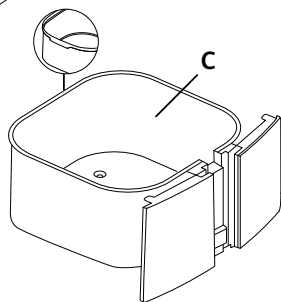
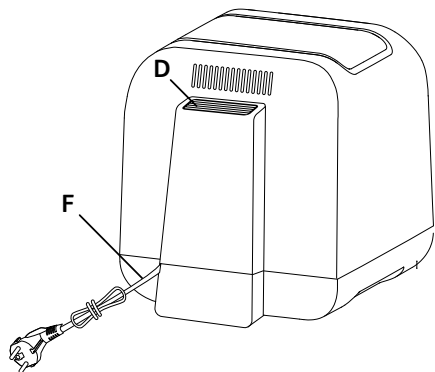
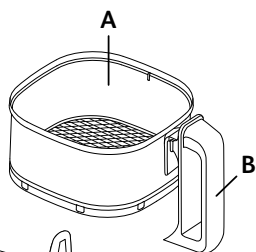
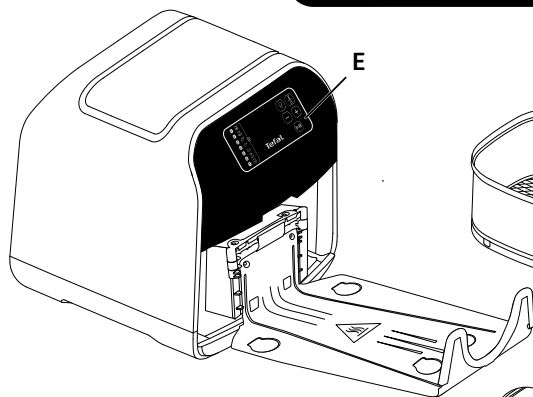
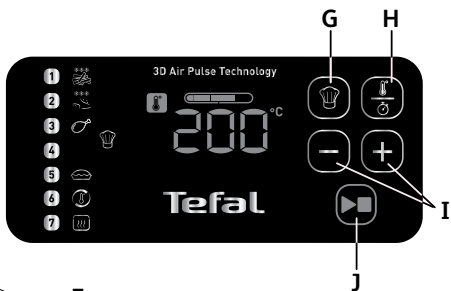


Tefal®

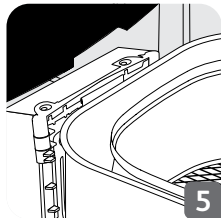
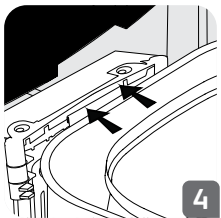
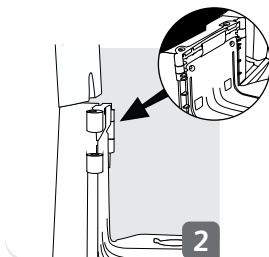
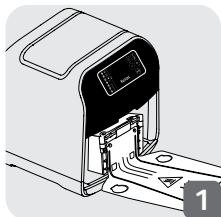
DE



Fry delight XL



EINSETZEN DES FRITTIERKORBES IN DAS GERÄT



BESCHREIBUNG

- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| A. Frittierkorb | F. Netzkabel |
| B. Frittierkorbgriff | G. Garmodus-Taste |
| C. Auffangschale | H. Temperatur-Taste |
| D. Abluftgitter | I. + oder - Tasten |
| E. Digitaler Sensorbildschirm | J. Start-Taste |

AUTOMATISCHE GARMODI

- | | |
|---------------------------|---------------|
| 1. Tiefkühl-Pommes frites | 5. Backen |
| 2. Tiefkühl-Snacks | 6. Vorheizen |
| 3. Huhn | 7. Warmhalten |
| 4. Fleisch | |

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.

