

TEFAL

S.A. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 5060354

Réalisation : adhoc.studio@wanadoo.fr

TEFAL



FRITEUSE ET SAUTEUSE • FRITEUSE EN HAPJESPAN • FRY'N'COOK
BRATEN UND FRITIEREN

**MODE D'EMPLOI • GEBRUIKSAANWIJZING • INSTRUCTIONS FOR USE
GEBRAUCHSANLEITUNG**

SOMMAIRE

Description	P. 4	Pour mijoter et sauter	P. 10
Avant utilisation	P. 4	Nettoyage et entretien	P. 12
Mode d'emploi	P. 4	Consignes de sécurité	P. 14
Pour frire en huile profonde		Conseils pratiques	P. 15
et semi-profonde	P. 6	Accessoires	P. 53
Nettoyage du bain de friture	P. 9		

INHOUDSOPGAVE

Beschrijving	blz. 16	Sudderren, bakken en braden	blz. 22
Vóór het eerste gebruik	blz. 16	Schoonmaken en onderhoud	blz. 24
Gebruiksaanwijzing	blz. 16	Veiligheidsvoorschriften	blz. 26
Frituren	blz. 18	Praktische adviezen	blz. 27
Schoonmaken van de binnenpan	blz. 21	Accessories	blz. 53

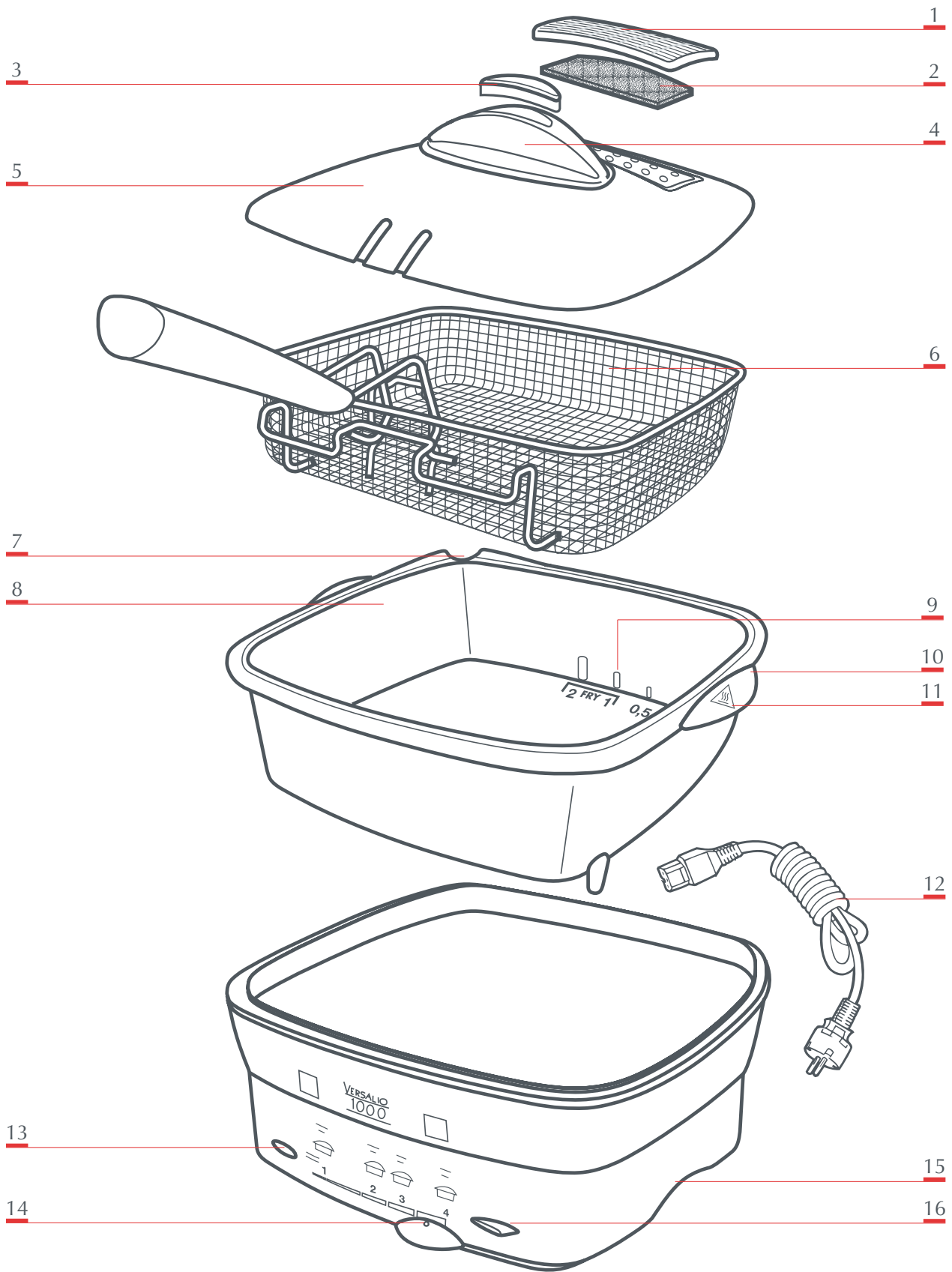
CONTENTS

Description	P. 28	To simmer and sauté	P. 34
Before use	P. 29	Cleaning and Maintenance	P. 36
Instructions	P. 29	After sales services	P. 38
To fry in deep oil		Safety Instructions	P. 39
and semi-deep oil	P. 31	Practical tips	P. 40
Cleaning the frying bowl	P. 33	Accessories	P. 53

INHALTSVERZEICHNIS

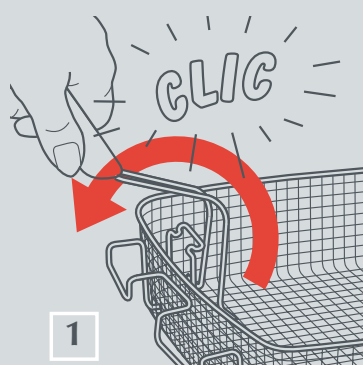
Beschreibung	S. 41	Kochen, Dünsten und Braten	S. 47
Vor der Verwendung	S. 41	Reinigung und Wartung	S. 49
Gebrauchsanleitung	S. 41	Sicherheitshinweise	S. 51
Fritieren in tiefem und		Praktische Ratschläge bei	
halbhohem Öl	S. 43	Schwierigkeiten	S. 52
Reinigen des Fritieröls	S. 46	Zubehörteile	S. 53

FRITEUSE ET SAUTEUSE • FRITEUSE EN HAPJESPAN • FRY'N'COOK
BRATEN UND FRITIEREN
VERSALIO

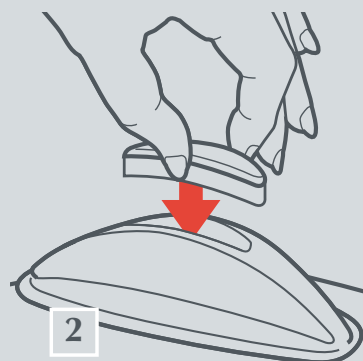


Description

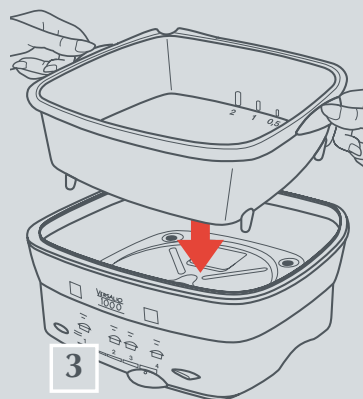
- | | |
|--|--|
| <p>1 Capot du compartiment de filtre</p> <p>2 Filtre anti-odeur</p> <p>3 Minuteur ou bouchon de poignée (suivant modèle)</p> <p>4 Poignée de couvercle</p> <p>5 Couvercle</p> <p>6 Panier avec poignée</p> <p>7 Bec verseur</p> <p>8 Cuve amovible (avec revêtement anti-adhésif)</p> <p>9 Niveaux de matière grasse (maxi 2 l)</p> | <p>10 Poignée de cuve amovible</p> <p>11  Attention surface chaude
Ne pas toucher les poignées de la cuve lorsque l'appareil est en fonctionnement</p> <p>12 Cordon amovible (suivant modèle)</p> <p>13 Voyant lumineux de contrôle</p> <p>14 Thermostat réglable</p> <p>15 Poignée de portage</p> <p>16 Interrupteur marche/arrêt</p> |
|--|--|



