

Magiclean



Magiclean



Francais 2

Description	2
Protection de l'environnement	2
Consignes de Sécurité	2
Avant la première utilisation	3
Remplacez la cuve amovible et le couvercle	3
Remplissez la cuve	4
Préchauffez	4

Préparez le panier	5
Plongez le panier et réglez le minuteur	5
En fin de cuisson	5
Tableaux de cuisson	6
Arrêtez l'appareil	7
Filtrez l'huile	7
Nettoyage et entretien	7
Problèmes et causes possibles	8

English 9

Description	9
Protection of the environment	9
Helpline	9
Safety instructions	9
Before using for the first time	10
Filling the bowl	11
Preheating	11
Loading the basket	12

Lowering the basket and setting the timer	12
At the end of cooking time	12
Table of cooking times	13
Switching off the deep fryer	14
Filtering the oil	14
Maintenance and cleaning	14
Problem and possible causes	15

Nederlands 16

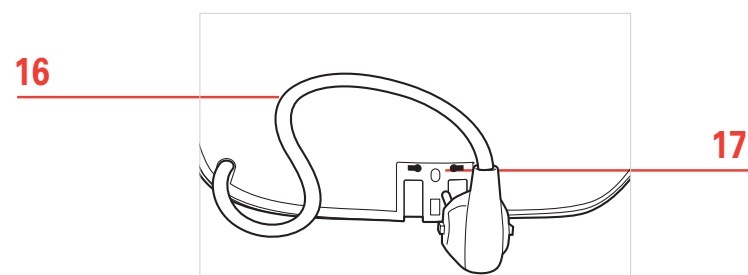
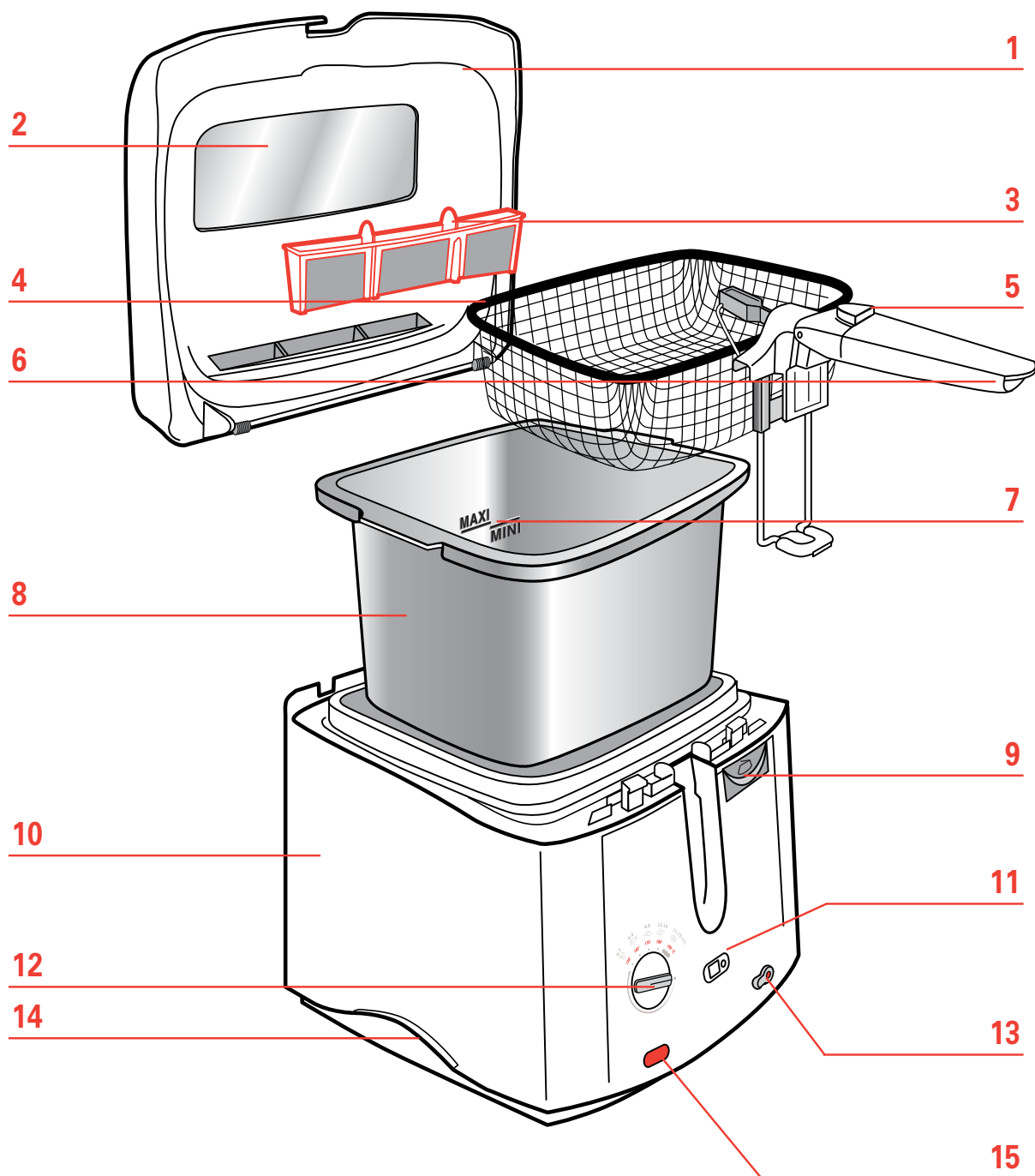
Beschrijving van het apparaat	16
Bescherming van het milieu	16
Veiligheidsvoorschriften	16
Vóór het eerste gebruik	17
Terugzetten van de binnenpan en de deksel	17
Vullen van de binnenpan	18
Voorverwarmen	18

Vullen van het frituurmandje	19
Het mandje in de olie laten zakken en instellen van de timer	19
Uitnemen van het frituurmandje	19
Frituurtabellen	20
De friteuse uitzetten	21
Filteren van het frituurvet	21
Schoonmaken en onderhoud	21
Problemen en mogelijke oorzaken	22

Deutsch 23

Gerätebeschreibung	23
Hinweise zum Umweltschutz	23
Sicherheitshinweise	23
Vor dem ersten Gebrauch	24
Setzen Sie den Frittierbehälter und den Deckel wieder ein	24
Füllen Sie den Frittierbehälter	25
Vorheizen	25

Vorbereitung des Frittierkorbes	26
Absenken des Frittierkorbes und stellen Sie den Timer ein	26
Am Ende der Frittierzeit	26
Frittiertabelle	27
Abschalten des Gerätes	28
Filtern des Frittierfettes	28
Reinigung	28
Probleme und mögliche Ursachen	29



Description

1. Couvercle démontable
2. Hublot
3. Filtre anti-odeur Waterclean®
4. Panier
5. Bouton de déverrouillage de la poignée
6. Poignée monte et baisse du panier
7. Repères Mini et Maxi du remplissage de cuve
8. Cuve amovible à revêtement anti-adhésif
9. Bouton d'ouverture du couvercle
10. Corps
11. Timer (selon modèle)
12. Thermostat réglable
13. Interrupteur Marche-Arrêt avec témoin lumineux
14. Poignées de transport
15. Voyant de température
16. Cordon
17. Range prise

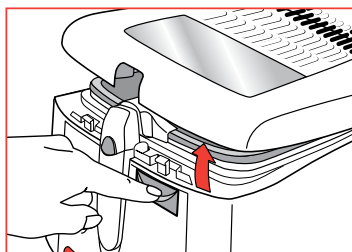
Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu de 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 la mise au rebut de votre friteuse, la pile de la minuterie doit être retirée par un Centre de Service Agréé.
- Les centres services agréés reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.

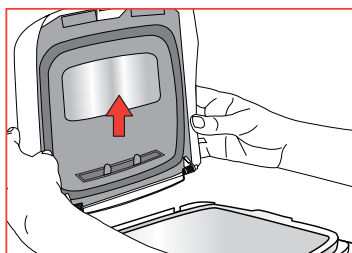
Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives
 - 89/336/CEE modifiée par 93/68/CEE
 - 72/23/CEE modifiée par 93/68/CEE
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Malgré la haute protection thermique de la friteuse, ne pas toucher les parties métalliques apparentes après ouverture du couvercle.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise de courant reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement)
- Si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, faites-le vérifier par un Centre de Service Agréé.
- N'utilisez et ne branchez jamais votre appareil, si :
 - Son cordon est défectueux ou endommagé,
 - L'appareil est tombé
 - Il présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnementDans ces cas, afin d'éviter tout danger, prenez contact avec un Centre de Service Agréé le plus proche pour faire réparer l'appareil car des outils spéciaux sont nécessaires. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux,...) ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante,...)
- Cet appareil a été conçu pour usage domestique seulement. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

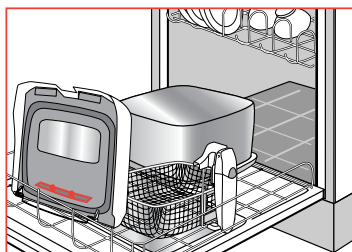
Avant la première utilisation



- Appuyez sur le bouton pour ouvrir le couvercle.



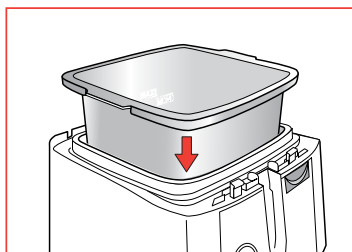
- Enlevez le couvercle



- Mettez le couvercle avec le filtre anti-odeur Waterclean®, la cuve et le panier au lave-vaisselle
- Nettoyez le corps avec une éponge et de l'eau savonneuse.

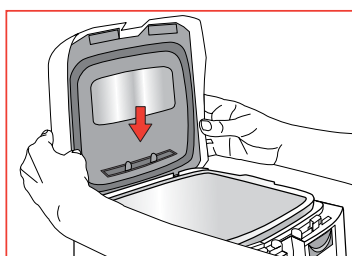
⚠ Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau.

Remplacez la cuve amovible et le couvercle



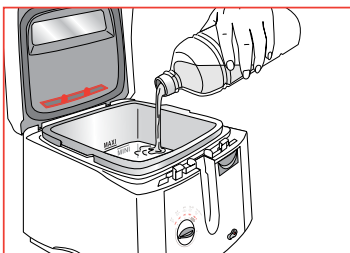
- Positionnez la cuve, marquage mini/maxi (MAXI MINI) vers l'arrière de l'appareil.
- Les bords de la cuve doivent s'emboîter parfaitement sur l'appareil.

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



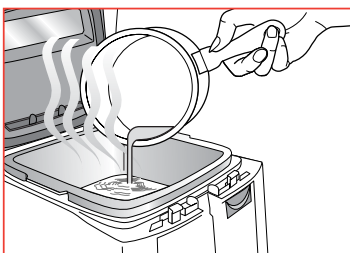
- Remettez le couvercle en place.

Remplissez la cuve



- Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture : tournesol, arachide, olive, pépin de raisin, palme...