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

4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, waagerechte und ebene Arbeitsfläche. Stellen Sie das Gerät nur auf hitzebeständigen Flächen auf.
2. Setzen Sie den Frittierkorb richtig in die Auffangschale.
3. Fry Delight XL arbeitet mit Heißluft, **füllen Sie deshalb die Auffangschale nicht mit Öl oder einer andere Flüssigkeit.**

Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab. Dies würde die Luftzufuhr unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet. Stellen Sie Ihr Gerät auf eine feste Arbeitsfläche oder auf ein Küchenmöbel, das einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält.

GEBRAUCH DES GERÄTS

Mit Fry Delight XL können Sie eine große Palette von Gerichten zubereiten. Finden Sie online auf www.tefal.com Rezepte, die Ihnen helfen, Ihr Gerät besser kennen zu lernen. Die Garzeiten für die gängigsten Lebensmittel sind im Abschnitt „Einstellungen“ angegeben.

1. Schließen Sie das Netzkabel an einer Steckdose an.
2. Starten Sie die Vorheizphase, falls gewünscht. Dazu drücken Sie die Starttaste, die am Geräteanschluss blinkt. Bei der ersten Verwendung wird eine Temperatur von 60 °C angezeigt.

- Die gewünschte Temperatur lässt sich mit den Touchfeldern + und - des digitalen Bildschirms einstellen.
- Durch ein zweites Drücken der Starttaste startet die Vorheizung.
- Es erscheint ein Balkendiagramm, das den Temperaturfortschritt bis zur gewünschten Temperatur anzeigt.
- Wenn die Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal.
- Die Vorheizphase ist beendet.

3. Öffnen Sie die Gerätetür und legen Sie die Zutaten in den Frittierkorb.

Hinweis: Überschreiten Sie beim Befüllen des Frittierkorbs nicht die maximale Füllhöhe oder die in der Tabelle angegebenen Mengen (siehe Abschnitt „Einstellungen“), da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen könnte.

4. Schließen Sie das Gerät.


Verwenden Sie die Auffangschale nie ohne den Frittierkorb.

Anmerkung: Fünf aufeinander folgende Pieptöne zeigen an, dass die Auffangschale nicht korrekt im Gerät platziert wurde.



Achtung: lassen Sie die Auffangschale vor jeder Handhabung abkühlen. Fassen Sie den Frittierkorb immer am Griff an.

5. Um den Frittiervorgang zu starten, können Sie einen automatische Frittiervorgang wählen oder das Gerät manuell einstellen.


b. Manuelle Einstellungen:

- Durch drücken der Symbole + und - auf dem digitalen Bildschirm kann die Temperatur eingestellt werden. Das Thermostat lässt eine Einstellung zwischen 60 und 200 °C zu.
- Danach wird die gewünschte Garzeit durch Drücken des Touchfeldes  und Regelung mithilfe der Symbole + und - auf dem digitalen Bildschirm eingestellt. Die Zeit kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.
- Durch Drücken der Starttaste wird der Frittiervorgang mit der gewählten Temperatur und Zeit gestartet. Der Frittiervorgang beginnt. Die für den Frittiervorgang gewählte Temperatur und Zeit wird ebenfalls auf dem Bildschirm angezeigt.

a. Automatischen Frittiervorgang auswählen :

- Drücken Sie , damit die Nummer des Frittiervorgangs erscheint.
 - Drücken Sie danach +, - oder das Feld  auf dem digitalen Bildschirm, um den gewünschten Frittiervorgang auszuwählen (Erklärung der Frittiervorgänge im **Abschnitt „Einstellungen“**).
 - Bestätigen Sie den Frittiervorgang durch Drücken der Starttaste. Damit wird der Frittiervorgang gestartet.
 - Der Frittiervorgang beginnt. Die für den Frittiervorgang gewählte Temperatur und Zeit wird ebenfalls auf dem Bildschirm angezeigt.
6. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt « **Einstellungen** »). Um die Speisen zu schütteln, öffnen Sie das Gerät, heben Sie den Frittierkorb am Griff an und schütteln Sie ihn. Danach stellen Sie den Frittierkorb zurück auf seinen Platz im Gerät und schließen Sie das Gerät. Um den Frittiervorgang erneut zu starten, drücken Sie dann die Starttaste.
7. **Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät stoppt. Entnehmen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine wärmebeständige Fläche.**
8. Leeren Sie den Inhalt des Frittierkorbs in eine Schüssel oder auf einen Teller.
- Tipp: verwenden Sie eine Küchenzange, um große oder empfindliche Speisen zu entnehmen.