1



2



3

Avant utilisation

- Sortir l'appareil de l'emballage et déballer tous les accessoires.
- Basculer la poignée du panier à fond de façon à la verrouiller sur le montant. - Fig. 1
- Retirer le panier de la cuve amovible.
- Sortir les documents et la feuille de protection.
- Retirer la cuve amovible.
- Vérifier qu'aucun élément (calage, papier...) ne reste prisonnier entre la cuve amovible et le corps de l'appareil.
- Nettoyer l'intérieur de la cuve amovible et le panier avec une éponge humide et un liquide vaisselle.

Monter le minuteur (suivant modèles)

- Mettre en place le minuteur dans la poignée. Il est amovible et peut s'insérer et se retirer de la poignée facilement - Fig. 2

Mode d'emploi

Mettre en place la cuve amovible - Fig. 3

- Introduire la cuve amovible de façon à ce que les 4 pieds de la cuve amovible pénètrent dans les 4 trous de la plaque métallique au fond du corps de

Versalio. Si ce n'est pas le cas, retourner la cuve amovible d'un demi-tour (le bec verseur de la cuve amovible doit se situer à l'arrière).

ACCESSOIRES • ACCESSORIES • ZUBEHÖR



Versalio



Filtre anti-odeurs

Anti-reukfilter

Foam filter

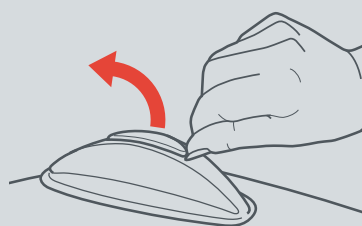
Aktivkohle-Filter

Ref. : 794428

Remplir votre cuve de matière grasse

- Le repère 0,5 de la cuve amovible correspond à un volume de 0,5 l.
- Le repère 1 de la cuve amovible correspond à un volume de 1 l.
- Pour 1,5 l, se positionner entre les repères 1 et 2.
- Ne pas dépasser la quantité correspondant au repère 2 à l'intérieur de la cuve amovible.
- Remplir la cuve amovible de la quantité de matière grasse correspondant à la recette sélectionnée suivant le tableau ci-dessous.
- Ne jamais mettre de la matière grasse solide dans le panier à friture mais directement dans la cuve amovible.
- Utiliser une huile ou matière grasse solide végétale (tournesol, arachides, olive, pépin de raisin).
- Lors d'utilisation de matière grasse solide, la couper en morceaux avant de la mettre dans la cuve et la faire fondre en branchant la friteuse et en réglant le thermostat sur la position 1 (Mijoter).
- Ne jamais mélanger différentes sortes ou marques de matières grasses (ceci peut créer des émulsions).
- Ne pas mélanger de l'huile usagée avec de l'huile propre. Ceci entraîne une dégradation plus rapide de l'huile propre.
- Vérifier le niveau d'huile avant chaque cuisson.

Mode de cuisson	Mijoter	Sauter	Frir 1	Frir 2
Volume d'huile	1 à quelques cuillères	1 à quelques cuillères (0,5 l maxi)	1 l à 1,5 l (au choix)	2 l
Matière grasse solide	la valeur de quelques cuillères	la valeur de quelques cuillères	1 à 3 pains	4 pains



4

Régler le minuteur

(selon équipement des modèles)

- Le minuteur est amovible. Pour l'extraire de la poignée, le déclipser de son logement - **Fig. 4**
- Appuyer sur le bouton soit en continu, soit en appuyant successivement pour régler le temps minute par minute. Relâcher le bouton. Le temps affiché est

sélectionné et le décompte commence.

- La dernière minute du décompte s'affichera en secondes.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenir la touche appuyée pendant 2 secondes : le minuteur est remis automatiquement à zéro. Puis recommencer la programmation comme précédemment.



5

Arrêter la sonnerie

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le minuteur avertit par 2 séries de 10 fois 3 bips, espacées de 20 secondes.

- Pour l'arrêter, il suffit d'appuyer sur le bouton.

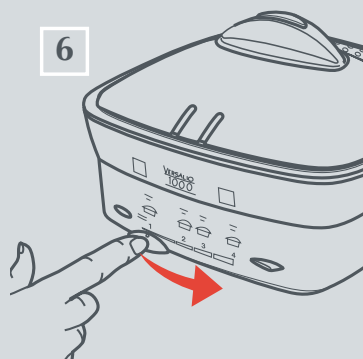
Attention : le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil.**Changer la pile - Fig. 5**

- S'il y a perte partielle ou totale de l'affichage, la pile est à changer.
- La pile usagée du minuteur ne doit pas

être abandonnée dans la nature. Lors de son remplacement la déposer dans un centre de collecte spécialisé ou à un centre de service agréé.

Recommandations

- Ne jamais retirer la cuve amovible lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Pour remuer, utiliser des spatules en bois ou en plastique pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de la cuve amovible.
- La cuisson mijotage à l'eau est possible, ne pas dépasser une quantité de 2 l pour éviter les débordements.
- **Ne jamais utiliser des ustensiles en métal.**
- **Ne jamais couper directement dans la cuve amovible.**





ATTENTION
N'utilisez le panier que pour des cuissons avec quantité importante de matière grasse (niveau 1 mini), sinon vous risqueriez de l'endommager.

Pour frire en huile profonde et semi-profonde

Préparation du bain de friture

- Après avoir mis la matière grasse dans la cuve amovible, dérouler complètement le cordon et brancher.
 - Pour les modèles avec cordon amovible** : brancher le cordon connecteur sur l'appareil puis le connecter sur la prise secteur.
 - Placer l'interrupteur sur "1" (marche), le témoin lumineux s'allume.
 - Oter le couvercle.
- Régler le thermostat en fonction de ce que vous voulez faire frire - **Fig. 6**
Pour cela consulter le tableau ci-dessous.
 - Fermer le couvercle.
 - Faire préchauffer le bain. Pendant la préchauffe, le voyant lumineux peut s'allumer et s'éteindre plusieurs fois. Après environ 15 minutes, le bain de cuisson a atteint la bonne température le résultat sera meilleur.

	Frire (1 à 1,5 l)	Frire (2 l)
Position thermostat	3	4
Sur Versalio		

Remplir le panier à friture

- Pour une cuisson légère et croustillante, nous vous conseillons de ne pas trop remplir le panier.

Attention : ne jamais dépasser le repère maxi indiqué sur le panier.

Choisir le bon temps de cuisson

- Pendant la cuisson, le témoin lumineux s'allume et s'éteint. Il ne reste allumé que lorsque Versalio chauffe pour amener ou maintenir l'huile à bonne température.
- Se reporter au tableau ci-dessous pour le réglage des temps et des températures de cuisson. Bien sûr ces dernières sont données à titre indicatif, vous pourrez les modifier et les adapter à votre goût.

Tableau des temps de cuisson des frites

Préparations		Quantité	Position thermostat	Temps
Frites fraîches	Capacité limite de sécurité	1000 g	4	15-16 min.
	Capacité maximum recommandée pour une cuisson optimum des frites	550 g	4	10-11 min.
Frites surgelées	Capacité limite de sécurité	750 g	4	13-14 min.
	Capacité maximum recommandée pour une cuisson optimum des frites	400 g	4	7-8 min.