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



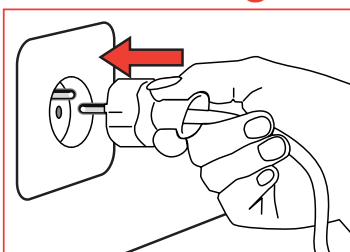
- Si vous utilisez une matière grasse solide :
- Coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve (**ne la faites jamais fondre dans le panier, ni dans la cuve**).

⚠ Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses.

Magiclean 800	Huile	Matière grasse
Min.	1,4 l	1260 g
Max.	1,6 l	1440 g

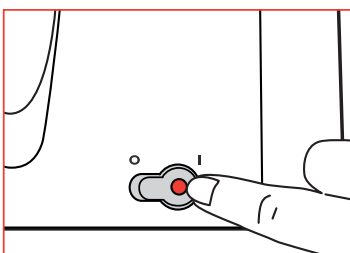
Magiclean 1000	Huile	Matière grasse
Min.	1,8 l	1575 g
Max.	2,0 l	1750 g

Préchauffage

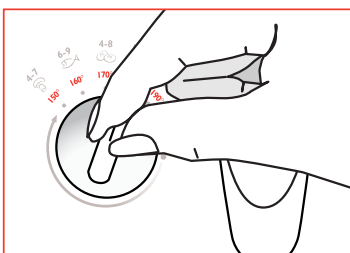


- Branchez la friteuse.

⚠ Ne branchez jamais la friteuse quand elle est vide.

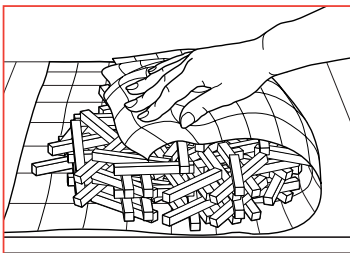


- Placez l'interrupteur Marche-Arrêt à la position I, il s'allumera.



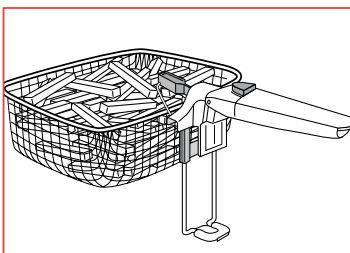
- Réglez le thermostat selon les tableaux de cuisson p. 6

Préparez le panier



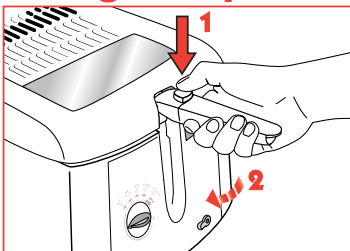
- Essuyez les aliments pour enlever l'excès d'eau ou de glace puis remplissez le panier avant de placer celui-ci dans la friteuse.
- Réduisez les quantités pour les aliments surgelés (voir le tableau ci-dessous et les tableaux de cuisson p. 6).

⚠ Ne dépassez jamais la quantité limite de sécurité



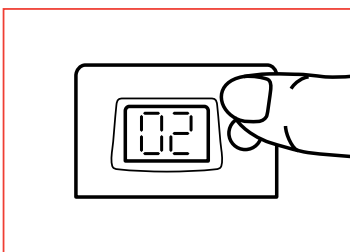
	Modèle	Frites fraîches	Frites surgelées
Quantité limite	800	800 g	600 g
de sécurité	1000	1000 g	750 g
Quantité	800	440 g	320 g
recommandée	1000	550 g	400 g

Plongez le panier et réglez le minuteur



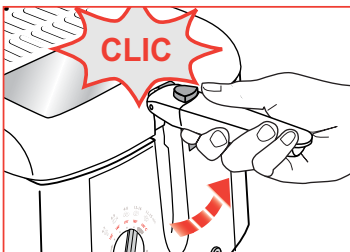
- Mettez le panier rempli en place sur le bord de cuve et fermez le couvercle.
- 15 minutes après la mise en marche, la matière grasse est chaude : appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée et repliez-la doucement pour faire descendre progressivement le panier.
- Nous vous conseillons de garder le couvercle fermé durant la friture pour réduire les odeurs, et pour votre sécurité.

⚠ Attention : ne placez pas la main au-dessus du filtre, ni sur le hublot. La vapeur et le verre sont brûlants.



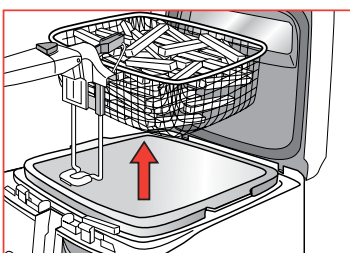
- Appuyez sur le bouton pour régler le temps minute par minute. Relâchez. Le temps affiché est sélectionné et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenir le bouton appuyé pendant 2 secondes. Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur le bouton.

En fin de cuisson



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

- Relevez la poignée du panier à l'horizontale jusqu'au «clic» de verrouillage pour remonter le panier et égoutter les aliments.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture.



- Sortez le panier en vérifiant que la tige soit complètement en dehors de la cuve.
- Servez.
- Refermez le couvercle lorsque la friteuse est non utilisée.

Tableaux de cuisson

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

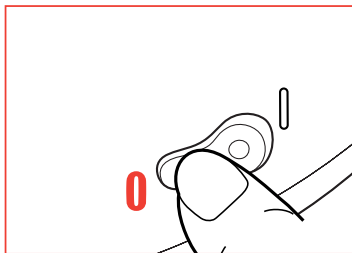
ALIMENTS FRAIS		Nb			
				800	1000
Frites (quantité limite de sécurité)	1000g		190°C		+/- 13-15 min.
Frites (quantité recommandée)	550g		190°C		+/- 9-11 min.
Frites (quantité limite de sécurité)	800g		190°C	+/- 15-19 min.	
Frites (quantité recommandée)	400g		190°C	+/- 12-14 min.	
Croquettes de pomme de terre	8-11		190°C	+/- 9-10 min.	+/- 9-10 min.
Poulets frits en quartiers	1		180°C	+/- 15-20 min.	+/- 15-20 min.
Filets de poisson	1-2		160°C	+/- 6-8 min.	+/- 6-8 min.
Champignons	8		150°C	+/- 6-8 min.	+/- 6-8 min.
Rondelles d'oignons	6-8		170°C	+/- 3-4 min.	+/- 3-4 min.
Beignets de pommes	4		170°C	+/- 6-8 min.	+/- 6-8 min.
Beignets	4		170°C	+/- 6-8 min.	+/- 6-8 min.
Camembert frit	6		190°C	+/- 2-3 min.	+/- 2-3 min.

ALIMENTS SURGELÉS		Nb			
* * *				800	1000
Frites (quantité limite de sécurité)	750g		190°C		+/- 11-13 min.
Frites (quantité recommandée)	400g		190°C		+/- 6-7 min.
Frites (quantité limite de sécurité)	600g		190°C	+/- 12-15 min.	
Frites (quantité recommandée)	320g		190°C	+/- 7-10 min.	
Pommes noisettes	500g		190°C	+/- 8-10 min.	+/- 8-10 min.
Filets de poisson pané	8		190°C	+/- 4-5 min.	+/- 4-5 min.
Nuggets de poulet	12		190°C	+/- 4-5 min.	+/- 4-5 min.
Champignons	16		190°C	+/- 4-5 min.	+/- 4-5 min.
Beignets aux crevettes	12		170°C	+/- 4-5 min.	+/- 4-5 min.
Rondelles d'oignons	6-8		170°C	+/- 3-4 min.	+/- 3-4 min.

Surveillez la cuisson et ne laissez pas brûler les aliments. Ne mangez pas les débris qui se détachent des aliments.

6 Nous vous recommandons une alimentation variée et équilibrée, riche en légumes et fruits.

Arrêtez l'appareil

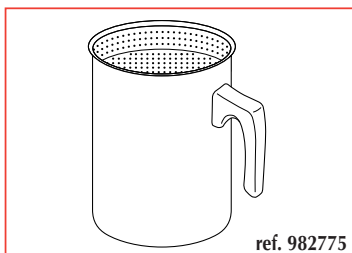


- La dernière friture terminée, placez l'interrupteur Marche-Arrêt à la position 0.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement la friteuse et la matière grasse (1 à 2 heures).



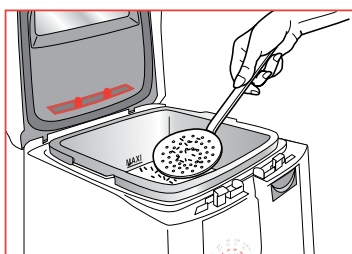
- Rangez le cordon.
- Pour déplacer la friteuse, utilisez les poignées de transport.
- ⚠ **Ne déplacez jamais votre friteuse lorsque la matière grasse est chaude.**
- Ne déplacez jamais la friteuse lorsque le couvercle est ouvert.**

Filtrez la matière grasse



- Vous pouvez conserver la matière grasse dans votre friteuse ou la mettre dans un récipient à part.

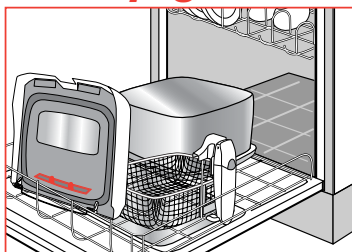
⚠ **Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir puis jetez-la avec les ordures ménagères, conformément aux réglementations locales.**



⚠ **La matière grasse doit être filtrée après chaque friture. 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.**

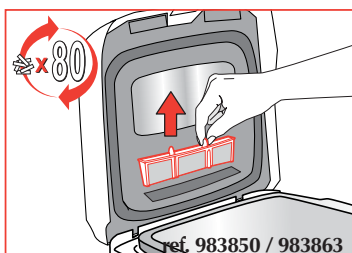
- Nous vous recommandons de changer la matière grasse à toutes les 8 à 12 utilisations.

Nettoyage et entretien



⚠ **Ne nettoyez jamais la friteuse sans l'avoir débranchée et laissée refroidir (1 à 2 heures) auparavant.**

- Retirez le couvercle et la cuve.
- Nettoyez, après chaque utilisation, le couvercle avec le filtre anti-odeur Waterclean®, la cuve et le panier au lave-vaisselle ou à l'eau savonneuse.
- Séchez-les bien avant de les remettre en place.
- Nettoyez le corps de la friteuse avec une éponge humide et de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement.



⚠ **Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau, ne le passez pas sous le robinet.**

- Changez le filtre anti-odeur Waterclean® toutes les 80 cuissons.