9. Nach Beendigung des Frittiervorgangs sind Auffangschale und Speisen heiß. Abhängig von der Art der Speisen in der Fry Delight XL kann Dampf aus der Auffangschale entweichen.
10. Wenn eine Portion fertig gegart ist, kann sofort eine neue Portion in Ihrem Gerät zubereitet werden.

Anmerkung: Wenn das Gerät 15 Minuten außer Betrieb war, wechselt es in den Schlafmodus. Durch Drücken der Taste  wird das Gerät erneut eingeschaltet.

EINSTELLUNGEN

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, auszuwählen. **Anmerkung: Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich nur um Orientierungshilfen. Sie können jeweils nach Herkunft, Größe, Marke und Form Ihrer Lebensmittel variieren.**

	Menge (g)	Zeit (min)*	Temperatur (°C)	Entsprechender Frittiervorgang	Nach der Hälfte der Garzeit schütteln	Zusatzinformationen
Kartoffeln und Pommes frites						
Tiefgekühlte Pommes Frites, dünn	1000	22	200 °C	1	ja	Stärke der Pommes Frites: 8 x 8 mm
Tiefgekühlte Pommes Frites, dick	1000	19	200 °C	1	ja	Stärke der Pommes Frites: 10 x 10 mm
Frische Pommes Frites (10 x 10 mm)	1200	26	200 °C		ja	Einen halben Esslöffel Öl hinzufügen

Fleisch und Geflügel						
Tiefgekühltes Hacksteak	400	6	180 °C	4	ja	
Ganzes Hähnchen	1200	55	160 °C		nein	2 Esslöffel Öl dazugeben
		5	200 °C			
Hähnchenschenkel	5 Stück	22	180 °C	3	ja	
Hühnerbrustfilet	800	16	160 °C		ja	

Fleisch und Geflügel

Frisches Lachssteak	3 Stück	7	160 °C		nein	
---------------------	---------	---	--------	--	------	--

	Menge (g)	Zeit (min)*	Temperatur (°C)	Entsprechender Frittiervorgang	Nach der Hälfte der Garzeit schütteln	Zusatzinformationen
Snacks						
Samosas	8 Stück	10	200 °C	2	nein	kochfertig
Hähnchennuggets tiefgekühlt	200-400	8	200 °C	2	ja	
Kroketten tiefgekühlt	6 Stück	16	200 °C		ja	

Backen						
Schokoladentorte	600	25	160 °C	5		Verwenden Sie eine Backform

*Es wird empfohlen, die angegebene Garzeit um drei Minuten Vorheizzeit zu verlängern. Hierzu können Sie Garmodus Nummer 6 benutzen, der ein schnelles Vorheizen des Gerätes ermöglicht.

Der Frittiervorgang Nummer 7 ermöglicht es, die Speisen 30 Minuten lang warm zu halten.

Siehe auch **Online-Rezepte auf www.tefal.com**

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES HERSTELLEN

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung von vorgegarten Pommes Frites (z.B. Tiefkühlprodukt). Für hausgemachte Pommes Frites befolgen Sie bitte diese Schritte:

1. Verwenden Sie eine Kartoffelsorte, die für die Zubereitung von Pommes frites empfohlen wird.
2. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stäbchen von ca. 1 cm Dicke.
3. Die Stäbchen unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp abtrocknen.
4. Einen halben Esslöffel Öl in eine Schüssel geben, die Kartoffelstäbchen darauflegen und umrühren, bis die Stäbchen mit Öl bedeckt sind.
5. Die Stäbchen in den Frittierkorb geben.