Tableau des temps de cuisson des produits frais

Préparations	Quantité	Position th.	Temps
Pommes chips	300 g	4	4-6 min.
Pommes dauphines (10-12 p)	300/350 g	4	9-12 min.
Pommes soufflées	250 g	4	7-9 min.
Croquettes de volaille (8-10 p)	350/400 g	4	8-10 min.
Croquettes de pommes de terre (8-10 p)	350/400 g	4	8-10 min.
Escalopes de veau panées (2-3 p)	300 g	3	8-10 min.
Poulet frit en quartiers (8-10 p)	1,2 kg	3	13-15 min.
Emincé de porc	400/500 g	3	5-7 min.
Beignets de pomme (7-8 p)	200/250 g	3	7-9 min.
Beignets de légumes (10-12 p)	250/300 g	3	11-13 min.
Pets de nonne (12-15 p)	200/250 g	3	8-9 min.
Dorade, colin, sole, raie (2 p)	250/300 g	3	8-9 min.
Aubergines à la napolitaine (6 p)	200 g	3	6-8 min.
Courgettes frites	600 g	4	10-12 min.

Préparation des surgelés

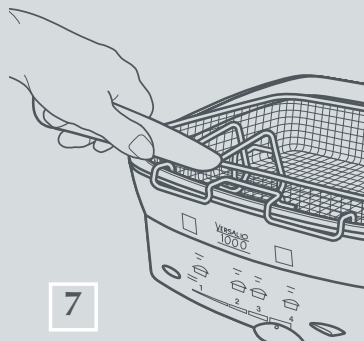
- **Filets de poisson non panés, poissons entiers, cervelle...** : laisser décongeler et préparer comme des produits frais.
- **Frites précuites, poissons panés...** : cuire directement sans décongélation.

Attention : tous les surgelés ne sont pas prêts à l'emploi.

- Essuyer et bien secouer les surgelés pour enlever les petits morceaux de glace avant de les mettre dans le panier.
- Régler le thermostat sur la position indiquée dans les tableaux.
- Réduire les quantités par rapport aux produits frais. Ne pas dépasser les 3/4 de la capacité maxi du panier.

Tableau des temps de cuisson des produits surgelés

Préparations	Quantité	Position th.	Temps
Pommes noisettes (40 p)	300 g	4	8-10 min.
Croquettes de pommes de terre (10-12 p)	350/400 g	4	6-8 min.
Cabillaud pané (10-12 p)	350/400 g	4	6-8 min.
Filets de poisson en beignets (8-10 p)	250/300 g	4	6-8 min.
Filets de plie panés (3 p)	280/300 g	4	7-9 min.
Croque-poisson en chapelure (8-10 p)	250/300 g	4	6-8 min.
Beignets en crevettes (12 p)	300/350 g	4	5-6 min.
Beignets de calamars (10-12 p)	220/250 g	4	6-8 min.
Beignets aux pommes (9 p)	220/250 g	4	5-6 min.
Rissoles de veau panées (10 p)	300/350 g	4	8-10 min.
Rissoles de porc panées (10-12 p)	300/350 g	4	8-10 min.
Boulettes de viande de bœuf (15-18 p)	450/500 g	4	8-10 min.



Régler le minuteur et arrêter la sonnerie

(voir page 5)

Plonger les aliments dans le bain de friture

- Attendre que les 15 minutes de préchauffage soient terminées pour plonger le panier dans la friture.
- Oter le couvercle.

- Placer les aliments à frire dans le panier.
- Descendre doucement le panier dans le bain de friture en faisant 1 ou 2 temps d'arrêt.
- Reposer le couvercle.

Retirer les aliments du bain de friture

Lorsque le temps de cuisson que vous avez sélectionné est écoulé :

- Oter le couvercle pour éviter que les aliments ne ramollissent.

- Remonter le panier et l'accrocher sur le bord de la cuve amovible - **Fig. 7**
- Laisser égoutter avant de verser les aliments dans un plat.

Fin de cuisson

- La dernière friture terminée, placer l'inter sur la position "0" (arrêt), débran-

cher l'appareil et laissez refroidir la matière grasse avant de le ranger.

- Débrancher l'appareil.

Les conseils de notre chef

Ne pas oublier qu'une préchauffe du bain de friture (environ 15 minutes) est indispensable à la réussite de vos préparations.

- Pour faire des cuissons successives d'une même préparation, augmenter légèrement le temps de cuisson à partir de la deuxième cuisson.
- Vérifier entre chaque cuisson que le niveau d'huile se situe bien entre les repères correspondants à la quantité de matière grasse adaptée à la recette sélectionnée.

- Couper les aliments à frire en petits morceaux réguliers pour qu'ils cuisent tous de la même façon.
- Saler et poivrer les aliments après la cuisson et hors de Versalio pour préserver la matière grasse du bain.
- Eviter les morceaux trop épais qui ont du mal à cuire en profondeur.
- Sécher soigneusement les aliments humides, surtout les pommes de terre fraîches pour obtenir un meilleur croustillant.

ATTENTION
Les débris brûlés accélèrent la dégradation de l'huile et à la longue elle risque de s'enflammer.

Nettoyage du bain de friture

- La légèreté, la valeur nutritionnelle et les qualités gustatives de vos fritures dépendent de la bonne qualité du bain de friture.
- Nettoyer le bain de friture après chaque cuisson pour conserver le plus longtemps possible ses qualités indispensables à la santé des gourmands.

Enlever les débris.

- Après chaque cuisson, recueillir avec une écumoire les grosses impuretés et les petits morceaux d'aliments qui se trouvent dans la matière grasse.

Filtrer la matière grasse

Pour la matière grasse, il faut attendre son refroidissement, ensuite extraire la cuve amovible du corps de l'appareil. Incliner la cuve de façon à provoquer l'écoulement de la matière grasse par le bec verseur dans un récipient.

- Mettre une feuille de papier filtre au fond du panier.
- Accrocher le panier au bord de la cuve amovible et verser avec précaution la matière grasse sur le papier filtre.

Conserver la matière grasse

- Dans un récipient à l'abri de la lumière
- Dans Versalio lui-même.



Changer la matière grasse

- Les fabricants de matière grasse pour friture recommandent de la changer toutes les 8 à 12 utilisations. Se conformer à leurs instructions.
- Ne pas jeter la matière grasse usagée dans votre évier.
- La laisser refroidir et la jeter avec les ordures ménagères ou dans des conteneurs prévus à cet effet.



Pour mijoter et sauter

- En plus de sa fonction friteuse, Versalio vous permet de réaliser d'autres modes de cuisson. En réglant la position du thermostat, vous pourrez travailler à l'identique d'une poêle ou d'une sauteuse.
- Notez simplement que lorsque vous baissez le thermostat, vous devrez tenir compte d'un petit retard à la baisse de température inhérent à la forte épaisseur du fond de la cuve amovible.
- Vous pourrez cuisiner avec ou sans le couvercle selon votre choix.
- Sans le couvercle, les temps de cuisson seront un peu plus longs.
- En position 1 ou en Maintien au chaud, il est normal de constater des ébullitions de courte durée.

	Maintien au chaud	Mijoter	Sauter
Position thermostat	Bouton en butée à gauche	1	2
Sur Versalio	Maintien au chaud		

Préparer la cuisson

- Après avoir mis la matière grasse ou l'eau dans la cuve amovible, dérouler complètement le cordon et brancher.
- Oter le couvercle.
- Régler le thermostat en fonction du plat à préparer.
- Pour utiliser de la matière grasse, faire préchauffer conformément à l'indication du livre de recettes.

Important :

Pour utiliser une quantité de matière grasse inférieure à celle correspondant au repère 0.5, laisser le thermostat sur position 2 pendant 3 min. minimum, ensuite augmenter la température.

Ne pas utiliser le panier avec une quantité de matière grasse inférieure au niveau 1 sinon vous risqueriez de l'endommager.

