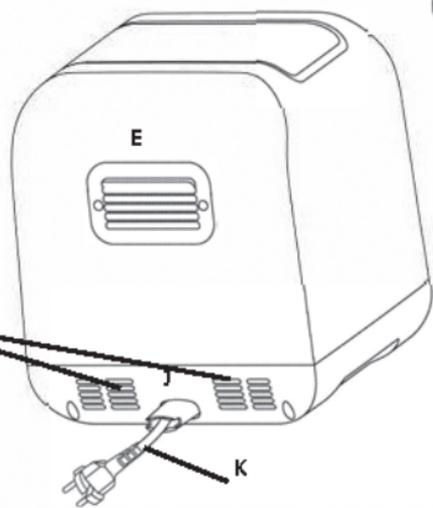
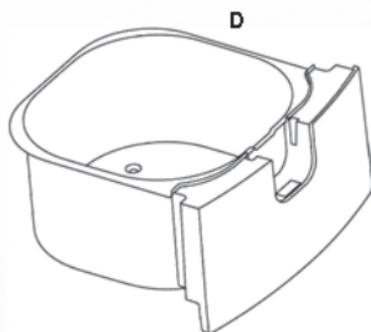
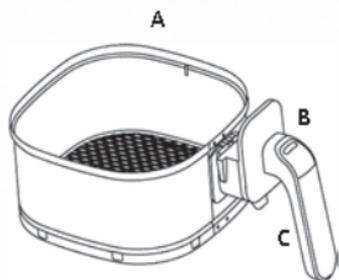
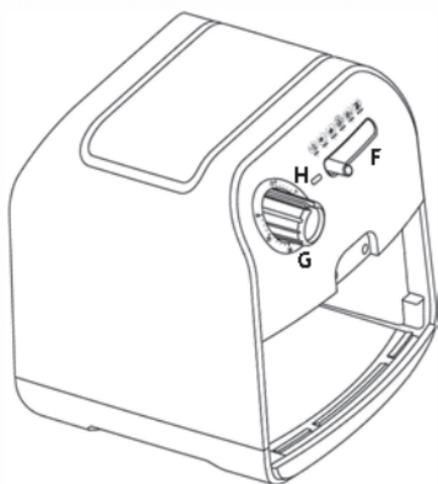


# Tefal®

DE



Fryer delight



## BESCHREIBUNG

- A. Frittierkorb
- B. Taste zum Lösen des Frittierkorbs
- C. Frittierkorbgriff
- D. Auffangschale
- E. Abluftgitter
- F. Temperaturregler (150-200°C)
- G. Timer (0-30 min)/Ein-/Aus-Knopf
- H. Kontrollleuchte
- I. Luftauslassöffnungen
- J. Kabelaufbewahrungsfach
- K. Netzkabel

DE

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.
3. Waschen Sie den Frittierkorb und die Auffangschale gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.

**Anmerkung: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.**

4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Fry Delight funktioniert durch die Erzeugung von heißer Luft. Füllen Sie die Auffangschale (D) nicht mit Öl oder Frittierfett.

## VORBEREITUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
2. Setzen Sie den Frittierkorb (A) richtig in die Auffangschale (D).
3. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelaufbewahrungsfach im Boden des Gerätes. **Füllen Sie die Auffangschale nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.**

## GEBRAUCH DES GERÄTS

Fry Delight kann eine große Auswahl an Gerichten zubereiten. Auf [www.tefal.com](http://www.tefal.com) finden Sie Online-Rezepte, die Ihnen helfen werden, sich mit dem Gerät vertraut zu machen. Die Garzeiten für die gängigsten Lebensmittel werden in dem Abschnitt „Leitfaden zum Garen“ angegeben.

Während der ersten Benutzungen des Gerätes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsbildung kommen. Dieses Phänomen ist normal und harmlos und wird im Laufe des Gebrauchs rasch verschwinden.

## Mit Heißluft frittieren

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Netzsteckdose.
2. Ziehen Sie die Auffangschale vorsichtig aus der Fry Delight Fritteuse. **Hinweis: Drücken Sie NICHT die Korb-Freigabetaste (B), wenn Sie den Behälter aus dem Gerät entfernen. Drücken Sie die Korb-Freigabetaste, um den Korb von dem Behälter zu entfernen.**

3. Geben Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb.

**Anmerkung:** Überschreiten Sie beim Befüllen des Frittierkorbs niemals die MAX-Markierung oder die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Leitfaden zum Garen“), da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.

