

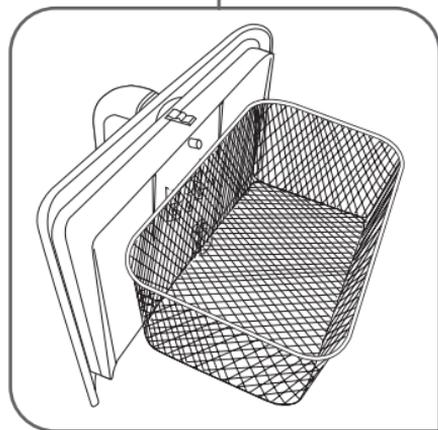
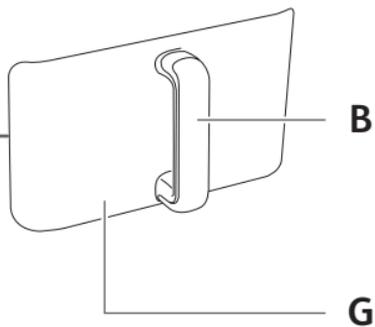
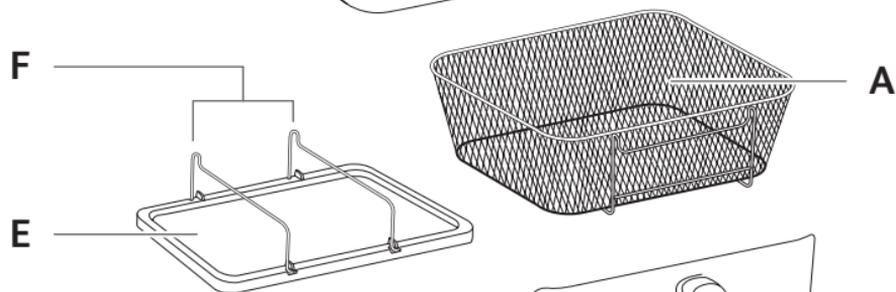
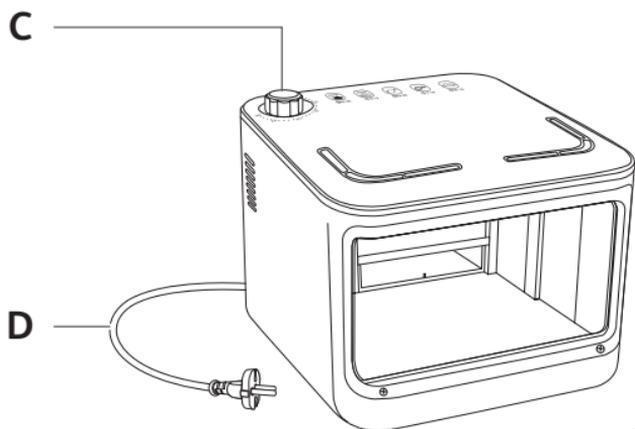
Tefal[®]

DE



Fry delight initial

www.tefal.com



SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf deshalb nicht für gewerbliche Zwecke genutzt werden. Für auf unsachgemäße oder nicht der Betriebsanleitung entsprechende Benutzung des Geräts zurückzuführende Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung und gewährt auch keine Garantie. Das Gerät ist nicht für eine Verwendung in den folgenden Fällen bestimmt, die von der Garantie ausgenommen sind:
 - in Kuchenecken für Geschäfts- oder Büropersonal und in anderen gewerblichen Umgebungen,
 - auf landwirtschaftlichen Anwesen,
 - von Gästen in Hotels, Motels und ähnlichen Unterbringungen,
 - in Fremdenzimmern und Frühstückspensionen.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einer Vertragskundendienststelle oder einer Person mit gleichwertiger Qualifikation

ausgetauscht werden um jegliche Gefahr zu vermeiden.