⚠ **Pour une meilleure efficacité, retirez le filtre anti-odeur Waterclean® du couvercle et lavez-le à l'eau savonneuse. Rincez-le et laissez-le bien sécher avant de le remettre en place.**

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne fonctionne pas	
• L'appareil n'est pas branché. • L'interrupteur n'est pas positionné sur la position I. • Le voyant de température n'est pas allumé. • La cuve est positionnée à l'envers.	• Branchez l'appareil. • Placez l'interrupteur lumineux sur la position I. • Placez le thermostat sur la température souhaitée et vérifiez que le voyant de température s'allume. • Remettez la cuve dans le bon sens (marquage mini/maxi vers l'arrière de l'appareil).
Dégagement de mauvaises odeurs	
• Le filtre anti-odeur Waterclean® est saturé ou endommagé. • La matière grasse est dégradée. • La matière grasse n'est pas appropriée.	• Lavez le filtre anti-odeur Waterclean® sans le couvercle ou remplacez-le filtre. • Changez le bain de friture (8 à 12 utilisations). • Utilisez une matière grasse pour friture de bonne qualité.
De la vapeur s'échappe autour du couvercle	
• Le couvercle est mal fermé. • Le joint d'étanchéité est défectueux.	• Assurez-vous du bon verrouillage du couvercle. • Contactez votre Centre de Service Agréé le plus proche.
La vision à travers le hublot est mauvaise	
• Trop de cuissons sans nettoyage du hublot ou nettoyage avec un torchon non-approprié	• Pour une bonne visibilité, nettoyez le couvercle au lave-vaisselle ou passez une éponge additionnée de détergent alimentaire citronné. Laissez sécher le hublot à l'air ambiant ou essuyez-le avec un torchon propre en coton.
Le bain de friture déborde	
• Le repère maxi de remplissage de la cuve a été dépassé. • Le panier est déformé. • Mélange d'huile et de matière grasse différentes.	• Vérifiez le niveau du bain (maxi) et enlevez le surplus. Vérifiez que le panier n'est pas trop rempli. • Changez votre panier. • Videz et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec une seule nature de matière grasse.
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
• Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (surgelés). • Ils sont trop épais et contiennent de l'eau. • Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température. • Les aliments ne cuisent pas de façon homogène. • La température du bain de friture peut-être insuffisante : le thermostat est mal réglé.	• Retirez la glace des surgelés et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier. • A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson. • Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés). • Attendez 15 min. avant de plonger le panier. • Réglez le thermostat sur la température conseillée.
La minuterie ne fonctionne plus (selon modèle)	
• La pile est usagée.	• Faites-la changer au Centre de Service Agréé.

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

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

Consultez notre site web : www.groupeseb.com

Description

1. Removable lid
2. Viewing window
3. Waterclean® anti-odour filter
4. Basket
5. Handle unlocking button
6. Basket "rise and fall" handle
7. Mini and Maxi oil level markers
8. Removable bowl with non-stick coating
9. Lid opening button
10. Body
11. Digital timer (depending on model)
12. Adjustable thermostat
13. On/Off switch with indicator light
14. Carrying handles
15. Temperature indicator light
16. Cord
17. Plug storage

Protection of the environment

- Your appliance has been designed to work for many years. However, when finally you decide to replace your deep fryer, do not forget to think of what you can do to help to protect the environment by disposing of it at your local waste disposal centre.

Helpline

For any problems or queries please telephone : 0845 602 14 54 - UK (calls charged at local rates)
(01) 4751947 - Ireland

or consult our web site : www.tefal.co.uk

Safety instructions

- This appliance complies with current safety regulations and requirements as well as directives:
 - 89/336/CEE modified by 93/68/CEE
 - 73/23/CEE modified by 93/68/CEE
- This electrical appliance operates at high temperatures which may cause burns. Despite the high heat protection of the deep fryer, do not touch the apparent metal parts or the window.
- Do not leave the appliance switched on while unattended.
- The basket handle may become hot after prolonged use.
- Use and store it out of children's reach.
- Never insert any object between the removable bowl and the bottom of the equipment.
- Always plug in the appliance at an earthed power socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug, and is suited to the power of the equipment.
- Check that the mains voltage corresponds with that shown on the appliance (alternating current only).
- If the appliance is used in a country other than that of purchase, have it checked by an approved Service Centre.
- Never use or plug in your appliance if:
 - its power cord is faulty or damaged,
 - the appliance has been dropped,
 - it has visible damage or operating faults.
 In such cases, to avoid any danger contact your nearest approved Service Centre to have the appliance repaired, as special tools are needed.

Never dismantle the appliance yourself. This will negate the guarantee.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by an authorised service centre, in order to avoid any danger.
- The lid's seal should be replaced if damaged. Contact an approved Service Centre or call our Helpline (see page 9).
- In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Close the lid. Smother the flames with a damp cloth.
- Do not switch on the appliance near to inflammable materials (blinds, curtains, etc.) or close to an external heat source (gas stove, hotplate, etc.)
- This appliance has been designed for domestic use only. Any professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

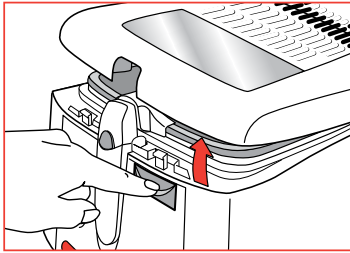
Voltage

- This appliance is designed to work on 230-240 volts AC only. Check that the mains supply corresponds to that shown on the rating plate of the appliance. If the appliance is to be used in any country other than that of purchase, it should be checked by an approved Service Dealer. Standards can vary from country to country.

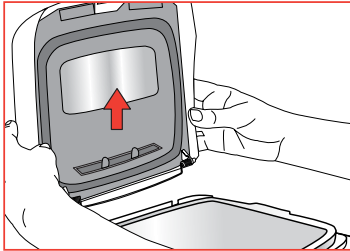
Important:

if the electrical cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by an authorised Service Dealer. The safety of this appliance complies with the technical regulations and standards in force.

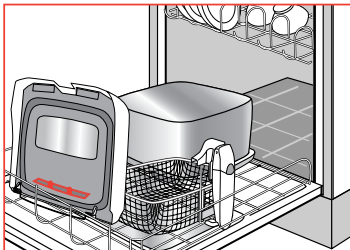
Before using for the first time



- Press lid opening button to unlock lid.

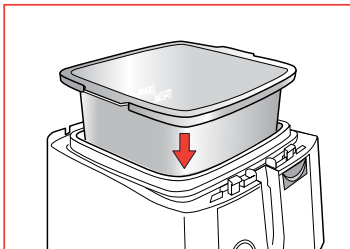


- Lift the lid upwards to remove it.

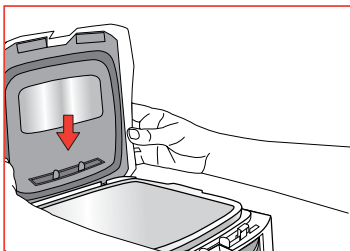


- Place the lid with the Waterclean® anti-odour filter, the bowl and the basket in the dishwasher or with warm water and washing up liquid.
- Clean the body using a sponge and soapy water.
- ! **You should never immerse the appliance in water.**

Replacing the removable bowl and the lid

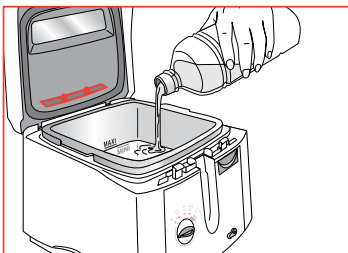


- When the lid, the bowl and the basket are thoroughly dry, place them back on the deep fryer.
- Put the bowl with the Min/Max (MAXI MINI) markers to the rear of the appliance.
- The base of the bowl must fit perfectly onto the element.
- ! **A safety system prevents the deep fryer from working if you have not put the bowl correctly in place.**



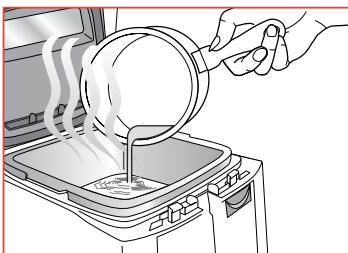
- Place the lid back.

Filling the bowl



- Use a food fat recommended for frying: sunflower, blended vegetable, etc. If using sunflower oil ensure the oil is changed after every 5 uses.

! The oil/fat level must always be between the mini and maxi markers, stamped inside the bowl. Check this each time prior to cooking and add some of the same type of oil if necessary.



- If you use solid vegetable fat:
Cut it into pieces and melt it in a separate pan then pour it inside the fryer (**do not let it melt in the basket, nor in the bowl**).

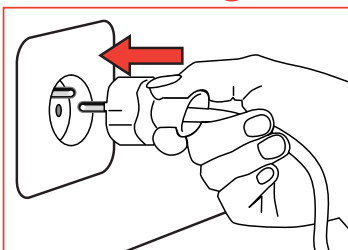
! Do not mix different types of oil or fat.

Oil which should not be used under any circumstances and may cause overflowing/smoking/risk of fire : ground nut oil, soya oil, olive oil, lard or dripping.

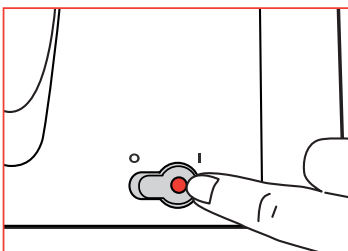
Magiclean 800	Oil	Solid vegetable fat
Min.	1.4 l	1260 g
Max.	1.6 l	1440 g

Magiclean 1000	Oil	Solid vegetable fat
Min.	1.8 l	1575 g
Max.	2.0 l	1750 g

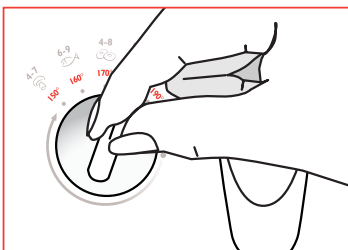
Preheating



- Close the lid and plug in the deep fryer.
- ! Never operate your fryer without any oil or fat.**

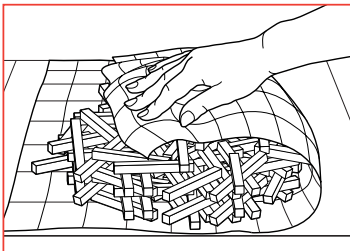


- Turn the fryer on by pressing the on/off switch. The indicator light will turn on.



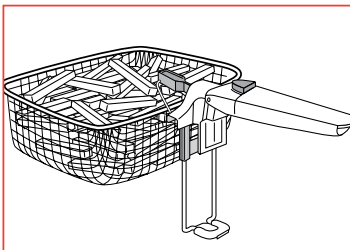
- Adjust the thermostat according to the type of food to fry (see the table of cooking times, p. 13). Wait 15 minutes for the oil to reach the selected temperature.

Loading the basket



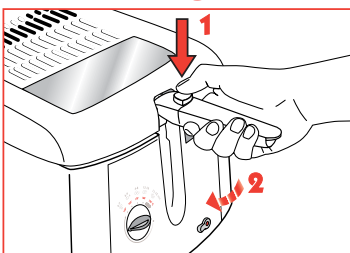
- Remove excess moisture (water and ice) from the food. Fill the basket, away from the fryer, as per the chart below.
- Reduce food quantity for frozen foods (see table below and table of cooking times p. 13).