Régler le minuteur et arrêter la sonnerie

(voir page 5)

Choisir le bon temps de cuisson

- Pendant la cuisson, le témoin lumineux s'allume et s'éteint. Il ne reste allumé que lorsque Versalio chauffe pour amener ou maintenir l'huile à bonne température.
- Se reporter au tableau ci-dessous pour le réglage des temps et des températures de cuisson. Bien sûr ces dernières sont données à titre indicatif, vous pourrez les modifier et les adapter à votre goût.

Tableau des temps de cuisson des produits frais

Préparations	Quantité	Position th.	Temps
Soupe à l'oignon	1,5 l	1	20 min.
Minestrone	2 l	1	1 h
Risotto	300 g	2 puis 1*	20 min.
Pommes de terre rissolées	800 g	2	20 min.
Poêlées de légumes	800 g	2 puis 1*	20 min.
Saumon	800 g	3	4 - 6 min.
Paëlla	-	2 puis 1*	40 min.
Filets de cabillaud panés	500 g	2	9 - 10 min.
Bœuf bourguignon	1 kg	2 puis 1*	1 h 30
Chili	800 g	2 puis 1*	1 h
Escalope panée	4 x 150 g	1	15 min.
Côte de porc	4 x 120 g	2	16 min.
Biscuit vanille chocolat	-	2	35 min.

(* faire revenir en position 2)

Tableau des temps de cuisson des produits surgelés

Préparations	Quantité	Position th.	Temps
Bâtonnets de poisson (10-12 p)	300/350 g	2	10 min.
Pommes de terre rissolées	800 g	3 puis 2	18 min.

Fin de cuisson

- Placer l'interrupteur sur la position "0" (arrêt).

- Débrancher l'appareil.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la cuve amovible

- Seule la cuve amovible est immersible. Pour nettoyer la cuve amovible, utiliser de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge. **Ne jamais utiliser de poudre à récurer ni d'éponge métallique.** Si un aliment a brûlé, laisser tremper la cuve amovible quelques temps avant de la laver.
- Versalio est équipé d'une cuve amovible avec revêtement anti-adhésif, elle peut-être passée au lave-vaisselle. Dans ce cas, bien suivre les recommandations suivantes
- Faire attention lors de la mise en place

de ne pas blesser le revêtement intérieur avec les grilles du lave-vaisselle.

- Après plusieurs passages au lave-vaisselle, pour rénover le revêtement, nous vous recommandons de passer un chiffon légèrement huilé sur toute la surface intérieure de la cuve amovible.

Remarques importantes : Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient. TEFAL garantit que le revêtement anti-adhésif de cet ustensile est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

Conseils pratiques

- Après plusieurs passages au lave-vaisselle, la surface extérieure de la cuve amovible peut présenter des traces blanchâtres. Elles ne présentent pas de danger pour le fonctionnement de l'appareil. Pour les éviter, passer un chiffon sec sur la surface extérieure de la cuve amovible après chaque lavage.

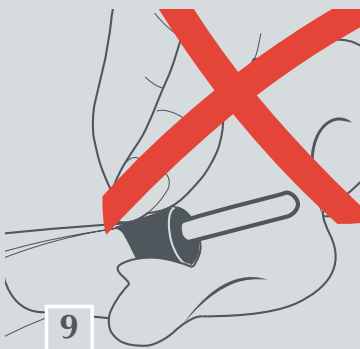
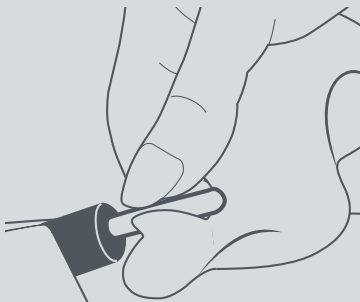
- Pour conserver plus longtemps les qualités anti-adhésives du revêtement ne jamais couper directement dans le revêtement.
- Bien remettre la cuve amovible en place dans l'appareil.

Précautions à prendre

- Après nettoyage, il est indispensable de sécher avec soin les extrémités de la résistance chauffante sertie sous la cuve amovible - **Fig. 8**
- Ne pas nettoyer les bouchons d'étanchéité en silicone aux extrémités de la résistance : ils sont sensibles aux coupures et à l'abrasion, vous pourriez mettre en péril l'isolation électrique de votre appareil - **Fig. 9**
- Ne pas chercher à faire disparaître d'éventuelles salissures sur ces bou-

chons, cela n'affecte pas leur efficacité.

- Ne pas passer d'éponge abrasive sur les extrémités métalliques de la résistance, les sécher avec un torchon doux.
- Eviter de cogner ou d'échapper la cuve amovible. Elle sera inutilisable si les bornes de l'élément chauffant ou l'un des pieds sont déformés. Dans ce cas nous vous recommandons de la remplacer. Pour cela veuillez contacter votre centre service le plus proche.



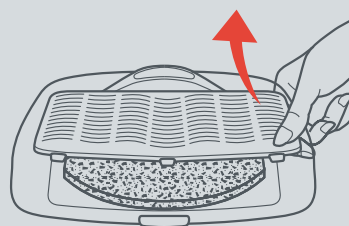
Nettoyage des autres parties de l'appareil

Important : n'oubliez pas d'enlever le minuteur et le filtre avant de laver le couvercle à la main ou au lave-vaisselle.

- Nettoyer l'extérieur ainsi que le cordon avec un linge humide, puis sécher. Ne pas utiliser de produits d'entretien trop agressifs ou abrasifs.
- Ne pas nettoyer l'intérieur du produit avec de l'eau.
- Retirer le panier et le nettoyer à l'eau chaude additionnée de détergent.

Note : avec le temps, la surface intérieure du couvercle peut devenir légèrement jaunâtre. Cela ne présente aucun problème quant au bon fonctionnement de votre appareil.

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni le mettre au lave-vaisselle, seule la cuve amovible est immerisible.



10

Remplacer le filtre anti-odeurs - Fig. 10 (selon modèle)

- Le pouvoir de filtration du charbon actif diminue plus ou moins vite selon la nature des aliments frits et la fréquence d'utilisation. Nous vous conseillons de changer ce filtre environ toutes les 10 utilisations.
- Oter le couvercle de Versalio.
- Déclipser le capot du compartiment filtre.

- Retirer le filtre, le jeter et nettoyer l'intérieur du couvercle et du déflecteur.
- Mettre en place le filtre neuf, la partie arrondie vers l'extérieur.
- Remettre en place le capot du compartiment filtre.

Attention : ne pas changer le filtre peut provoquer un débordement d'huile.

- Le filtre anti-odeurs, réf. 794428 peut être obtenu dans les Centres Service agréés et dans le commerce.

Protection de l'environnement

Votre appareil est prévu pour 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 mise au rebut de votre friteuse, la

pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de service agréé.

Les centres de services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.

Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :

*- Directive électromagnétique 89/336/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.
- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.*

Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur.
- Ne pas mélanger les matières grasses de différentes natures dans un même bain de friture.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un centre service agréé.
- Utiliser un plan de travail stable et plan, à l'abri des projections d'eau.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur (la coque isolante en matière plastique pourrait être gravement endommagée).
- Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne pas laisser à la portée des enfants
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Respecter le niveau maximum de remplissage pour la matière grasse.
- Ne pas surcharger le panier à friture notamment avec des surgelés pour éviter les risques de débordement.
- **Lors de la mise en service d'un appareil électrique chauffant, il se produit des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures. Malgré la haute protection thermique du corps de l'appareil, ne pas toucher les parties métalliques apparentes de la cuve amovible.**
- **Les poignées métalliques de la cuve amovible ne doivent être saisies qu'après refroidissement complet de l'appareil.**
- Ne pas placer la main directement au-dessus du capot du compartiment filtre lorsque l'appareil est en fonctionnement : la vapeur qui s'échappe est très chaude.
- Débrancher l'appareil s'il présente des anomalies de fonctionnement après utilisation ou avant chaque nettoyage ou entretien.
- La matière grasse doit être filtrée régulièrement. 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.
- Renouveler la matière grasse selon le nombre d'utilisations recommandé par le fabricant.
- S'il arrivait que la matière grasse s'enflamme, rabattre le couvercle pour étouffer le feu.
- Ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau !
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau, seule la cuve amovible est immerisible.
- Ne jamais utiliser l'appareil si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement. Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à un centre service agréé la plus proche de votre domicile, car des outils spéciaux sont nécessaires pour effectuer toute réparation.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Débrancher l'appareil avant de retirer la cuve amovible et ne le rebrancher qu'après l'avoir remise en place.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsque la quantité de matière grasse est importante (niveaux 1 et 2) et très chaude
- Si vous déplacez l'appareil chaud quand il contient une faible quantité de matière grasse, ne toucher que la coque isolante en matière plastique et pas les parties métalliques de la cuve amovible.
- Ne jamais tenter de redresser les bornes de l'élément chauffant si un choc les a déformées, l'appareil doit être envoyée à un centre service.
- La cuve amovible chaude ne doit être posée que sur des supports résistant aux hautes températures. Le mieux est de la replacer dans le corps de l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil avant de procéder à une opération de nettoyage.
- La plaque métallique et les composants qui sont fixés au fond du corps de l'appareil doivent toujours être secs avant de brancher l'appareil.
- Ne jamais intercaler d'objet entre la cuve amovible et le fond de l'appareil.
- Ne jamais mélanger huile chaude et eau.

ATTENTION

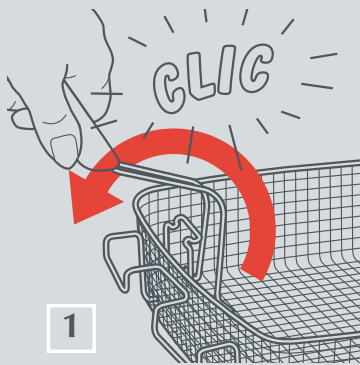
Les réparations ne doivent être effectuées que par des spécialistes avec des pièces détachées d'origine. Réparer un appareil soi-même peut constituer un danger pour l'utilisateur. Si ces problèmes subsistent ou pour tout autre problème, envoyez votre friteuse dans le Centre Service agréé le plus proche de votre domicile.

**Conseils pratiques en cas de difficultés**

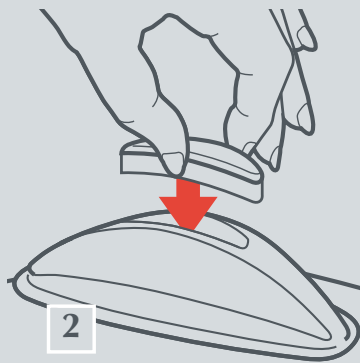
Problèmes	Causes	Solutions
Elle dégage de mauvaises odeurs	<ul style="list-style-type: none"> Le filtre anti-odeurs est saturé. La matière grasse est usagée. La matière grasse n'est pas appropriée. 	<ul style="list-style-type: none"> Le remplacer. La changer. La changer et utiliser une matière grasse d'origine végétale spéciale pour friture.
De la vapeur s'échappe du couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle est mal fermé. 	<ul style="list-style-type: none"> Remettre le couvercle en place.
Le bain de friture déborde	<ul style="list-style-type: none"> Le filtre anti-odeurs est saturé de graisse. Le repère maxi de remplissage de la cuve amovible est dépassé. Votre panier est déformé, le fond touche le bain d'huile lorsqu'il est en position haute. Il y a émulsion brutale de l'huile. De l'huile et des matières grasses ont été mélangées. 	<ul style="list-style-type: none"> Le remplacer Vérifier le niveau du bain et enlevez le surplus. Se procurer un nouveau panier dans un Centre service agréé ou chez votre revendeur. Vérifier que le panier n'est pas trop rempli et que le niveau maxi n'est pas dépassé. Descendre le panier très lentement en faisant 1 ou deux temps d'arrêt. Vider et nettoyer la cuve amovible et la remplir avec une matière grasse d'origine végétale (les mélanges de matière grasse sont très dangereux).
Les aliments ne dorment pas et restent mous	<ul style="list-style-type: none"> Ils sont trop épais et contiennent beaucoup d'eau. Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de friture n'est plus à la bonne température. La température du bain est insuffisante. 	<ul style="list-style-type: none"> Prolonger le temps de cuisson. Faire frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés). Envoyer votre friteuse dans le Centre Service agréé le plus proche.

Beschrijving

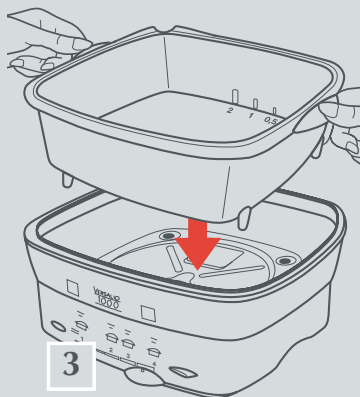
- | | |
|--|---|
| <p>1 Deksel van het filtercompartiment</p> <p>2 Anti-reukfilter</p> <p>3 Timer of afdichting handgreep (afhankelijk van het model)</p> <p>4 Handgreep van het deksel</p> <p>5 Deksel</p> <p>6 Frituurmandje met handgreep</p> <p>7 Schenkduit</p> <p>8 Uitneembare binnenpan (met anti-aanbaklaag)</p> <p>9 Niveau-aanduidingen voor frituurolie/vet (max. 2 L)</p> | <p>10 Handgreep van de uitneembare binnenpan</p> <p>11  Attentie: buitenzijde wordt heet
De handgrepen van de binnenpan niet aanraken als het apparaat in werking is</p> <p>12 Afneembaar snoer (niet op alle modellen)</p> <p>13 Controlelampje</p> <p>14 Regelbare thermostaat</p> <p>15 Handgreep voor het verplaatsen</p> <p>16 Aan/uit-schakelaar</p> |
|--|---|



1



2



3

Vóór het eerste gebruik

- Het apparaat en alle accessoires/losse onderdelen uit de verpakking nemen.
- Haal het frituurmandje uit de binnenpan.
- Klap de handgreep van het frituurmandje helemaal uit, tot hij vergrendeld is - Fig. 1
- Neem alle documenten en het beschermingspapier uit de binnenpan.
- Neem de binnenpan uit het apparaat.
- Controleer of er zich niets meer tussen de onderkant van de binnenpan en de binnenkant van het apparaat bevindt (verpakkingsmateriaal, papier e.d.).
- Reinig de binnenkant van de uitneembare binnenpan met een vochtig doekje en wat afwasmiddel.

Plaats de timer in de handgreep (niet op alle modellen)

- De timer is uitneembaar en kan gemakkelijk geplaatst of verwijderd worden - Fig. 2

Gebruiksaanwijzing

Het plaatsen van de uitneembare binnenpan - Fig. 3

- Plaats de binnenpan zo in het apparaat, dat de 4 pootjes van de binnenpan in de 4 openingen in de metalen plaat onder

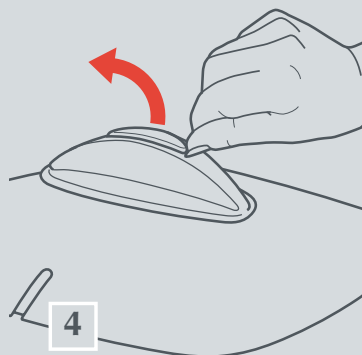
in het apparaat vallen. Lukt het niet, draai de pan dan een halve slag en probeer opnieuw (het schenkduitje van de binnenpan bevindt zich aan de achterzijde van het apparaat).

De binnenpan vullen met olie of vet.