4. Schieben Sie die Auffangschale zurück in die Fry Delight Fritteuse. Benutzen Sie die Auffangschale niemals ohne den Korb.

**Vorsicht:** Berühren Sie die Auffangschale nicht während und eine Weile nach dem Betrieb, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Auffangschale nur am Griff an.

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur. Beachten Sie zur Auswahl der korrekten Temperatur den Abschnitt „Leitfaden zum Garen“.

2. Wählen Sie die erforderliche Garzeit (siehe Abschnitt „Leitfaden zum Garen“).

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

**Verlängern Sie die in den Tabellen auf Seite 7 und 8 angegebene Garzeit um 3 Minuten, wenn Sie das Gerät in kaltem Zustand in Betrieb nehmen.**

**Hinweis:** Sie können das Gerät zunächst auch ohne Lebensmittel vorheizen, wenn Sie dies wünschen. Stellen Sie den Timer-Knopf in diesem Fall auf mehr als 3 Minuten und warten Sie, bis die Kontrollleuchte erlischt (nach ca. 3 Minuten). Füllen Sie dann den Frittierkorb und stellen Sie den Timer-Knopf auf die entsprechende Garzeit (siehe „Leitfaden zum Garen“).

- Der Timer beginnt die eingestellte Garzeit rückwärts bis null zu zählen.
- Die Kontrollleuchte schaltet sich ein.
- Während des Frittiervorgangs schaltet die Kontrollleuchte sich von Zeit zu Zeit ein und aus. Dies signalisiert, dass das Heizelement sich ein- und ausschaltet, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten.
- Überschüssiges Fett der Lebensmittel wird in der Auffangschale gesammelt.

4. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt Orientierungshilfe zum Garen). Um die Speisen zu schütteln, ziehen Sie den Behälter am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Behälter dann zurück in das Gerät.

**Vorsicht:** Drücken Sie nicht die Korb-Freigabetaste (B), während Sie den Behälter schütteln.

**Tipp:** Sie können den Frittierkorb aus der Auffangschale nehmen und nur den Korb schütteln, um das Gewicht zu verringern. Ziehen Sie hierzu die Auffangschale aus dem Gerät, stellen Sie diese auf eine hitzebeständige Fläche, drücken Sie die Taste zum Lösen des Frittierkorbes und nehmen Sie den Korb aus der Auffangschale.

**Tipp:** Sie können den Timer auf die Hälfte der Garzeit stellen und das Gargut schütteln, wenn der Timer ertönt. Stellen Sie den Timer erneut für die restliche Garzeit ein.

Weil die Air Pulse-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, beeinträchtigt das kurzzeitige Herausziehen der Auffangschale aus dem Gerät während des Betriebs den Garvorgang kaum.

5. Wenn Sie das akustische Signal des Timers hören, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Ziehen Sie den Behälter aus dem Gerät (drücken Sie nicht die Korb-Freigabetaste) und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Fläche.

**Anmerkung:** Sie können das Gerät jederzeit auch manuell ausschalten. Stellen Sie hierzu den Timer-Knopf auf 0.

6. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.

Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Auffangschale zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.

- Entleeren Sie den Frittierkorb in eine Schüssel oder auf einen Teller.  
Tipp: Nehmen Sie große oder empfindliche Lebensmittel mithilfe einer Lebensmittelzange aus dem Frittierkorb.
- Um kleine Lebensmittel (z. B. **Pommes frites**) aus dem Frittierkorb zu nehmen, drücken Sie die Taste zum Lösen des Korbs und heben Sie den Frittierkorb aus der Auffangschale. Drehen Sie den Frittierkorb nicht um, so lange die Auffangschale noch befestigt ist, da überschüssiges Fett, das sich auf dem Boden der Auffangschale angesammelt hat, auf die Lebensmittel tropfen würde.  
Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Auffangschale und die Speisen sehr heiß. Je nach Art der zubereiteten Speisen in der Fry Delight Fritteuse kann aus der Auffangschale Dampf entweichen.
- Wenn eine Portion fertig ist, kann sofort die nächste Portion in der Fry Delight Fritteuse zubereitet werden.