⚠ Never exceed the maximum capacity



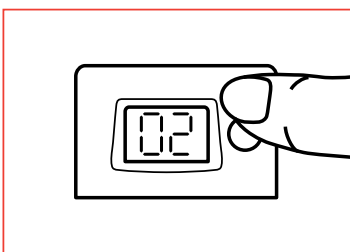
	Model	Fresh potato chips	Frozen potato chips
Maximum capacity	800	800 g	600 g
	1000	1000 g	750 g
Quantity for best results	800	440 g	320 g
	1000	550 g	400 g

Lowering the basket and setting the timer (depending on model)



- Wait 15 min until the oil has reached the selected temperature: Close the lid and press on the handle unlocking button and fold the handle very slowly into its housing to lower the basket into the oil.
- Keeping the lid closed during frying is recommended to help alleviate odours and reduce splatters.

⚠ Warning: do not place your hand above the filter or on the window. The steam and glass are very hot. The steam coming from the filter is extremely hot, so are the window and metallic parts



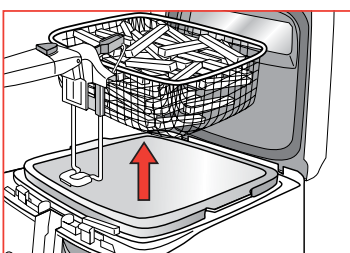
- For models with a timer: press the button to set the time, minute by minute. Release the button. The time displayed is selected and the countdown begins.
- If you make a mistake, or want to cancel the time selected, press the button for 2 seconds. To stop the timer alarm, press the button.

At the end of cooking time



⚠ The timer signals that the cooking time is complete, but does not stop the deep fryer.

- Press on the lid opening button and lift the basket handle until you hear the click as it locks.
- Let the food drain.



- Remove the basket, making sure that the rod comes completely out of the bowl.
- Serve the food.
- Close the lid while not in use.
- To use a second time wait for the temperature indicator light to go out.

Table of cooking times

The times given are only a guide and may vary depending on quantities and personal taste. Thicker foods may require turning halfway through frying to ensure even cooking on both sides.

Cooks tip: When cooking battered foods or doughnuts, remove the wire basket to prevent food sticking to it. Take great care when handling the food and use tongs. Gradually place the food in the hot oil, submerging it an inch at a time to prevent it from sinking straight away.

FRESH FOOD

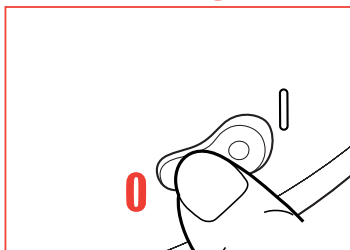
No			
		800	1000
Chips (maximum quantity)	1000g	190°C	13-15 min.
Chips (quantity recommended for best results)	550g	190°C	9-11 min.
Chips (maximum quantity)	800g	190°C	15-19 min.
Chips (quantity recommended for best results)	400g	190°C	12-14 min.
'Battered cod fillet	2	180°C	8-10 min.
Fried Chicken (leg portion)	1	180°C	15-20 min.
Breaded plaice fillet	1-2	160°C	6-8 min.
Fried whole mushrooms	8	150°C	6-8 min.
Fried onion rings	6-8	170°C	3-4 min.
Apple fritters	4	170°C	6-8 min.
Ring doughnuts	4	170°C	6-8 min.
Breaded camembert wedges	6	190°C	2-3 min.

FROZEN FOOD

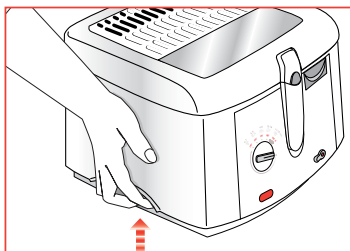
No			
* * *		800	1000
Chips (maximum quantity)	750g	190°C	11-13 min.
Chips (quantity recommended for best results)	400g	190°C	6-7 min.
Chips (maximum quantity)	600g	190°C	12-15 min.
Chips (quantity recommended for best results)	320g	190°C	7-10 min.
American style thin cut chips	500g	190°C	8-10 min.
Fish fingers	8	190°C	4-5 min.
Chicken nuggets	12	190°C	4-5 min.
Breaded mushrooms	16	190°C	4-5 min.
Breaded scampi	12	170°C	4-5 min.
Fried onion rings	6-8	170°C	3-4 min.

Do not eat crumbs that break away from food. Supervise cooking and do not let food burn. Eat a balanced and varied diet which includes plenty of fruits and vegetables.

Switching off the deep fryer

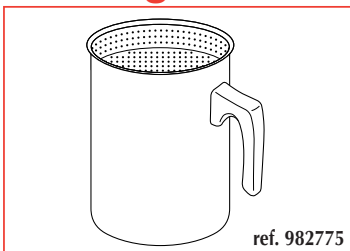


- When you have finished frying, press the switch to the 0 position.
- Unplug the deep fryer.
- Leave the fryer (and the oil within) to cool completely (approx. 1 to 2 hours).



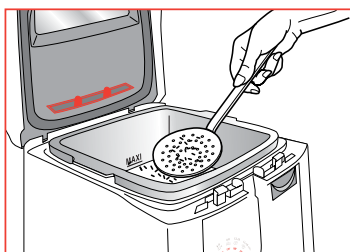
- Store the plug.
- Move the fryer using the carrying handles.
- ⚠ **Never move the fryer while the oil or fat is still hot. Never move the fryer with the lid open.**

Filtering the oil



- Remove small pieces of food with a non-metallic skimmer. You may store the oil or fat in the fryer, or in separate airtight container.

⚠ **Filter the oil after each use with a filter paper (available from approved Service Centres) or filter pot. Crumbs that break away from foods tend to burn and alter the quality of the oil more rapidly. Over time, this increases the risk of catching fire. For this reason, filter the oil regularly.**

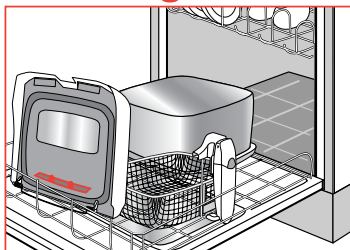


- We recommend changing the oil after a maximum of 8 to 12 uses. If using sunflower oil, change after every 5 uses.

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

⚠ **Never clean the fryer unless it has been unplugged and left to cool completely beforehand (approx. 1 to 2 hours).**

Cleaning and maintenance



- Remove the lid with the Waterclean® anti-odour filter, the bowl and the basket and place them in the dishwasher or wash by hand using a sponge and soapy water. To avoid a build up of oily residue which can put a strain on the mechanism causing it to break, wash the basket and the handle thoroughly after each use.

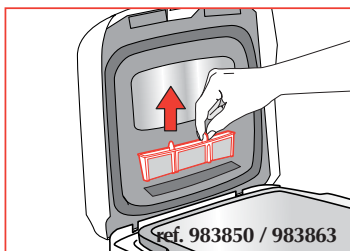
- When the lid, the bowl and the basket are thoroughly dry, place them back on the deep fryer.

- Clean the body using a sponge and soapy water. Dry it carefully.

⚠ **Never immerse the appliance in water, or put it under the tap.**

- Change the Waterclean® anti-odour filter after a maximum of 80 uses.

⚠ **For a maximum efficiency, remove the filter from the lid every 3 to 4 uses, wash it with soapy water. Rinse and let it dry thoroughly before putting it back into place.**



Problem and possible causes	Solutions
The deep fryer does not work	
• The fryer is not plugged in. • The on-off switch is not set to I. • The temperature indicator light does not come on. • The bowl is the wrong way round.	• Plug in the fryer. • Set the light switch to I. • Set the thermostat to the required temperature and check that the temperature indicator light comes on. • Put the bowl back the right way round (Min/Max markers to the rear of the appliance).
Unpleasant odours	
• The anti-odour filter Waterclean® is saturated or damaged. • The oil has deteriorated. • Unsuitable oil has been used.	• Wash the anti-odour filter Waterclean® without the lid or replace it. • Renew the oil after 8 to 12 uses. • Use a good quality blended vegetable oil.
Vision through the viewing window is not clear	
• Not cleaning the window often enough or using an inappropriate cloth.	• To ensure good visibility, clean the viewing window by wiping it with a sponge and lemon juice. • Allow the window to dry at room temperature or dry with a clean cotton cloth.
Steam escapes from around the lid	
• The lid is not closed properly. • The seal is defective.	• Check that the lid is properly locked closed. • Contact your nearest approved Service Centre.
The frying oil overflows	
• The Max. marker for filling the bowl has been exceeded. • Overfilling the basket with foods. • The basket is misshapen. • Mixture of different oils and fats. • Foods are wet or contain too much water (frozen foods). • Not changing the oil often enough. Using the wrong oil.	• Check the oil level (Max.), and remove the excess. • Check that the basket is not too full. • Change your basket. • Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil. • Remove the ice and dry the foods thoroughly. Lower the basket very slowly. • Only use vegetable oil / fats.
The foods do not become golden, and remain soft	
• They are too thick and contain a lot of water. • Too much food is being cooked at the same time and the cooking oil is no longer at the right temperature. • Foods do not fry regularly. • The frying oil temperature may not be high enough; the thermostat is set incorrectly.	• As a test, try a longer cooking time. • Fry the foods in small quantities (particularly frozen foods). • Wait for 15 min. before lowering the basket. • Set the thermostat to the recommended temperature. • Have it replaced at an approved Service Centre.
The timer no longer works (depending on model)	
• The battery is spent.	

If the problem remains, please call our Helpline below

Any repairs must only be carried out by an approved Servicing Centre with the manufacturer's own replacement parts.

HELPLINE : 0845 602 14 54 - UK (calls charged at local rates)
(01) 4751947 - Ireland

or consult our web site : www.tefal.co.uk

Beschrijving van het apparaat

1. Deksel
2. Kijkvenster
3. Carbonfilter® (waterbestendig)
4. Frituurmandje
5. Ontgrendelingsknop van het frituurmandje
6. Handgreep van het frituurmandje met geïntegreerd liftmechanisme
7. Vulstreepjes voor het maximum en minimum olie/vetniveau
8. Uitneembare binnenpan met anti-aanbaklaag
9. Knop voor het automatisch openen van het deksel
10. Behuizing
11. Timer (niet op alle modellen aanwezig)
12. Regelbare thermostaat
13. Aan/uit-schakelaar met controlelampje
14. Handgrepen voor het verplaatsen van de friteuse
15. Controlelampje temperatuur
16. Snoer
17. Snoeropbergeruimte

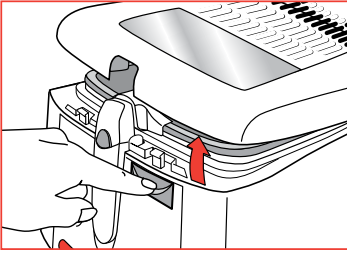
Bescherming van het milieu

- Dit apparaat is ontworpen om vele jaren mee te gaan. Denk op het moment dat u een nieuw apparaat overweegt aan te schaffen aan de bijdrage die u kunt leveren aan een schoner milieu en gooi het oude apparaat nooit zomaar weg.