- Het maatstreepje 0,5 in de binnenpan komt overeen met een inhoud van 0,5 liter.
- Het maatstreepje 1 in de binnenpan komt overeen met een inhoud van 1 liter.
- Voor een benodigde hoeveelheid van 1,5 liter, het midden tussen de maatstreepjes 1 en 2 aanhouden.
- De binnenpan nooit boven het maatstreepje 2 vullen.
- Doe de gewenste hoeveelheid boter, vet of olie in de binnenpan. Zie hiervoor onderstaande tabel.
- Blokken frituurvet nooit in het mandje, maar direct op de bodem van de binnenpan laten smelten.

- Gebruik altijd plantaardige olie of vet (bijv. zonnebloem-, arachide- of druivenpitolie en plantaardig frituurvet).
- Gebruikt u blokken frituurvet, snijd deze dan eerst in stukken voordat u ze in de binnenpan doet en laat het vet smelten op thermostaatstand 1 (Suddereren).
- Meng nooit verschillende soorten en merken vet of olie (dit kan tot emulsievorming leiden).
- Meng ook nooit gebruikte olie of vet met nieuwe olie of vet. Hierdoor zal de schone olie of vet eerder aan vervanging toe zijn.
- Controleer het olie/vetniveau altijd vóór elk gebruik.

Functie	Suddereren	Bakken	Frituren 1	Frituren 2
Hoeveelheid vloeibaar frituurvet of plantaardige olie	1 tot enkele eetlepels	1 tot enkele eetlepels (0,5 L maxi)	1 l tot 1,5 l (naar keuze)	2 l
Blokken frituurvet of boter/margarine	1 tot enkele eetlepels	1 tot enkele eetlepels	1 tot 3 blokken	4 blokken

**De timer instellen**

(niet op alle modellen aanwezig)

- De timer is uitneembaar. Deze is met uw duim te verwijderen - **Fig. 4**
- Houd de toets ingedrukt of druk deze snel achterelkaar in om de tijd per minuut in te kunnen stellen. Laat de knop los. De tijd die u nu ziet is de ingestelde frituurtijd. De timer begint meteen met aftellen.

- De laatste minuut wordt in seconden weergegeven: 1 min, 59 s, 58 s enz.
- Om een fout te corrigeren of een ingestelde tijd te verwijderen, houdt u de toets 2 seconden ingedrukt: de timer gaat automatisch terug naar nul. Stel de juiste tijd in en begin opnieuw.

**Het uitzetten van de timer**

- Zodra de ingestelde tijd is verstreken, geeft de timer 10 keer 3 pieptonen, twintig seconden later gevolgd door een tweede serie.

- Door de toets eenmaal in te drukken houdt het waarschuwingssignaal op.
- Attentie:** de timer geeft alleen een waarschuwingssignaal maar schakelt het apparaat niet uit.

Het vervangen van de batterij - Fig. 5

- Als de cijfers op het display van de timer gedeeltelijk of helemaal wegvallen, moet de batterij vervangen worden.

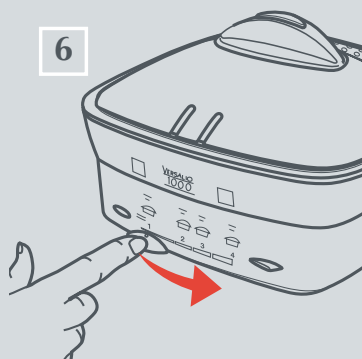
- Een batterij mag niet zomaar weggegooid worden, maar moet als KCA afval worden ingeleverd.

Enkele aanbevelingen

- Verwijder de binnenpan nooit als het apparaat aan staat.
- Gebruik voor roeren en omscheppen uitsluitend houten of kunststof spatels om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.
- U kunt in de Versalio ook suddergechten en soepen op basis van water

bereiden, maar vul de binnenpan dan nooit met meer dan 2 liter water. Hiermee voorkomt u het risico van overkoken.

- **Niet met metalen voorwerpen (vorken, messen e.d.) in de binnenpan komen.**
- **Nooit met een mes direct in de binnenpan snijden.**

**ATTENTIE**



Gebruik het frituurmandje alleen voor het frituren in een grotere hoeveelheid vet of olie (vanaf niveau 1 - 1 liter), om onnodig beschadigen van het mandje te voorkomen.

Frituren

Vorbereiding

- Nadat u de juiste hoeveelheid vet of olie in de binnenpan heeft gedaan, rolt u het snoer volledig uit.
- **Voor modellen met een afneembaar snoer:** steek eerst de contra-stekker in de aansluiting van het apparaat en vervolgens de stekker in het stopcontact.
- Zet de aan/uit-schakelaar op "1" (aan), het controlelampje gaat nu branden.
- Zet het deksel nog niet op het apparaat.

- Stel de thermostaatschuif in op de gewenste stand (3 of 4) - **Fig. 6**
Zie hiervoor ook de onderstaande tabel.
- Plaats het deksel op het apparaat.
- Laat de olie of het vet op temperatuur komen. Tijdens dit voorverwarmen zal het controlelampje af en toe aan en uit gaan. Wacht ca. 15 minuten tot de olie of het vet de juiste temperatuur bereikt heeft. U zult dan de beste frituurresultaten krijgen.

	Frituren (1 à 1,5 L)	Frituren (2 L)
Thermostaatstand	3	4
Symbool op Versalio		

Het frituurmandje niet te vol doen

- Voor een minder vet en krokant resultaat, raden wij u aan het frituurmandje niet te vol te doen.

Attentie: Het mandje nooit boven het maatstreepje "maxi", aangegeven op het mandje, vullen.

De juiste frituurtijd

- Tijdens het frituren zal het controlelampje af en toe aan en uit gaan. Het lampje blijft alleen branden als het apparaat de olie of het vet aan het verwarmen is om het op de ingestelde temperatuur te brengen of houden.

- Kijk in de onderstaande tabel of in het receptenboekje voor de juiste bereidingstijd en de bijbehorende thermostaatstand. Uiteraard vormen deze tijden en standen slechts een richtlijn, u kunt ze zelf naar eigen inzicht aanpassen.

Frituurtijdentabel voor frites

Product		Hoeveelheid	Thermostaatstand	Tijd
Verse frites	Maximale hoeveelheid	1000 g	4	15-16 min.
	Aanbevolen hoeveelheid	550 g	4	10-11 min.
Diepvries frites	Maximale hoeveelheid	750 g	4	13-14 min.
	Aanbevolen hoeveelheid	400 g	4	7-8 min.

Frituurtijdentabel voor verse producten

Product	Hoeveelheid	Thermostaatstand	Tijd
Aardappelschijfjes	300 g	4	4-6 min.
Aardappelrozetjes 10-12 st.	300/350 g	4	9-12 min.
Krielaardappeltjes	250 g	4	7-9 min.
Aardappelkroketjes 8-10 st.	350/400 g	4	8-10 min.
Kip/Vleeskroketten	350/400 g	4	8-10 min.
Gepaneerde schnitzels	300 g	3	8-10 min.
Kipdelen 8 st.	1,2 kg	3	13-15 min.
Varkensreepjes	400/500 g	3	5-7 min.
Appelbeignets 7-8 st.	200/250 g	3	7-9 min.
Groentebeignets 10-12 st. (champignon, aubergine enz.)	250/300 g	3	11-13 min.
Visfilets 2 st. (kabeljauw, koolvis, tong, schol)	250/300 g	3	8-9 min.
Courgette	600 g	4	10-12 min.

Frituren van diepvriesproducten

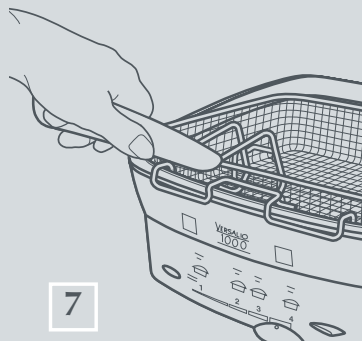
- **Niet-gepaneerde visfilets, hele vis e.d.:** laat deze vóór het frituren ontdooien en behandel ze verder als een vers product.
- **Voorgebakken frites, gepaneerde vis, kroketten en andere diepvriessnacks e.d.:** niet ontdooien, maar direct frituren.