DE

## LEITFADEN ZUM GAREN

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, auszuwählen.

**Anmerkung:** Die unten aufgeführten Garzeiten sind nur eine Orientierungshilfe und können je nach Sorte und Menge der verwendeten Kartoffeln variieren. Bei anderen Lebensmitteln können die Größe, Form und Marke das Ergebnis beeinflussen. Sie müssen daher eventuell die Garzeit leicht anpassen.

Die Garzeiten in den Tabellen gehen davon aus, dass das Gerät 3 Minuten lang im unbefüllten Zustand vorgeheizt wurde.

	Min.-max. Menge (g)	Ungefähre Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln*	Zusätzliche Informationen
<b>Kartoffeln und Pommes frites</b>					
Tiefgekühlte Pommes frites (8 mm x 8 mm dünne Pommes)	300-700 g	12-16	200°C	Schütteln	
Tiefgekühlte Pommes (13 mm x 13 mm Standarddicke)	300-700 g	12-20	200°C	Schütteln	
Hausgemachte Pommes frites (8 x 8 mm)	300-800 g**	18-25	180°C	Schütteln	Hinweis an die Lebensmittel (nicht in die Auffangschale, vergl. Text oben)
Hausgemachte Kartoffelspalten***	300-800 g**	18-22	180°C	Schütteln	Hinweis an die Lebensmittel (nicht in die Auffangschale, vergl. Text oben)
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750 g**	15-21	180°C	Schütteln	Hinweis an die Lebensmittel (nicht in die Auffangschale, vergl. Text oben)
Tiefgekühlte Rösti	250 g	15-18	180°C		

\* Nach der Hälfte der Garzeit schütteln

\*\* Gewicht der ungeschälten Kartoffeln

\*\*\* Tipp: Um optimale Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie Kartoffelsorten wie Maris Piper und King Edward.

**WICHTIG:** Um Beschädigungen an Ihrem Gerät zu vermeiden, überschreiten Sie niemals die Höchstmengen der in der Bedienungsanleitung und in den Rezepten angegebenen Zutaten und Flüssigkeiten.

### Fleisch und Geflügel (Zeiten und Temperaturen gelten für frisches Fleisch und Geflügel)

Steak	100-500 g	7-14	180°C		
Schweinekoteletts	100-500 g	12-16	180°C		
Hamburger	100-500 g	7-14	180°C		
Fleischbällchen	400 g	12	180°C		
Würstchen im Schlafrock	100-500 g	10-11	200°C		Gekühlt, bratfertig benutzen
Hähnchenschenkel	100-500 g	18-22	180°C		
Hühnerbrustfilets (ohne Knochen)	100-500 g	10-15	180°C		

DE

	Min.-max. Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln*	Zusätzliche Informationen
<b>Snacks</b>					
Frühlingsrollen	100-500 g	8-9	200°C		Gekühlt, bratfertig benutzen
Tiefgekühlte Hähnchenstücke	100-500 g	6-9	200°C	Schütteln	
Tiefgekühlte Fischstäbchen	100-300 g	6-9	200°C	Schütteln	
Frittierte Calamares, tiefgekühlt	300 g	6	200°C	Schütteln	
Panierte Kartoffelkroketten, tiefgekühlt	450 g	15	200°C	Schütteln	
Gefülltes Gemüse	100-400 g	16-30	170°C		

## Backen

Kuchen	300 g	30	160°C	Benutzen Sie eine Backform/Auflaufform.
Quiche	100-300 g	9-10	180°C	Benutzen Sie eine Backform/Auflaufform.
Muffins	300 g	15-18	180°C	Benutzen Sie eine Backform/Auflaufform.

Besuchen Sie [www.tefal.com](http://www.tefal.com) für Online-Rezepte.

Wenn Sie Mischungen benutzen, die aufgehen (wie zum Beispiel Kuchen, Quiche oder Muffins), sollte die Auflaufform nur bis zur Hälfte gefüllt sein.