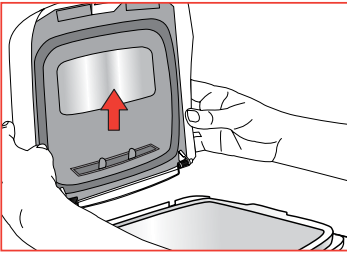
Veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat is uitgevoerd overeenkomstig de huidige normen en veiligheidsvoorschriften:
 - EMC richtlijn 89/336, gewijzigd door 93/68
 - Laagspanningsrichtlijn 73/23 gewijzigd door 93/68
- Tijdens het gebruik van dit apparaat kunnen hoge temperaturen bereikt worden, die verbrandingen kunnen veroorzaken. De metalen delen niet aanraken voordat deze volledig zijn afgekoeld.
- Laat de friteuse nooit zonder toezicht aan staan.
- De handgreep van het mandje kan heet worden bij langdurig gebruik.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Zorg dat er zich nooit iets tussen de uitneembare binnenpan en de bodem van het apparaat bevindt.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik voor dit apparaat geen verlengsnoer. Doet u dit toch -op eigen verantwoordelijkheid- gebruik dan een in perfecte staat verkerend verlengsnoer voorzien van een geaarde stekker en met een toelaatbare belasting die ten minste gelijk is aan het vermogen van de friteuse.
- Controleer of de spanning (V) aangegeven op het typeplaatje van de friteuse overeenkomt met die van uw lichtnet (uitsluitend wisselstroom).
- Wordt de friteuse in een ander land gebruikt dan het land van aankoop, laat hem dan vóór gebruik nazien door een erkende servicedienst.
- Sluit het apparaat nooit aan en gebruik het niet als:
 - het snoer beschadigingen vertoont,
 - het apparaat gevallen is,
 - het apparaat beschadigingen vertoont of niet normaal werkt.
- Neem in één van deze gevallen, om elk gevaar te voorkomen, contact op met de fabrikant of een erkende service dienst. Voor reparatie van dit apparaat is speciaal gereedschap nodig. Demonteer de friteuse nooit zelf.
- Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een reparatiedienst van de fabrikant of ander erkend reparateur vervangen worden om elk gevaar te voorkomen.
- In geval van brand, vlammen nooit proberen te doven met water. Doe het deksel dicht en doof de vlammen met een vochtige doek
- De friteuse niet gebruiken in de directe nabijheid van brandbare materialen (rolgordijnen, lamellen, gordijnen, vitrage enz.), noch in de buurt van een warmtebron (gasfornuis, kookplaat e.d.).
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie en accepteert de fabrikant geen verantwoordelijkheid op eventueel ontstane schade.

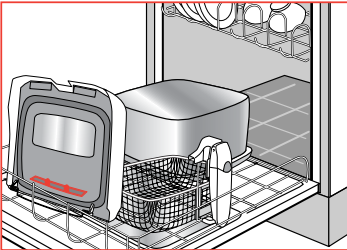
Vóór het eerste gebruik



- Het deksel gaat automatisch open door op de daarvoor bestemde knop te drukken.



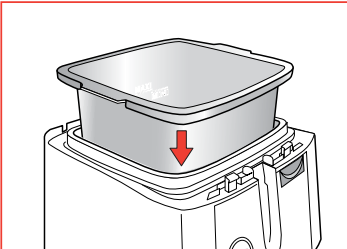
- Zet de deksel verticaal omhoog en haal hem eraf.



- Maak het deksel met het carbonfilter, de binnenpan en het frituurmandje schoon in de vaatwasmachine.
- Maak de behuizing van de friteuse schoon met een vochtige doek met afwasmiddel.

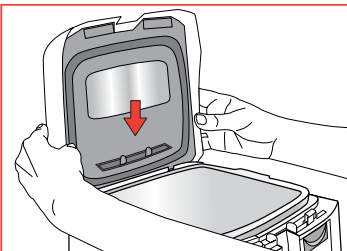
⚠ Dompel het apparaat nooit onder in water of enige andere vloeistof.

Terugzetten van de binnenpan en de deksel



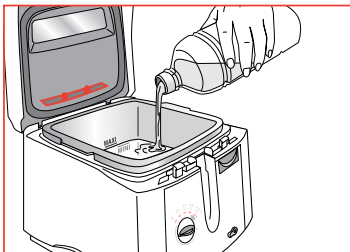
- De binnenpan plaatsen met de schenkrand en de Max/Min (MAXI MINI) aanduidingen aan de achterzijde van de friteuse.
- De randen van de binnenpan moeten goed op het apparaat passen

⚠ Een speciaal veiligheidssysteem zorgt ervoor, dat de friteuse niet in werking kan treden als de binnenpan niet correct geplaatst is.



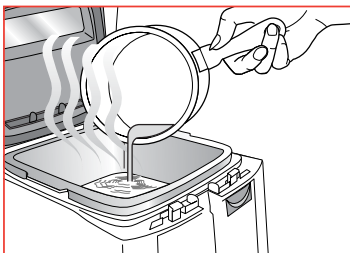
- Plaats het deksel terug op de friteuse.

Vullen van de binnenpan



- Kiest u voor olie, gebruik dan altijd plantaardige olie die geschikt is voor frituren: bijv. zonnebloemolie, arachide-olie, olijfolie, druivenpitolie, palmolie.

! Het frituurvet moet zich altijd tussen de minimum en maximum vulstreepjes bevinden. Controleer vóór elke frituurbeurt of extra vet of olie (van dezelfde soort) nodig is.



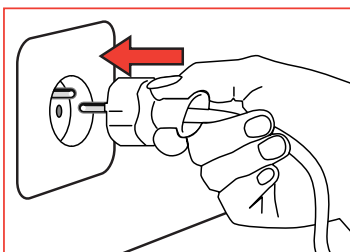
- Gebruikt u blokken frituurvet:
 - Snij deze dan vóór gebruik in kleinere stukken en plaats ze op de bodem van de binnenpan (**nooit in het mandje**). Nog veiliger is het om het vet apart in een steelpannetje te laten smelten.

! Meng nooit verschillende soorten olie en/of vet.

Magiclean 800	Olie	Vet
Min.	1,4 l	1260 g
Max.	1,6 l	1440 g

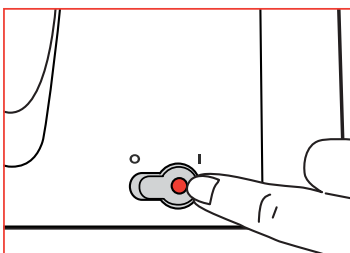
Magiclean 1000	Olie	Vet
Min.	1,8 l	1575 g
Max.	2,0 l	1750 g

Voorverwarmen

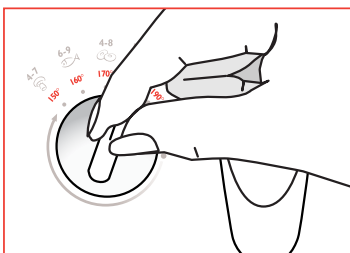


- Steek de stekker in het stopcontact.

! Zet nooit de friteuse aan zonder olie of vet.

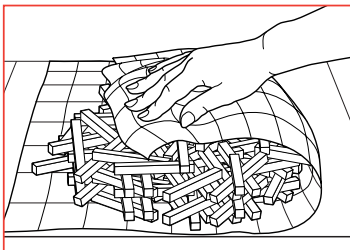


- Zet de aan/uit-schakelaar op stand I.

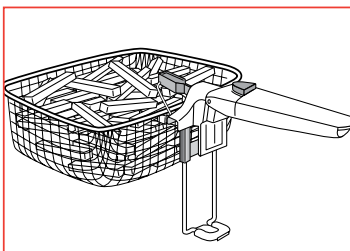


- Stel de thermostaat in op de juiste stand (zie eventueel de tabellen op blz. 20).

Vullen van het frituurmandje



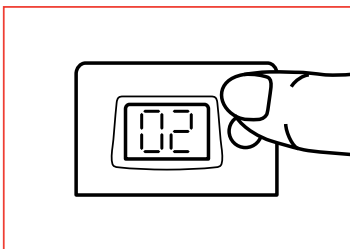
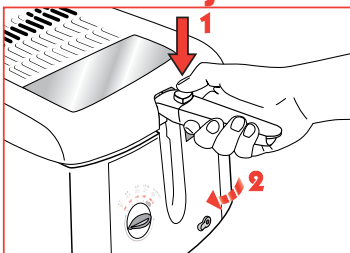
- Droog de etenswaren goed af. Zorg ervoor dat de te frituren producten zo droog mogelijk zijn (bij diepvriesproducten het ijs verwijderen) om de stoomafgifte zoveel mogelijk te reduceren. Vul het mandje volgens de onderstaande tabel (niet vullen boven de friteuse).
- Frituur diepvriesproducten altijd in kleinere porties (zie kooktabellen, p. 20).



	Model	Verse frites	Diepvries frites
Maximale	800	800 g	600 g
hoeveelheid	1000	1000 g	750 g
Max. aanbevolen hoeveelheid	800	440 g	320 g
voor een optimaal resultaat	1000	550 g	400 g

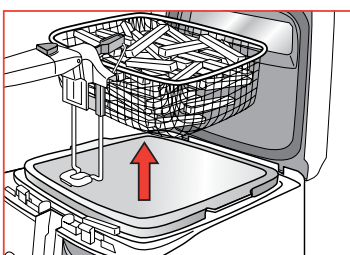
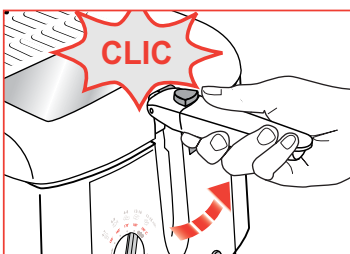
! Vul nooit boven de aangegeven maximale hoeveelheid.

Het mandje in de olie laten zakken en instellen van de timer



- Zet het mandje vast op de rand van de friteuse en sluit het deksel.
- Na ongeveer 15 minuten heeft de olie de geselecteerde temperatuur bereikt. Druk op de ontgrendelingsknop van de handgreep om het mandje te laten zakken en beweeg de handgreep langzaam naar beneden tot hij niet verder kan.
- Tijdens en na het frituren kan het zijn dat er condensdruppels in de hete olie vallen. Het (knallende) geluid dat dit met zich meebrengt, is de normale reactie van vocht op hete olie en heeft geen nadelige gevolgen op de werking van uw friteuse.
- Druk de toets in om de tijd per minuut in te stellen. Laat de toets los als de gewenste tijd in het venster verschijnt, de frituurtijd gaat nu in.
- Vergist u zich of wilt u de ingestelde tijd wissen, houd de toets dan 2 seconden lang ingedrukt. De toets ook indrukken om het waarschuwingssignaal stop te zetten.

Uitnemen van het frituurmandje



! De timer geeft aan het einde van de ingestelde tijd een waarschuwingssignaal, maar beëindigt de frituurtijd niet.

- Zet het handgreepje weer uit tot deze horizontaal staat en u een vergrendelingsklik hoort en laat de producten uitlekken. Het mandje staat nu in de hoogste (uitneem) stand.
- Open het deksel.
- Neem het mandje uit de friteuse en zorg er daarbij voor dat het stangetje van het frituurmandje helemaal uit de friteuse is.
- Sluit het deksel en serveer het gerecht.