Attentie: niet alle diepvriesproducten zijn direct klaar voor gebruik.

- Schud aanhangend ijs van diepvriesproducten vóór het frituren altijd goed af boven een bord of de gootsteen.
- Zet de thermostaatschuif op de gewenste stand (zie hiervoor ook onderstaande tabel).
- Frituur bij diepvriesproducten altijd kleinere porties dan bij verse producten. Vul het mandje bij diepvriesproducten tot maximaal 3/4.

Frituurtijdentabel voor diepvriesproducten

Diepvriesproduct	Hoeveelheid	Thermostaatstand	Frituurtijd
Mini-aardappeltjes	300 g	4	8-10 min.
Aardappelkroketjes	350/400 g	4	6-8 min.
Gepaneerde kabeljauw	350/400 g	4	6-8 min.
Visfilet in beignetdeeg	250/300 g	4	6-8 min.
Gepaneerde schol 3 st.	280/300 g	4	7-9 min.
Vissticks/visnuggets	250/300 g	4	6-8 min.
Garnalen in beignetdeeg	300/350 g	4	5-6 min.
Inktvisringen in beignetdeeg 12-15 st.	220/250 g	4	6-8 min.
Appelbeignets 7-8 st.	220/250 g	4	5-6 min.
Gehaktballetjes	450/500 g	4	8-10 min.



Het instellen en uitzetten van de timer

(zie blz. 17)

Het frituren

- Wacht tot de voorverwarmtijd van 15 minuten verstreken is voordat u gaat frituren.
- Neem het deksel van het apparaat.

- Vul het mandje.
- Laat het mandje langzaam in de olie/het vet zakken met 1 à 2 tussenpozen.
- Zet het deksel op het apparaat.

Na elke frituurbeurt

Na het verstrijken van de frituurtijd:

- Haal het deksel van de pan om te voorkomen dat de producten te zacht worden.

- Haal het mandje omhoog en zet het vast op de rand van de binnenpan - **Fig. 7**
- Laat de producten uitlekken voordat u ze uit het mandje haalt.

Na het frituren

- Als u klaar bent met frituren, de thermostaat op '0' (uit) zetten, de stekker

uit het stopcontact halen en het/de olie af laten koelen voordat u het apparaat opbergt.

Enkele raadgevingen

Vergeet niet, dat het voor een goed frituurresultaat noodzakelijk is om de olie/het vet 15 minuten voor te verwarmen.

- Indien u meerdere keren achterelkaar porties van hetzelfde gerecht wilt frituren, dan raden wij u voor het verkrijgen van hetzelfde resultaat aan om de frituurtijd vanaf de tweede frituurbeurt iets te verlengen.
- Controleer vóór elk gebruik of de olie/het vet zich tussen het minimum en maximum niveau bevindt.
- Snijd de te frituren producten in kleine

gelijke delen zodat ze allemaal even gaar worden.

- Bestrooi het te frituren product pas na het frituren (en niet boven de Versalio) met peper en zout. Hierdoor blijft de olie/het vet langer goed.
- Vermijd het frituren van te grove of dikke producten die van binnen wellicht niet helemaal gaar kunnen worden.
- Dep de producten vóór het frituren droog voor een zo krokant mogelijk frituurresultaat. Dit geldt in het bijzonder voor verse patat frites.

ATTENTIE
Verbrande frituurrestjes zorgen ervoor dat de kwaliteit van het frituurvet of de olie snel achteruit gaat en in extreme gevallen kan het vet/de olie zelfs vlam vatten.

Het schoonmaken van de binnenpan

- De smaak en kwaliteit van de gefrituurde producten hangen samen met de kwaliteit van de olie/het vet.
- Filter het de olie/het vet na elk gebruik om zo lang mogelijk te profiteren van de goede kwaliteit van de olie/het vet.

Het verwijderen van frituurrestjes

- Verwijder na elk gebruik met een schuimspaan de wat grovere frituurrestjes die in de olie/het vet zijn achtergebleven.

Het zeven van de olie/het vet

Wacht eerst tot de olie of het vet voldoende is afgekoeld, maar nog vloeibaar is. Neem de binnenpan voorzichtig uit het apparaat. Kantel de binnenpan en schenk het vet of de olie via het schenktuitje in een pan/schaal.

- Leg een filter in het frituurmandje.
- Haak het mandje aan de rand van de binnenpan en giet voorzichtig het vet/de olie op het filter.

Het bewaren van de olie/het vet

- In een pan/schaal in de koelkast, of donkere, koele plaats.

- In de Versalio zelf.

Het vervangen van de olie/het vet



- Fabrikanten van frituurolie/vet raden aan om na 8 à 12 frituurbeurten de olie/het vet te vervangen. Houdt u zich aan hun voorschriften.

- Spoel de gebruikte frituurolie of het vet niet door de gootsteen. Laat het afkoelen, doe het in bijv. een leeg melkpak of blik en gooi het weg.



Suddereren, bakken en braden

- Behalve voor frituren kan de Versalio ook gebruikt worden voor sudderen, bakken en braden. Door de thermostaatschuif op een lagere stand te zetten wordt uw Versalio een (elektrische) koekenpan, braadpan of hapjespan.
- Stelt u de thermostaat in op een lagere stand, dan moet u altijd rekening houden met een korte overgangstijd, omdat het door de dikke bodem van de binnenpan even duurt voordat de temperatuur zich heeft aangepast.
- U kunt in de lagere standen naar keuze met of zonder deksel werken.
- Zonder het deksel zal de bereidingstijd enigszins langer zijn.
- In stand 1 of in stand “warmhouden” is het normaal dat het vocht af en toe even kan gaan borrelen.

	Warmhouden	Suddereren	Bakken/Braden
Thermostaatstand	Thermostaatschuif uiterst links	1	2
Symbol	Warmhouden		

Vorbereiding

- Nadat u boter, olie of water in de binnenpan heeft gedaan, rolt u het snoer van het apparaat helemaal uit en steekt u de stekker in het stopcontact.
- Neem het deksel van het apparaat.
- Zet de thermostaatschuif in de gewenste stand.
- Verwarm de boter tot hij gaat kleuren en de olie tot deze enigszins gaat roken.

Belangrijk:

Gebruikt u minder dan 0,5 liter olie of vet (onder het maatstreepje 0,5), laat de thermostaat dan gedurende 3 minuten op stand 2 staan en verhoog daarna pas de temperatuur. Gebruik het frituurmandje alleen voor gerechten die in ruim olie of vet bereid moeten worden (vanaf niveau 1 - 1 liter). Dit om onnodige beschadigingen aan het mandje te voorkomen.

De timer instellen

(zie blz. 17)

De juiste baktijd kiezen

- Tijdens het bakken zal het controlelampje af en toe aan en uit gaan. Het lampje blijft alleen branden als het apparaat olie of vet aan het verwarmen is om het op de ingestelde temperatuur te brengen of houden.
- Kijk in de onderstaande tabel of in het receptenboekje voor de juiste bereidingstijd en de bijbehorende thermostaatstand. Uiteraard vormen deze tijden en standen slechts een richtlijn, u kunt ze zelf naar eigen inzicht aanpassen.

