	3-4 dakika

Temizleme

Yağı depolama

- Metal olmayan bir süzgeçle kızartma sırasında oluşan artıkları yağdan süzünüz - resim 15.
Yiyeceklerden kopan parçalar yanabilir ve bunlarda yağ hızla bozulabilir. Bu sebepten dolayı yağ düzenli olarak filtre edilmelidir.
- Yağı fritözde veya tamamen kapalı bir kapta muhafaza ediniz.
- Eğer katı yağ kullanacaksınız onu fritöz dışında bir yerde muhafaza etmenizi tavsiye ederiz.

- Yağı filtre etmeden önce fritözü ve yağı tamamen soğutunuz (2 saat).

Yağ değişimi

8. ile 10. kullanımdan sonra yağı değiştiriniz. Eğer ayçiçek yağı kullanıyorsanız her 5 kullanım sonrası değiştirin

- Kullanılmış yağı hiç bir zaman lavobaya dökmeyiniz. Soğutmaya bırakınız, sonrada mutfak artıklarıyla birlikte yerel talimatlara uygun olarak likvide etiniz.

Fritözü temizleme

- Temizlemeden önce fritözü daima prizden çekiniz ve onu soğutmaya bırakınız (2 saat).
- Fritöz kapağını açınız.
- Hazne, sepet, çıkartılabilir sap kapağı, filtre, filtre tutacağı ve fritöz kapağını bulaşık makinesinde yıkamak mümkündür veya süngerle ve sabunlu su ile de yıkanabilir - resim 2.
- Parçaları tekrar geri takmadan önce iyice kurutunuz.

Kapağın bulaşık makinesinde yıkanması durumunda filtreyi demonte etmek gerekmez. Hiç bir zaman cihazı suya batırmayınız ve akan su altında tutmayınız. Aşındırıcı ve çizici temizlik maddeleri kullanmayınız.

Fritözü dış alanlarda değil kuru ve havalandırılan yerlerde muhafaza ediniz.

Koku filtresinin değişimi

**Filtrenizin işareti
XA500035 dir.**

- Cihaz uzun kullanım ömrüne sahip karbon koku filtresiyle donatılmıştır.
- Değişimi her 80. kullanımından sonra etkinliğin devam etmesi için gerçekleştiriniz.
- Karbon koku filtresinin değiştirme aşamaları :
 - > Fritöz soğuyana kadar bekleyiniz.
 - > Filtreli tutacağı kapak arka kısmı alanından çıkartınız.
 - > Filtreli tutacağı çöpe atınız.
 - > Yeni filtreyi kapak arka kısmı alanına yerleştiriniz.

ARIZALAR VE OLASI SEBEPLERİ	ÇÖZÜMÜ
-----------------------------	--------

Fritöz ısıtmıyor

Fritöz prizde değil.	Fritözü prize takınız.
Kızartma sıcaklığı ayarlı değil.	Termostatı kızartmak istediğiniz yiyecek tipe göre ayarlayınız.

Sepet kaldırma ve açma sistemi çalışmıyor

Fritöz prizde değil.	Fritözü prize takınız.
Sepet katı yağa takıldı.	Yağ tamamen eriyene kadar sepeti hareket ettirin. (bkz. sayfa 25).
Eğer problem devam ediyorsa (sepet pozisyonu ibresi kumandası veya seçici artık çalışmıyor).	8 saniye boyunca fritözün bağlantısını kesin ve Otomatik modu çalıştırın. Cihazın fişini takın. Eğer problem devam ediyorsa, en yakın yetkili servis merkezi ile irtibat kurunuz.

Koku

Koku filtresi tıkalı.	Filtreyi düzenli olarak yıkayınız ve onu her 80. kullanımdan sonra değiştiriniz.
Yağ kullanılmaz vaziyette.	Her 8. ile 10. kullanımdan sonra fritözleme yağ havuzunu yenileyiniz.
Uygun olmayan yağ kullanılmış.	Kaliteli kızartma için bitkisel yağ kullanınız.

Kapakta buhar kaçağı

Kapağı doğru kapatılmamış.	Kapağın doğru kapatılıp kapatılmadığını kontrol ediniz.
Sızdırmazlıkta arıza.	Sızdırmazlığı değiştirecek yetkili servis merkezine başvurunuz.

Fritözleme yağ havuzu ağzına kadar dolu

Kabı doldurma sırasında maksimum yağ seviyesi aşıldı.	Yağ seviyesini kontrol ediniz ve yağın soğumasından sonra fazlasını alınız.
Sepet aşırı dolu.	Sepetin aşırı dolu olmamasını sağlayınız.
Yiyecekler nemli veya aşırı su içeriyor (örneğin dondurulmuş yiyecekler).	Buzları gideriniz ve özenle yiyecekleri kurutunuz.
Birden fazla çeşit yağ kombine edilmiş.	Yağı boşaltın ve kabı temizleyin. Sadece tek çeşit yağ kullanın.
Yağ uygun değil.	Kaliteli kızartma için bitkisel yağ kullanınız.

Yiyecekler kızarmıyor ve yumuşak kalıyor

Yiyecekler çok kalın veya çok su içeriyor.	Kızartma süresini uzatmayı deneyin, 2 yağ seviyesinde kızartmayı seçin veya yiyecekleri daha küçük büyüklükte kızartın.
Bir çok yiyeceği bir anda pişiriyorsunuz ve yağ haznesinde kızartma için yeterli sıcaklık yok.	Tavsiye edilen miktar ile yiyecek miktarına uyun (bkz. kızartma tablosu sayfa 25).
Fritöz haznesinde sıcaklık yeterli değil : termostat kötü ayarlı.	Termostatın kızartılan yiyecek çeşidine göre doğru ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin.

Patates kızartmaları yapışıyor

Patatesler yağa batırılmadan önce.	Kızartmadan önce pişmemiş patatesleri yıkayınız ve özenle kurutunuz.
Bir çok yiyeceği bir anda pişiriyorsunuz.	Tavsiye edilen miktar ile yiyecek miktarına uyun (bkz. kızartma tablosu sayfa 25).