! **Attentie:** houd uw hand tijdens het frituren niet boven het anti-reukfilter en raak het kijkvenster niet aan. De stoom en het glazen venster zijn erg heet.

Frituurtabellen

De in deze tabellen genoemde frituurtijden zijn slechts een richtlijn. Zij kunnen variëren al naar gelang de hoeveelheid en ieders persoonlijke smaak.

VERSE PRODUCTEN

Aantal



			800	1000
Frites (Max. hoeveelheid)	1000g	190°C		+/- 13-15 min.
Frites (Aanbevolen hoeveelheid voor een optimaal resultaat)	550g	190°C		+/- 9-11 min.
Frites (Max. hoeveelheid)	800g	190°C	+/- 15-19 min.	
Frites (Aanbevolen hoeveelheid voor een optimaal resultaat)	400g	190°C	+/- 12-14 min.	
Aardappelkroketjes	8-11	190°C	+/- 9-10 min.	+/- 9-10 min.
Gefrituurde stukken kip	1	180°C	+/- 15-20 min.	+/- 15-20 min.
Visfilet	1-2	160°C	+/- 6-8 min.	+/- 6-8 min.
Champignons	8	150°C	+/- 6-8 min.	+/- 6-8 min.
Uienringen	6-8	170°C	+/- 3-4 min.	+/- 3-4 min.
Appelflappen	4	170°C	+/- 6-8 min.	+/- 6-8 min.
Zoete soesjes	4	170°C	+/- 6-8 min.	+/- 6-8 min.

DIEPVRIESPRODUCTEN

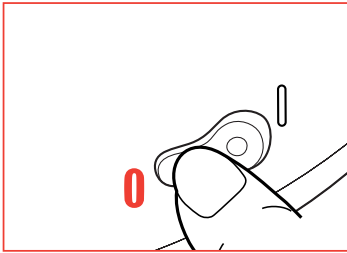
Aantal



* * *			800	1000
Frites (Max. hoeveelheid)	750g	190°C		+/- 11-13 min.
Frites (Aanbevolen hoeveelheid voor een optimaal resultaat)	400g	190°C		+/- 6-7 min.
Frites (Max. hoeveelheid)	600g	190°C	+/- 12-15 min.	
Frites (Aanbevolen hoeveelheid voor een optimaal resultaat)	320g	190°C	+/- 7-10 min.	
Aardappelbolletjes	500g	190°C	+/- 8-10 min.	+/- 8-10 min.
Vissticks	8	190°C	+/- 4-5 min.	+/- 4-5 min.
Kipnuggets	12	190°C	+/- 4-5 min.	+/- 4-5 min.
Champignons	16	190°C	+/- 4-5 min.	+/- 4-5 min.
Garnalenbeignets	12	170°C	+/- 4-5 min.	+/- 4-5 min.
Uienringen	6-8	170°C	+/- 3-4 min.	+/- 3-4 min.

Eet de kruimels die van het voedsel zijn afgebroken niet op. Let tijdens het bakken op uw bereiding en laat het voedsel niet verbranden.

De friteuse uitzetten



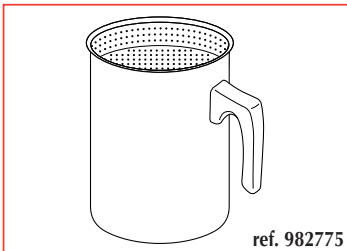
- Na de laatste frituurbeurt, de aan/uit-schakelaar op stand 0 zetten.
- De stekker uit het stopcontact halen.
- De friteuse 1 tot 2 uur laten afkoelen.



- Berg de stekker op in de stekkerpositie.
- Gebruik uitsluitend de transporthandgrepen om de friteuse te verplaatsen.

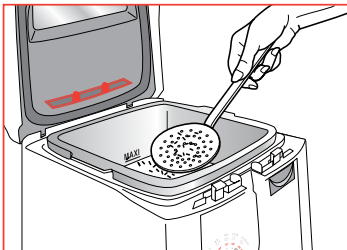
⚠ De friteuse nooit verplaatsen als deze nog hete olie of heet vet bevat. De friteuse nooit verplaatsen met open deksel.

Filteren van het frituurvet



- U kunt de olie of het vet in de friteuse bewaren of in een daarvoor bestemde filterkan (art.nr. 982775). Losse onderdelen zijn direct te bestellen bij de afdeling onderdelen van het dichtstbijzijnde servicecentrum.

⚠ Spoel gebruikte olie of vet nooit door de gootsteen. Laat het afkoelen en gooi het weg (bijv. in een melkpak) met het normale huisvuil.

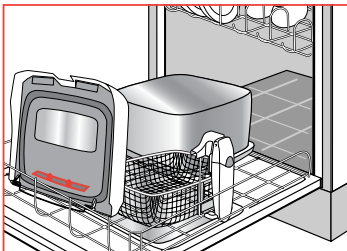


⚠ Filter de olie of vet na elk gebruik. Frituurrestjes kunnen gaan verbranden, waardoor de kwaliteit van de olie/het vet snel achteruit gaat en wat op de lange duur zelfs tot brand kan leiden.

- Vervang de olie of het vet na 8 tot 12 frituurbeurten.

⚠ Maak de friteuse nooit schoon wanneer de stekker nog in het stopcontact zit en wanneer hij nog niet helemaal is afgekoeld (na ongeveer 1 tot 2 uur).

Schoonmaken en onderhoud



- U kunt het deksel met het carbonfilter, de binnenpan en het frituurmandje schoonmaken in de vaatwasmachine of met een vochtige doek met afwasmiddel.

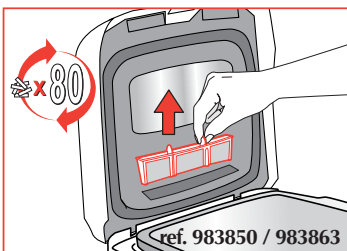
- Plaats het deksel met daarin het carbonfilter, de binnenpan en het frituurmandje terug in/op de friteuse wanneer ze helemaal droog zijn.

- Reinig de behuizing met een vochtige doek met afwasmiddel en droog ze daarna voorzichtig af.

⚠ Houd de friteuse nooit onder de kraan.

- Vervang het carbonfilter na ongeveer 80 frituurbeurten.

⚠ Voor een optimaal resultaat van het carbonfilter raden wij u aan het filter na 3 tot 4 bakbeurten te wassen in een sopje. Spoel het filter daarna goed uit en laat het helemaal drogen voordat u het terugplaatst in het deksel van de friteuse. Ook het filter is rechtstreeks te bestellen bij de afdeling onderdelen van het dichtstbijzijnde servicecentrum.



Problemen en mogelijke oorzaken	Oplossingen
De friteuse doet het niet	
- De stekker zit niet in het stopcontact - De aan/uit-schakelaar staat niet op stand I. - Het temperatuurwaarschuwinglampje brandt niet. - De binnenpan is achterstevoren geplaatst.	- Steek de stekker in het stopcontact - Zet de schakelaar op stand I en kijk of het controlelampje aan gaat. - Stel de thermostaat in op de juiste temperatuur en controleer of het temperatuurwaarschuwing-lampje brandt. - Plaats de binnenpan op de juiste manier terug (Min/Max vulstreepjes aan de achterkant van het apparaat).
Onaangename lucht tijdens het frituren	
- Het carbonfilter Waterclean® is vol of beschadigd. - Het frituurvet is aan vervanging toe. - Verkeerd soort vet of olie.	- Reinig het filter Waterclean® dat in het deksel zit of vervang het filter. - Vervang alle olie/al het vet (na 8 tot 12 frituurbeurten maximaal). - Vervang het vet of de olie door plantaardig frituurvet of olie van een goede kwaliteit.
Als u niet goed door het kijkvenster kunt kijken	
- U heeft te lang gefrituurd zonder het kijkvenster schoon te maken. Gebruik in geen geval schuurmiddelen of schuursponsjes om het kijkvenster schoon te maken. - Het deksel is niet goed dicht.	- Voor een goed zicht, het deksel in de vaatwasmachine reinigen of het kijkvenster afnemen met een doekje en een beetje afwasmiddel met citroen. Het kijkvenster op kamertemperatuur op laten drogen of afnemen met een schone theedoek. - Controleer of het deksel wel helemaal gesloten is.
Er ontsnapt veel stoom langs de rand van het deksel	
- De rubberring is defect. - Het maximum vulniveau van het vet is overschreden.	- Neem contact op met de fabrikant of een servicedienst. - Controleer of dit het geval is en verwijder zoveel vet, dat het niveau niet boven het maxi-streepje komt.
Het vet of de olie bruist over	
- Het mandje is overladen met voedsel. - Het frituurmandje is vervormd. - Er zijn verschillende soorten olie en/of vet gebruikt. - Het voedsel is vochtig of bevat teveel water (bevroren voedsel). - Verkeerd soort olie/vet.	- Controleer of het mandje niet te vol zit. - Vervang het frituurmandje. - Maak de binnenpan leeg en schoon. Vul hem met één soort frituurvet. - Laat het mandje langzamer zakken. Schud ijs beter af of dep verse producten goed droog. - Gebruik alleen plantaardige olie/vet.
Producten worden niet bruin en blijven slap	
- Ze zijn te groot of te dik en bevatten teveel water. - Er wordt een te grote hoeveelheid gefrituurd en het vet is niet meer op de juiste temperatuur. - De producten zijn niet egaal bruin. - De temperatuur van het frituurvet is te laag: de thermostaat staat op een te lage stand.	- Verleng de frituurtijd en wacht tot het resultaat beter is. - Frituur kleinere porties tegelijk (geldt vooral voor diepvriesproducten). - Laat de friteuse eerst ongeveer 15 minuten voorverwarmen voordat u het mandje naar beneden doet. - Stel de thermostaat in op een hogere stand.
De timer doet het niet	
De batterij is leeg.	Laat de batterij vervangen bij een service dienst of technische dienst van de fabrikant.

Mocht het probleem hiermee niet opgelost zijn, neem dan contact op met de consumentenservice.

Reparaties mogen uitsluitend uitgevoerd worden door de technische dienst van de fabrikant met gebruikmaking van originele onderdelen.