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und gegebenenfalls vorab Anweisungen zur sicheren Handhabung des Geräts gegeben hat. Die Reinigung und

vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden

-  Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen. Fassen Sie nicht die heißen Flächen des Geräts an.
- Stellen Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren ab.
- Reinigen Sie den Deckel, den Behälter, den Korb mit Schwamm und Wasser oder in einem Geschirrspüler (je nach Modell). Siehe Kapitel „Reinigung“ in der Bedienungsanleitung.
- Das Gerät kann auf einer Höhe von bis zu 4000 m benutzt werden.

Richtig

- Lesen Sie die Sicherheitshinweise aufmerksam und befolgen Sie diese.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht (nur Wechselstrom).
- Angesichts der Vielzahl an gültigen Normen sollte das Gerät, falls Sie es außerhalb des Landes benutzen, in dem Sie es gekauft haben, vorher von einer dort ansässigen Vertragskundendienststelle überprüft werden.
- Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes alle Verpackungsmaterialien und Werbeetiketten von der Fritteuse.
- Versichern Sie sich außerdem, dass die unter dem herausnehmbaren Behälter der Fritteuse befindlichen Transportsicherungen abgenommen wurden (je nach Modell).
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es selbst oder sein Kabel schadhaft ist, es zu Boden gefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist.
- Im Service-Fall wenden Sie sich bitte an eine der autorisierten Vertragswerkstätten. Reparaturen von nicht autorisierten Personen bewirken den Verlust der Gewährleistung des Herstellers.

- Das Gerät ausschließlich an geerdeten Steckdosen anschließen.
- Stets den Netzstecker herausziehen: gleich nach Gebrauch, vor einem Standortwechsel, vor jeder Wartung oder Reinigung.
- Eine feste, ebene und vor Wasserspritzern geschützte Arbeitsfläche verwenden.

Nicht

- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Sollten Sie doch davon Gebrauch machen, beachten Sie im Interesse Ihrer Sicherheit, dass dieses in gutem Zustand, der Stecker geerdet ist und die Leistung dem des Gerätes angepasst ist. Ein Verlängerungskabel muss so verlegt sein, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Beim Herausziehen des Netzsteckers nicht am Kabel ziehen.
- Das Gerät niemals ohne Aufsicht in Betrieb nehmen.
- Nehmen Sie Ihre Fritteuse nicht in der Nähe von leicht entzündbaren und hitzeempfindlichen Gegenständen (z.B. Vorhänge, Kunststofftischdecken, Glastischen, lasierte Möbelstücke, etc.) oder externen Hitzequellen (Herd, Kochplatten, etc.) in Betrieb.
- Bewegen Sie das Gerät niemals solange es mit heißem Öl oder heißen Speisen gefüllt ist. Alle Eingriffe, die über die Reinigung und normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einer autorisierten Kundendienstwerkstatt ausgeführt werden.
- Verfügt Ihre Fritteuse über einen herausnehmbaren Behälter, nehmen Sie diesen niemals heraus während die Fritteuse noch in Betrieb ist. Verwenden Sie den Behälter nicht zu anderen Zwecken.
- Bewahren Sie Ihre Fritteuse nicht draußen auf.
- Nehmen Sie die Fritteuse niemals ohne Frittierfett oder Öl in Betrieb. Beachten Sie immer die Min. und Max. Füllmenge.
- Mischen Sie niemals verschiedene Sorten Fett oder Öl. Geben Sie niemals Wasser in Öl oder andere Fettstoffe. Entfernen Sie Eis- Rückstände von Tiefkühlprodukten und trocknen Sie das Frittiergut vor dem frittieren mit Küchentüchern.
- Beachten Sie, dass der Frittierkorb nicht überladen und die empfohlenen Mengen eingehalten werden.

RATSCHLÄGE/INFORMATIONEN

- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit...).
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen konzipiert. Jede Verwendung für gewerbliche Zwecke, unsachgemäße Handhabung oder Inbetriebnahme, bei der die Gebrauchsanleitung nicht beachtet wurde, befreit den Hersteller von jeder Verantwortung oder Garantie.
- Nur original Zubehör und Ersatzteile verwenden, passend zu ihrem Gerät.
- Bei Geräten mit loser Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.