### TIPPS

- Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Eine große Menge Lebensmittel benötigt lediglich eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Menge Lebensmittel benötigt lediglich eine etwas kürzere Garzeit.
- Wenn Sie Lebensmittel von kleinerer Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis. Zudem kann so verhindert werden, dass die Speisen ungleichmäßig garen.
- Geben Sie zu frischen Kartoffeln etwas Öl dazu, um ein knuspriges Ergebnis zu erhalten. Frittieren Sie die Kartoffeln innerhalb einiger Minuten nach der Zugabe von Öl.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Lebensmittel in der Fry Delight Fritteuse zu.
- Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in der Fry Delight Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale, empfohlene Menge zur Zubereitung von Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Benutzen Sie Fertigmürbe- und Blätterteig, um schnell und mühelos gefüllte Snacks zuzubereiten.
- Wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie empfindliche oder gefüllte Lebensmittel frittieren möchten, stellen Sie eine Auflaufform auf den Boden der Fry Delight Auffangschale. Sie können eine Back- oder Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta verwenden.
- Sie können die Fry Delight Fritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen benutzen. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für bis zu 10 Minuten lang auf 160°C. Prüfen Sie vor dem Servieren, ob die Speisen richtig heiß sind.

Anmerkung: Die Garzeiten in den Tabellen gehen davon aus, dass das Gerät 3 Minuten lang vorgeheizt wurde. Verlängern Sie die Garzeit um 3 Minuten, wenn Sie die Fry Delight Fritteuse vor der Zubereitung nicht vorheizen.

## ZUBEREITUNG HAUSGEMACHTER POMMES FRITES

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir tiefgekühlte Pommes frites zu verwenden. Wenn Sie hausgemachte Pommes frites zubereiten möchten, folgen Sie diesen Schritten:

1. Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die für die Zubereitung von Pommes frites empfohlen wird. Kartoffeln schälen und in gleich dicke Kartoffelstäbchen schneiden.
2. Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen und mit einem sauberen, sehr saugfähigen Geschirrhandtuch abtrocknen. Dann mit einem Papiertuch abtupfen. Die Kartoffeln müssen komplett trocken sein, bevor sie frittiert werden.
3. ½ Esslöffel Öl (Pflanzen-, Sonnenblumen-, Olivenöl usw.) in eine trockene Schüssel geben, Kartoffelstäbchen darauf legen und umrühren, bis sie mit Öl bedeckt sind.
4. Pommes frites mit den Fingern oder einem Küchenutensil aus der Schüssel nehmen, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Geben Sie die Pommes frites in den Frittierkorb.  
**Anmerkung: Kippen Sie die Schüssel mit den ölbedeckten Pommes frites nicht direkt in den Frittierkorb, sonst läuft das überschüssige Öl in die Auffangschale.**
5. Frittieren Sie die Kartoffelstäbchen nach den Anleitungen in dem Abschnitt „Leitfaden zum Garen“.

## REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

**Die Auffangschale und der Frittierkorb sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Benutzen Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmaterialien zur Reinigung, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.**

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.  
**Anmerkung:** Entnehmen Sie die Auffangschale, damit sich die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
3. Waschen Sie die Auffangschale und den Frittierkorb mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.  
Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.  
**Anmerkung: Die Auffangschale und der Frittierkorb sind geschirrspülmaschinenfest.**  
**Tipp: Falls Schmutz am Frittierkorb oder dem Boden der Auffangschale haftet, füllen Sie die Auffangschale mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Setzen Sie den Frittierkorb in die Auffangschale und lassen Sie Auffangschale und Frittierkorb etwa 10 Minuten lang einweichen. Dann beide Teile abspülen und abtrocknen.**
4. Wischen Sie die Innenseite des Gerätes mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm aus.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.
6. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

## AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Stecker des Gerätes und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.
3. Schieben Sie das Kabel in das Kabelaufbewahrungsfach. Fixieren Sie das Kabel, indem Sie es in den zu diesem Zweck vorgesehenen Schlitz stecken.

## 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 Consumer Care Centre in Ihrem Land. Sie finden die Telefonnummer in dem Heft mit der weltweiten Garantie. Falls sich kein Consumer Care Centre in Ihrem Land befindet, wenden Sie sich an Ihren Tefal-Händler vor Ort.

## FEHLERBEHEBUNG

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 Consumer Care Centre in Ihrem Land in Verbindung.