Kijk voor meer handige tips op www.tefal.com

Gerätebeschreibung

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Deckel 2. Sichtfenster 3. Waterclean® anti-odour Filter 4. Frittierkorb 5. Entriegelungsknopf des Frittierkorbes 6. Liftomatik 7. Füllstandsmarke (Minimum/Maximum) im Frittierbehälter 8. Herausnehmbarer Frittierbehälter mit PTFE-Beschichtung | <ol style="list-style-type: none"> 9. Knopf zum Öffnen des Deckels 10. Thermogehäuse 11. Timer (je nach Modell) 12. Thermostat 13. Ein-/Ausschalter mit Kontrollleuchte 14. Griffmulde zum Tragen der Fritteuse 15. Temperaturkontrolllampe 16. Kabel 17. Kabelfach |
|---|--|

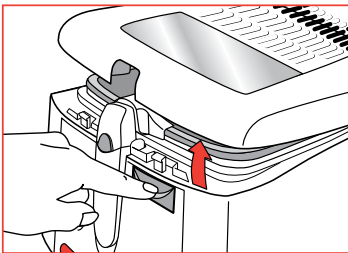
Hinweise zum Umweltschutz

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

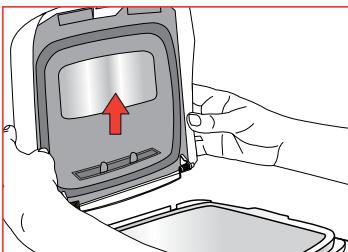
Sicherheitshinweise

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Dieses Gerät entspricht den geltenden Sicherheitsbestimmungen sowie den folgenden WGRichtlinien: <ul style="list-style-type: none"> - 89/336/EWG abgeändert durch 93/68/EWG - 73/23/EWG abgeändert durch 93/68/EWG • Bei der Inbetriebnahme dieses Elektrogerätes entstehen hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können. Trotz des hohen Thermoschutzes der Fritteuse : Berühren Sie nach dem Öffnen des Deckels keine sichtbaren Metallteile. • Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. • Stecken Sie keine Gegenstände zwischen den Frittierbehälter und den Boden des Gerätes. • Schließen Sie das Gerät immer an eine geerdete Steckdose an. • Verwenden Sie keine Verlängerungsschnur. Sollten Sie auf Ihre Verantwortung doch eine benutzen, schließen Sie nur eine gut erhaltene Verlängerungsschnur an eine geerdete Steckdose, die der Leistungsfähigkeit ihres Gerätes entspricht. • Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf Ihrem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt (nur Wechselstrom). • Wenn das Gerät außerhalb des Verkaufslandes benutzt wird, sollte es von einem Vertrags-Service-Center überprüft werden. | <ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen, wenn : <ul style="list-style-type: none"> - das Stromkabel beschädigt ist. - das Gerät heruntergefallen ist. - das Gerät sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist. • Um jegliche Gefahr zu vermeiden, wenden Sie sich in diesem Fall an das nächstgelegene Vertrags-Service-Center, um das Gerät reparieren zu lassen, da hierfür Spezialwerkzeug erforderlich ist. Reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst. • Sollte das Anschlußkabel beschädigt sein, muß es vom Hersteller, vom Kundendienst oder entsprechend qualifiziertem Personal ausgewechselt werden, um jede Gefahr zu vermeiden. • Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall, die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Gerätedeckel. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch. • Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht entflammbarer Materialien (Papier, Vorhänge, ...) oder anderer Wärmequellen (Gasherd, Heizplatten, ...). • Dieses Gerät wurde ausschließlich für den privaten Gebrauch entwickelt. Bei gewerblicher, zweckfremdeter oder der Gebrauchsanweisung zuwiderhandelnder Benutzung übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie erlischt. |
|---|---|

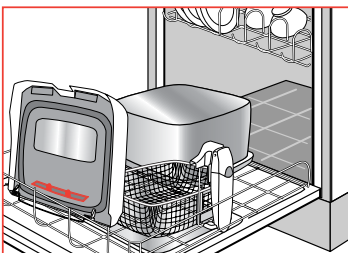
Vor dem ersten Gebrauch



- Öffnen Sie den Deckel durch Druck auf eine der beiden Öffnungstasten.



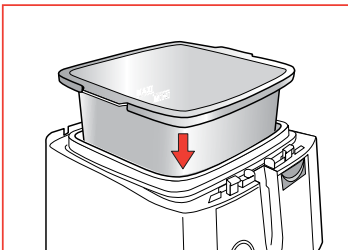
- Heben Sie den Deckel an, um ihn zu entfernen.



- Geben Sie den Deckel mit dem Waterclean® anti-odour Filter, den Frittierbehälter und den Frittierkorb in die Spülmaschine
- Reinigen Sie das Thermogehäuse mit einem Schwamm und einer Seifenlauge.

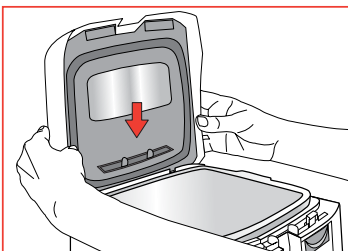
! Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.

Setzen Sie den Frittierbehälter und den Deckel wieder ein



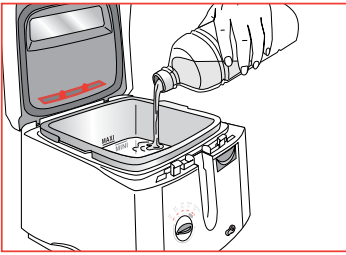
- Bringen Sie den Frittierbehälter in die richtige Stellung, d.h. mit der Minimal-/Maximalmarkierung (MAXI MINI) nachhinten.
- Die Ränder des Frittierbehälters müssen mit denen des Gerätes völlig ineinandergreifen.

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



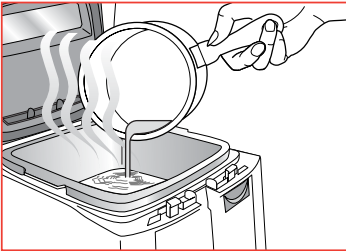
- Setzen Sie den Deckel wieder ein.

Füllen Sie den Frittierbehälter



- Verwenden Sie nur Speiseöle bzw. -fette, die für das Frittieren geeignet sind : Sonnenblumenöl, Erdnußöl, Olivenöl, Weintraubenkernöl, Palmin...

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



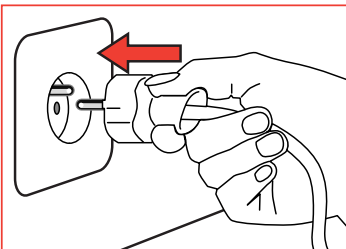
- Falls Sie feste Fette benutzen :
- Schneiden Sie das Fett in kleine Stücke und schmelzen Sie es in einer separaten Pfanne. Geben Sie es danach in den Frittierbehälter (auf keinen Fall in dem Frittierbehälter oder in dem Frittierkorb das Fett schmelzen lassen).

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

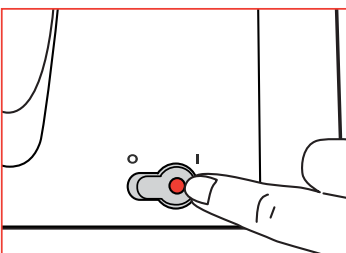
Magiclean 800	Öl	Fette
Min.	1,4 l	1260 g
Max.	1,6 l	1440 g

Magiclean 1000	Öl	Fette
Min.	1,8 l	1575 g
Max.	2,0 l	1750 g

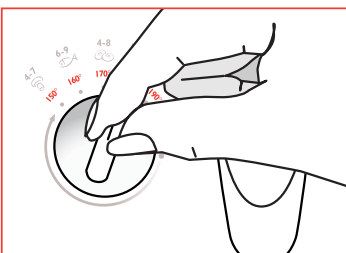
Vorheizen



- Schließen Sie die Fritteuse an.
! Die Fritteuse darf auf keinen Fall leer betrieben werden.

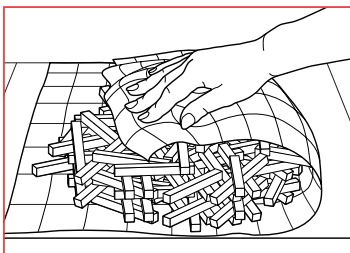


- Stellen Sie den On/Off Schalter auf I, die Kontrolllampe leuchtet auf.



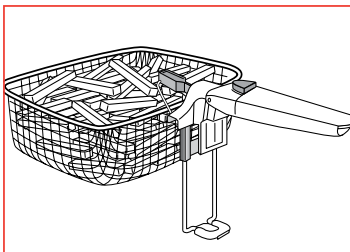
- Stellen Sie das Thermostat ein (siehe Tabelle S.21).

Vorbereitung des Frittierkorbes



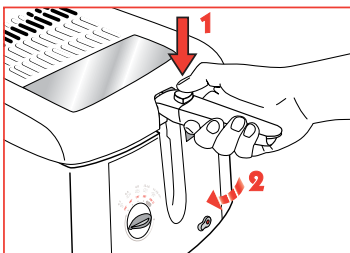
- Entfernen Sie überflüssige Feuchtigkeit (Wasser und Eis) von der Nahrung. Befüllen Sie den Frittierkorb außerhalb der Fritteuse, wie auf der unteren Abbildung gezeigt.
- Verringern Sie die Frittiermenge bei Tiefgefrorenem (siehe unteren Abbildung und Tabelle S. 21).

! Überschreiten Sie auf keinen Fall die Max-Füllmenge.



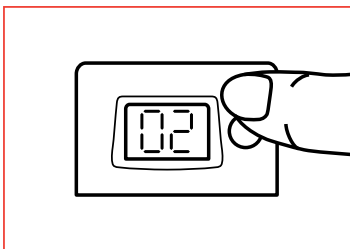
	Modell	Pommes frites aus frischen Kartoffeln	Tiefgefrorene Pommes frites
Max-Füllmenge	800	800 g	600 g
	1000	1000 g	750 g
Empfohlene Füllmenge	800	440 g	320 g
	1000	550 g	400 g

Absenken des Frittierkorbes und stellen Sie den Timer ein



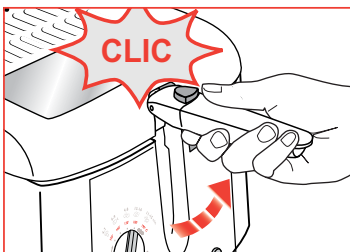
- Setzen Sie den Frittierkorb in den Frittierbehälter ein und schließen Sie den Deckel.
- Nach 15 min hat das Öl die gewünschte Temperatur erreicht: senken Sie den Frittierkorb. Hierzu drücken Sie den Entriegelungsknopf am Griff.
- Klappen Sie langsam den Griff herunter bis er sich ganz in seinem Gehäuse befindet.

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



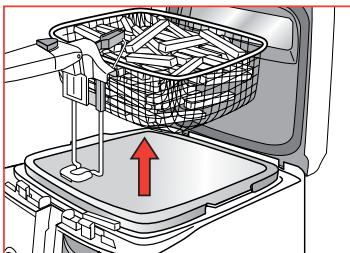
- Drücken Sie auf den Knopf, um die Zeit minutenweise einzustellen. Den Knopf wieder loslassen. Die angezeigte Zeit ist eingestellt und beginnt zu laufen.
- Sollten Sie sich geirrt haben oder die gewählte Zeit löschen wollen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf den Knopf. Zum Abschalten des Signaltons drücken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

Am Ende der Frittierzeit



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

- Um den Frittierkorb in die obere Position zu bringen, schieben Sie den Griff in die horizontale Stellung bis er hörbar einrastet.
- Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Frittiergut abtropfen.



- Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse. Achten Sie darauf, die Liftomaticschiene vollständig aus dem Frittierbehälter zu heben.
- Servieren Sie.
- Schließen Sie den Deckel, wenn die Fritteuse nicht in Gebrauch ist.

Frittiertabelle

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

FRISCHE NAHRUNGSMITTEL

St.



			800	1000
Pommes frites (max. Sicherheitsgrenze)	1000g	190°C		+/- 13-15 min.
Pommes frites (ratsame Menge für optimales Frittieren)	550g	190°C		+/- 9-11 min.
Pommes frites (max. Sicherheitsgrenze)	800g	190°C	+/- 15-19 min.	
Pommes frites (ratsame Menge für optimales Frittieren)	400g	190°C	+/- 12-14 min.	
Kartoffelkroketten	8-11	190°C	+/- 9-10 min.	+/- 9-10 min.
Hähnchenschenkel	1	180°C	+/- 15-20 min.	+/- 15-20 min.
Fischfilets	1-2	160°C	+/- 6-8 min.	+/- 6-8 min.
Pilze	8	150°C	+/- 6-8 min.	+/- 6-8 min.
Zwiebelringe	6-8	170°C	+/- 3-4 min.	+/- 3-4 min.
Apfelstrudel	4	170°C	+/- 6-8 min.	+/- 6-8 min.
Doughnuts	4	170°C	+/- 6-8 min.	+/- 6-8 min.
Panierte Camemberts	6	190°C	+/- 2-3 min.	+/- 2-3 min.

TIEFGEFRORENES

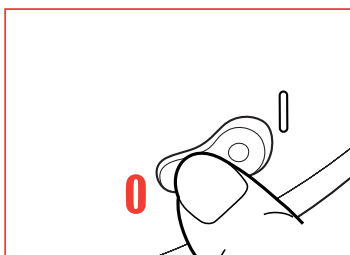
St.



* * *			800	1000
Pommes frites (max. Sicherheitsgrenze)	750g	190°C		+/- 11-13 min.
Pommes frites (ratsame Menge für optimales Frittieren)	400g	190°C		+/- 6-7 min.
Pommes frites (max. Sicherheitsgrenze)	600g	190°C	+/- 12-15 min.	
Pommes frites (ratsame Menge für optimales Frittieren)	320g	190°C	+/- 7-10 min.	
Kartoffelkroketten	500g	190°C	+/- 8-10 min.	+/- 8-10 min.
Panierte Fischstäbchen	8	190°C	+/- 4-5 min.	+/- 4-5 min.
Nuggets	12	190°C	+/- 4-5 min.	+/- 4-5 min.
Panierte pilze	16	190°C	+/- 4-5 min.	+/- 4-5 min.
Garnelen in Frittierteig	12	170°C	+/- 4-5 min.	+/- 4-5 min.
Zwiebelringe	6-8	170°C	+/- 3-4 min.	+/- 3-4 min.

Essen Sie keine Stücke, die von dem Frittiergut abgebrochen sind. Überwachen Sie den Frittiervorgang und lassen Sie keine Nahrung anbrennen. Essen Sie zu Frittiertem viel Obst und Gemüse.

Abschalten des Gerätes

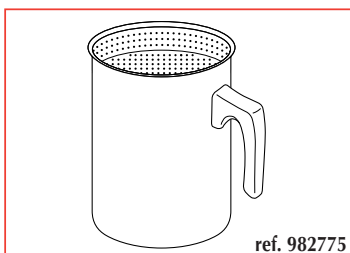


- Stellen Sie nach Beenden des letzten Frittiervorganges den Ein-/Ausschalter auf 0.
- Ziehen Sie das Stromkabel des Gerätes heraus.
- Lassen Sie die Fritteuse auskühlen (1 bis 2 Stunden lang).

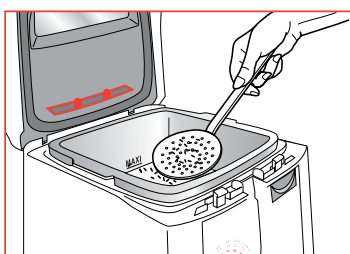


- Schieben Sie das Stromkabel in das Kabelfach ein.
- Die Fritteuse zum Transportieren nur in den Griffmulden halten.
- ! **Transportieren Sie die Fritteuse auf keinen Fall mit der noch heißen Fettmasse. Bewegen Sie die Fritteuse nicht, wenn der Deckel geöffnet ist.**

Filtern des Frittierfettes

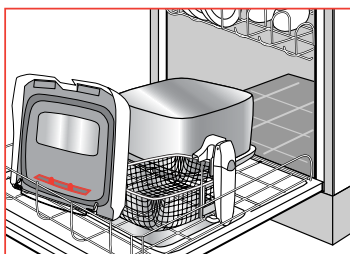


- Bewahren Sie das Fett entweder in der Fritteuse oder in einem separaten Gefäß im Kühlschrank auf (wird empfohlen, wenn Sie die Fritteuse selten benutzen).
- ! **Schütten Sie das gebrauchte Frittierfett nicht in das Spülbecken. Lassen Sie es auskühlen und entsorgen Sie es mit dem Hausmüll.**

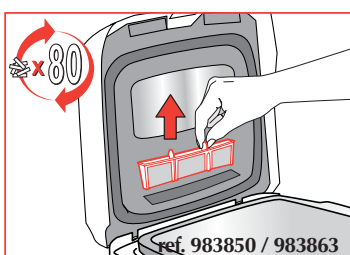


- ! **Das Fett muss nach jeder Benutzung gefiltert werden. Die Nahrungsmittelstückchen, die sich beim Frittieren lösen, können verbrennen und verderben das Frittierfett schneller. Auf längere Sicht besteht Brandgefahr.**
- Erneuern Sie das Frittierfett nach maximal 8-12 Frittiervorgängen.

Reinigung



- ! **Reinigen Sie die Fritteuse nie, wenn sie noch an eine Stromquelle angeschlossen ist und nicht vollständig abgekühlt ist (ca. 1 bis 2 Stunden)**
- Entnehmen Sie den Deckel mit dem Waterclean® anti-odour Filter, den Frittierbehälter und den Frittierkorb und geben Sie ihn in die Spülmaschine oder reinigen Sie diese mit einem Schwamm und einer Seifenlauge
- Den Deckel, den Frittierbehälter und den Frittierkorb erst dann wieder auf dem Thermogehäuse montieren, wenn sie wieder komplett trocken sind.
- Reinigen Sie das Thermogehäuse vorsichtig mit einem Schwamm und einer Seifenlauge



- ! **Tauchen Sie nie das Thermogehäuse ins Wasser.**
- Wechseln Sie den Waterclean® anti-odour Filter spätestens nach dem 80. Gebrauch aus.
- ! **Entfernen Sie nach jedem 3. Bis 4. Gebrauch den Filter von dem Deckel und waschen Sie ihn mit einem milden Spülmittel um eine maximale Leistungsfähigkeit zu erzielen. Spülen Sie ihn aus und lassen Sie ihn gründlich trocknen bevor Sie ihn wieder einsetzen.**

Probleme und mögliche Ursachen	Lösungen
Ihre Fritteuse funktioniert nicht	
• Das Gerät ist nicht angeschlossen. • Der Ein-/Ausschalter steht nicht auf I. • Die Temperatur-Kontrollleuchte leuchtet nicht auf (je nach Modell). • Der Frittierbehälter ist nicht richtig eingesetzt.	• Schließen Sie das Gerät an. • Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf I. • Stellen Sie den Thermostatregler auf die gewünschte Temperatur und prüfen Sie, daß die Temperatur-Kontrollleuchte aufleuchtet (je nach Modell). • Verwenden Sie Pflanzenöle bzw. -fette für ein gutes Frittiererergebnis.
Entwicklung von unangenehmen Gerüchen	
• Der Waterclean® Geruchsfilter ist gesättigt oder beschädigt. • Das Frittierfett ist nicht einwandfrei. • Das Öl bzw. Fett ist zum Frittieren nicht geeignet	• Reinigen Sie der Waterclean® Geruchsfilter ohne den Deckel, oder ersetzen Sie ihn.. • Erneuern Sie das Frittierfett (nach maximal 8 bis 12 Frittiervorgängen). • Verwenden Sie Pflanzenöle bzw. -fette für ein gutes Frittiererergebnis.
Der Einblick durch das Sichtfenster ist schlecht.	
• Es wurde zuviel frittiert ohne das das Sichtfenster gereinigt wurde. • Reinigen Sie die Fritteuse nur mit einem nicht abreibenden Schwamm oder Tuch.	• Reinigen Sie den Deckel in der Spülmaschine oder mit einem Schwamm, der mit einem zitrushaltigen, für Lebensmittelkontakt zugelassenen Reinigungsmittel getränkt wird oder einem feuchtem Tuch. • Lassen Sie das Fenster an der Luft trocknen oder reiben Sie es mit einem sauberen Baumwolltuch trocken.
Dampf entwickelt sich rund um den Deckel	
• Der Deckel ist nicht richtig verschlossen. • Die Dichtung ist defekt.	• Vergewissern Sie sich, daß der Deckel richtig verriegelt ist. • Wenden Sie sich an die nächstgelegene Kundendienst-Werkstatt.
Das Frittierfett läuft über	
• Die Einfüllobergrenze des Frittierbehälters wurde überschritten. • Überfüllen des Frittierkorbes mit Frittiertgut. • Der Frittierkorb hat sich verformt. • Eine Mischung aus verschiedenen Öl- und Fettsorten wurde verwandt. • Die Lebensmittel sind feucht oder enthalten zuviel Wasser (Tiefkühlkost).	• Überprüfen Sie die Öl- bzw. Fettmenge (Maximal) und beseitigen Sie den Überschuß. • Überprüfen Sie, daß die empfohlenen Füllmengen nicht überschritten werden. • Wechseln Sie Ihren Frittierkorb. • Leeren und reinigen Sie den Frittierbehälter. Füllen Sie den Frittierbehälter mit nur einer Öl- bzw. Fettsorte. • Senken Sie den Frittierkorb sehr langsam. Nehmen Sie die Eisstückchen heraus und trocknen Sie die Nahrungsmittel gut ab.
Die Nahrungsmittel werden nicht goldgelb und bleiben weich	
• Sie sind zu dick und enthalten zuviel Wasser. • Zu viele Nahrungsmittel wurden gleichzeitig frittiert und das Frittierbad hat nicht mehr die richtige Temperatur. • Nahrungsmittel nicht regelmäßig frittieren. • Die Temperatur des Frittierbades kann zu gering sein : Der Thermostat ist schlecht eingestellt.	• Versuchen Sie, die Frittierzeit zu verlängern. • Frittieren Sie nur kleine Mengen an Nahrungsmitteln (vor allem bei Tiefgefrorenem). • Warten Sie 15 min. bevor Sie den Frittierkorb absenken • Lassen Sie sie in der Kundendienst-Werkstatt auswechseln.
Der Timer funktioniert nicht mehr	
• Die Batterie ist verbraucht.	• Lassen Sie sie in der Kundendienst-Werkstatt auswechseln.

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

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