UMWELTSCHUTZ

- Ihr Gerät ist so konzipiert, dass es viele Jahre lang funktioniert. An dem Tag, an dem Sie Ihr Gerät jedoch ersetzen möchten, denken Sie bitte an den Beitrag, den Sie zum Umweltschutz leisten können.
- Vor der Entsorgung Ihres Gerätes muss die Batterie des Timers herausgenommen und in einer speziellen Sammelstelle entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden (Je nach Modell).

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



📌 Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.

➡ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

BESCHREIBUNG

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|-----------------|
| A | Frittierkorb | E | Auffangbehälter |
| B | Frittierkorbgriff | F | Henkel |
| C | Timer / Ein-/Ausschalttaste | G | Schubladenfront |
| D | Netzkabel | | |

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung.
2. Lesen Sie die Sicherheitshinweise und bewahren Sie sie auf.
3. Waschen Sie den Frittierkorb mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.
Hinweis: Sie können den Frittierkorb auch in der Spülmaschine reinigen.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

VORBEREITUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Arbeitsfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, die nicht hitzebeständig sind.
2. Nehmen Sie den Auffangbehälter. Bringen Sie die beiden Henkel an. Wenn die Henkel hörbar einrasten, sind sie richtig platziert.
3. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät.
4. Setzen Sie den Auffangbehälter in Pfeilrichtung auf den Boden des Heizbereichs. Die Henkel müssen aufgestellt sein. Der höhere Teil der Henkel muss sich auf der Rückseite des Geräts befinden.
5. Setzen Sie den Korb wieder in das Gerät.
6. Schließen Sie das Netzkabel an.
7. Bevor Sie die Fry Delight Initial zum Garen von Lebensmitteln verwenden, sollten Sie das Gerät 15 Minuten lang unbeladen laufen lassen. Während der ersten Benutzung kann es zu einer ungefährlichen Geruchsbildung kommen. Dieses Phänomen ist harmlos und wird im Laufe des Gebrauchs rasch verschwinden.
Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Mit Fry Delight Initial können Sie eine Vielzahl von Gerichten kochen. Die Garzeiten für die gängigsten Zutaten sind im Abschnitt „Einstellungen“ angegeben.

Fry Delight Initial ist ebenfalls für Tiefkühlkost geeignet.

So verwenden Sie Fry Delight Initial:

1. Schließen Sie das Netzkabel an.
2. Ziehen Sie den Korb am Griff und geben Sie die Lebensmittel hinein.
Hinweis: Überschreiten Sie beim Befüllen des Frittierkorbs niemals die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Einstellungen“).

3. Setzen Sie den Korb wieder in das Gerät.
Vorsicht: Berühren Sie den Korb nach dem Gebrauch nicht, da er während des Garvorgangs sehr heiß wird. Fassen Sie den Korb nur am Griff an.

4. Stellen Sie die Garzeit entsprechend den Angaben im Abschnitt „Einstellungen“ ein.

5. Stellen Sie den Timer-Knopf auf die erforderliche Garzeit, um das Gerät einzuschalten.

Ein optimales Ergebnis erreichen Sie, wenn Sie das Gerät vor dem Garvorgang 3 Minuten vorheizen.

Überschüssiges Fett wird während des Garvorgangs im Auffangbehälter gesammelt.

6. Bessere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Lebensmittel mindestens einmal während des Garvorgangs durchschütteln. **(Siehe Abschnitt „Einstellungen“).**

Tipp: Um die Lebensmittel zu schütteln, entnehmen Sie den Frittierkorb und schütteln ihn um die oberen Lebensmittel nach unten zu befördern.

Um nach der Hälfte der Garzeit erinnert zu werden, stellen Sie den Timer auf die Hälfte der Gesamt-Garzeit ein. Wenn das Gerät klingelt, schütteln Sie die Lebensmittel, geben Sie den Frittierkorb wieder zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf die Restzeit ein.

7. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, klingelt der Timer und das Gerät schaltet sich aus. Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
Hinweis: Sie können das Gerät jederzeit auch manuell ausschalten. Stellen Sie hierzu den Timer-Knopf auf 0.
8. Wenn die Speisen am Ende der Garzeit nicht gar sind, setzen Sie einfach den Frittierkorb zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
9. Entleeren Sie den Frittierkorb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
Tipp: Nehmen Sie große oder empfindliche Lebensmittel mithilfe einer Lebensmittelzange aus dem Frittierkorb.
10. Wenn die Lebensmittel im Frittierkorb gar sind, können Sie mit Ihrem Gerät sofort einen neuen Garvorgang starten.
11. Lassen Sie das Gerät nach Abschluss des Garvorgangs bzw. der Garvorgänge 20 Minuten lang abkühlen, bevor Sie den Auffangbehälter oder den Frittierkorb anfassen.

EINSTELLUNGEN

Anhand der folgenden Tabelle können Sie die besten Garzeiten für die Lebensmittel auswählen, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis: Bei den unten angegebenen Garzeiten handelt es sich lediglich um Richtwerte. Sie können je nach Herkunft, Größe, Form oder Marke der Lebensmittel variieren.

	Menge	Zeit (Min.)	Weitere Informationen
Tiefgekühlte Pommes Frites*	250-800 g	18-27	Nach der Hälfte der Garzeit schütteln
Nuggets	500 g	8-12	Nach der Hälfte der Garzeit schütteln
Hähnchenkeulen	4 Stück	23-25	
Gefrorene Hacksteaks	2 Stück	7-10	
Schokoladenkuchen	2 Förmchen	10-15	Förmchen hinzufügen

*Wir empfehlen die Verwendung von speziellen Tiefkühl-Pommes für den Backofen.

Stellen Sie die Garzeit je nach Menge und Größe der Lebensmittel ein:

- Eine große Menge Lebensmittel benötigt lediglich eine etwas längere Garzeit.
- Eine kleinere Menge Lebensmittel benötigt lediglich eine etwas kürzere Garzeit.
- Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Um knusprige Pommes Frites zu erzielen, sollten Sie die Höchstmenge von 800 g nicht überschreiten.
- Sie können mit Fry Delight Initial auch Lebensmittel aufwärmen.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät 20 Minuten lang abkühlen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
3. Waschen Sie den Frittierkorb mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.

Die Schubladenfront, der Frittierkorb, der Auffangbehälter und die Henkel können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Henkel des Auffangbehälters müssen vor dem Spülen nicht jedes Mal entfernt werden. Zur leichteren Reinigung kann der Frittierkorb von der Front abgenommen werden. Fassen Sie ihn nicht an, solange er noch heiß ist.

So nehmen Sie den Frittierkorb ab:

- Halten Sie den Korb am Griff der Schubladenfront.
- Drücken Sie auf die Metalllasche zwischen dem Frittierkorb und der Schubladenfront.
- Neigen Sie den Frittierkorb, um ihn abnehmen zu können.

So befestigen Sie ihn wieder:

- Setzen Sie den Frittierkorb im oberen Bereich an.
- Drücken Sie nach unten, um den Frittierkorb wieder an der

Schubladenfront zu befestigen. Ein hörbares Einrasten zeigt an, dass er wieder ordnungsgemäß angebracht ist.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

UMWELT

Entsorgen Sie das Gerät nicht über den Hausmüll, wenn es nicht mehr funktioniert, sondern bringen Sie es zu einer Sammelstelle, damit es recycelt werden kann. Auf diese Weise tragen Sie dazu bei, die Umwelt zu schonen.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Wenn Sie den Kundendienst oder Informationen benötigen oder wenn Sie ein Problem haben, besuchen Sie bitte die Tefal-Website unter www.tefal.com oder wenden Sie sich an das Tefal-Kundendienstzentrum in Ihrem Land. Sie finden die Telefonnummer in dem Heft mit der weltweiten Garantie. Falls sich kein Kundendienstzentrum in Ihrem Land befindet, wenden Sie sich an Ihren Tefal-Händler vor Ort.

FEHLERDIAGNOSE

Falls Probleme bei der Benutzung des Gerätes auftreten, besuchen Sie www.tefal.com, wo Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden, oder setzen Sie sich mit dem Kundendienstzentrum in Ihrem Land in Verbindung.