Anmerkung: Um zu vermeiden, dass das überschüssige Öl in die Auffangschale läuft, empfehlen wir die Schüssel nicht in den Frittierkorb zu kippen, wenn Sie die Kartoffelstäbchen hineingeben.

6. Frittieren Sie die Kartoffelstäbchen nach den Anleitungen im Abschnitt „Einstellungen“.

TIPPS

- Kleinere Lebensmittel benötigen im Allgemeinen eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Passen Sie die Garzeit der Menge der Lebensmittel an: eine größere Menge Lebensmittel benötigt eine etwas längere Garzeit und eine kleinere Menge Lebensmittel benötigt eine etwas kürzere Garzeit.
- Wenn Sie Lebensmittel von kleinerer Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis und tragen dazu bei, dass die Speisen gleichmäßiger garen.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Lebensmittel, wie Würstchen in der Fry Delight XL Fritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen gebacken werden können, können auch in der Fry Delight XL zubereitet werden.
- Sie können die Fry Delight XL auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für 5 bis 10 Minuten auf 160 °C ein.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Auffangschale und Frittierkorb sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine Metallutensilien oder aggressive Reinigungsmittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen würden.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Anmerkung: Für eine raschere Abkühlung die Auffangschale entnehmen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Waschen Sie die Auffangschale und den Frittierkorb mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.
Zum Entfernen restlicher Verschmutzungen kann ein fettlösendes Spülmittel verwendet werden.
Anmerkung: die Auffangschale und der Frittierkorb sind spülmaschinenfest.
Tipp: Falls Schmutz am Frittierkorb oder am Boden der Auffangschale haftet, füllen Sie die Auffangschale mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Frittierkorb in die Auffangschale und lassen Sie die Auffangschale und den Frittierkorb circa 10 Minuten einweichen.
4. Wischen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm aus.
5. Tauchen Sie das Gehäuse des Gerätes niemals in Wasser.
6. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Tabelle der Fehlercodes*: Fehler

Fehler 1 oder Fehler 2	Bei der Belüftung Ihres Geräts ist eine Störung aufgetreten.	Prüfen Sie, ob alle abnehmbaren Teile an ihrem Platz und richtig positioniert sind. Vergewissern Sie sich, dass sich in den abnehmbaren Teilen keine Fremdkörper befinden. Wenn die Störung anhält, nachdem Sie sichergestellt haben, dass sich im Lüftungskanal keine Fremdkörper befinden, bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst.
-------------------------------	--	--

Fehler 2 oder Fehler 3	Dieser Mangel kann auftreten, wenn das Produkt über längere Zeit bei einer zu niedrigen Temperatur gelagert wird.	Lagern Sie das Produkt eine Stunde vor dem Neustart bei einer Umgebungstemperatur von über 15 °C. Wenn die Störung anhält, bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst.
Fehler 4	Bei Ihrem Produkt ist eine Störung der Temperatursonde aufgetreten.	Bringen Sie das Produkt zu einem autorisierten Kundendienst.
Fehler 5	Die Spannung Ihres Heimnetzes weist einen zu geringen Wert auf. Die Geräteleistung könnte verändert sein.	Kontaktieren Sie Ihren Stromanbieter.
Fehler 6	Die Spannung Ihres Heimnetzes weist einen erhöhten Wert auf; zur Sicherheit schützt sich Ihr Produkt vor der Gefahr der Überhitzung.	Kontaktieren Sie Ihren Stromanbieter.

*Abhängig vom Modell

AUFBEWAHRUNG

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

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Wenn Sie den Kundendienst oder Informationen benötigen oder wenn Sie ein Problem haben, besuchen Sie unsere Website unter www.tefal.com oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land. Sie finden die Telefonnummer im weltweiten Garantieheft. Falls für Ihr Land kein Kundendienst besteht, wenden Sie sich an Ihren Tefal-Händler vor Ort.

FEHLERBEHEBUNG

Falls Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, besuchen Sie www.tefal.com, wo Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land.

UMWELT



Ihr Gerät enthält zahlreiche wiederverwertbare oder recyclebare Materialien. Bringen Sie dieses zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.