Kooktijdentabel voor verse producten

Bereiding	Hoeveelheid	Thermostaatstand	Bereidingstijd
Uiensoep	1,5 L	1	20 min.
Minestrone	2 L	1	1 uur
Risotto	300 g	2 dan 1*	20 min.
Gebakken aardappelschijfjes	800 g	2	20 min.
Gemengde groenten	800 g	2 dan 1*	20 min.
Zalm	800 g	3	4-6 min.
Paella	-	2 dan 1*	40 min.
Gepaneerde kabeljauwfilets	500 g	2	9-10 min.
Boeuf bourguignon (dobbelstenen runderstoofvlees + groenten)	1 kg	2 dan 1*	1,5 uur
Chili	800 g	2 dan 1*	1 uur
Gepaneerde schnitzels	4 x 150 g	1	15 min.
Karbonades	4 x 120 g	2	16 min.
Taartbodem biscuitdeeg	-	2	35 min.

(* aanbraden op stand 2)

Kooktijdentabel voor diepvriesproducten

Bereiding	Hoeveelheid	Thermostaatstand	Bereidingstijd
Vissticks	300/350 g	2	10 min.
Gebakken aardappelschijfjes	800 g	3 dan 2	18 min.

Het einde van de bereidingstijd

- Zet de aan/uit-schakelaar op '0' (uit).
- Haal de stekker uit het stopcontact.

Schoonmaken en onderhoud

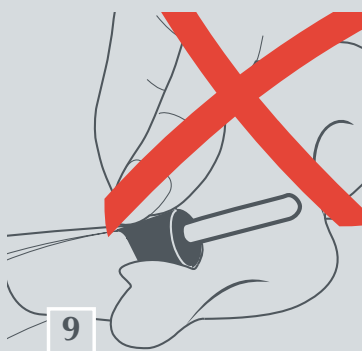
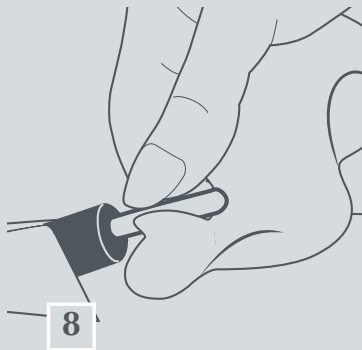
- Alleen de binnenpan mag in water gedompeld worden. Was de binnenpan op gebruikelijke wijze met de hand af. **Gebruik echter nooit een schurend schoonmaakmiddel of een metalen schuursponsje.** Is een gerecht aangebakken, vul de binnenpan dan met warm water en laat dit een tijd inweken.
- De Versalio is uitgerust met een uitneembare binnenpan met anti-aanbaklaag, die ook in de vaatwasmachine afgewassen kan worden. Neem in dit geval de volgende voorzorgsmaatregelen in acht:
- Let erop, dat de binnenkant met anti-aanbaklaag niet in contact kan komen met de spijltjes van het vaatwasmachineriek.
- Na een aantal keren in de vaatwasmachine moet de binnenpan opnieuw ingeget worden. Doe een paar druppels (sla)olie op wat keukenpapier en wrijf de anti-aanbaklaag hiermee licht in.

Belangrijk: Bruinverkleuring en krasjes die gaan ontstaan als gevolg van langdurig gebruik, hebben geen invloed op de werking van het apparaat. TEFAL garandeert dat de anti-aanbaklaag van dit apparaat voldoet aan de normen die gesteld worden aan materialen die in contact komen met etenswaren.

Binnenpan: praktische adviezen

- Na een paar keer in de vaatwasmachine te zijn gebruikt, kan de buitenzijde van de binnenpan witte vlekken gaan vertonen. Zij hebben geen enkele invloed op de goede werking van het apparaat. Om ze te voorkomen, de buitenkant van de pan na het afwassen altijd met een doek nadrogen.

- Om langer van de voordelen van de anti-aanbaklaag te kunnen profiteren gerechten nooit direct in de binnenpan doorsnijden.
- De binnenpan na gebruik weer op de correcte wijze terug in het apparaat plaatsen.

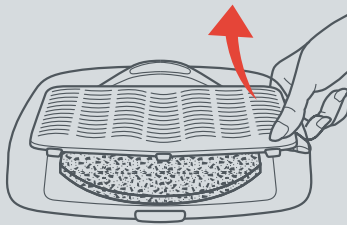


Binnenpan: overige voorzorgsmaatregelen

- Na het afwassen is het van belang de uiteinden van het verwarmingselement, dat zich onder aan de binnenpan bevindt, zorgvuldig droog te maken - **Fig. 8**
- De witte siliconen dopjes bij de uiteinden van het verwarmingselement garanderen de waterdichtheid van het element. Maak deze nooit schoon: ze zijn uiterst gevoelig voor beschadigingen (snijden/schuren); u zou de elektrische isolatie van het apparaat in gevaar kunnen brengen - **Fig. 9**
- Probeer verontreinigingen op de beide witte dopjes nooit te verwijderen. Vuil

heeft geen enkele invloed op hun werking.

- Maak de metalen uiteinden van het verwarmingselement nooit met een schuursponsje schoon, droog ze altijd met een zachte doek.
- Voorkom tijdens het schoonmaken dat de onderkant van de binnenpan ergens tegen aan stoot. Als de metalen uiteinden van het element of één van de voetjes vervormd zijn, kan het hele apparaat niet meer gebruikt worden. In dat geval raden wij u aan om de binnenpan te vervangen. U kunt hiervoor contact opnemen met uw winkelier of rechtstreeks met Tefal.



10

Schoonmaken van de overige onderdelen

Belangrijk: Vergeet nooit de timer en het anti-reukfilter te verwijderen voordat u het deksel met de hand of in de vaatwasmachine gaat afwassen.

- Na gebruik de buitenkant van het apparaat en het snoer met een vochtig doekje afnemen en drogen. Gebruik hiervoor nooit bijtende of schurende schoonmaakproducten.
- De binnenkant van het apparaat nooit met water schoonmaken.
- Het frituurmandje op gebruikelijke wijze met de hand afwassen.

Vervangen van het anti-reukfilter - Fig. 10 (niet op alle modellen aanwezig)

- De werking van de actieve koolstof in het filter neemt af al naar gelang hetgeen in het apparaat bereid wordt en hoe vaak het apparaat gebruikt wordt. In het algemeen raden wij u aan het filter na 10 keer gebruik te vervangen.
- Neem het deksel van het apparaat.
- Klik het filtercompartiment in het deksel open.
- Neem het filter uit het compartiment en gooi het weg. Maak de binnenkant van

Opmerking: Na verloop van tijd zal de binnenkant van het deksel enigszins geel verkleuren. Deze verkleuring heeft geen enkele invloed op het goed functioneren van het apparaat.

- Het apparaat nooit in water dompelen of in de vaatwasmachine reinigen. Alleen de binnenpan mag in water gedompeld worden.

het compartiment en de metalen reflectorplaat schoon.

- Plaats een nieuw anti-reukfilter, met de afgeronde zijde naar boven, in het compartiment.
- Bevestig het dekseltje van het filtercompartiment.

Attentie: Olie of vet kan over de rand van het apparaat bruisen als u het filter niet tijdig vervangt.

- Nieuwe anti-reukfilters (art.nr. 794428) zijn verkrijgbaar bij uw winkelier of zijn rechtstreeks te bestellen bij Tefal.

Een beter milieu begint bij jezelf

Een elektrisch huishoudelijk apparaat is ervoor gemaakt om langdurig gebruikt te kunnen worden. Mocht het echter aan vervanging toe zijn, dan verzoeken wij u vriendelijk om even bij het milieu stil te staan en uw steentje eraan bij te dragen. Als het apparaat een timer met een batte-

rij bevat, dient u deze te verwijderen en in te leveren als KCA.

Het apparaat zelf kan ingeleverd worden bij het plaatselijke recyclecentrum. In de toekomst zal dit waarschijnlijk via andere kanalen mogelijk zijn.

Dit apparaat voldoet aan de technische voorschriften en normen die op dit moment van kracht zijn en aan :

- **de EMC-richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 89/336/CEE, gewijzigd volgens richtlijn 93/68/CEE,**
- **de laagspanningsrichtlijn 72/23/CEE, gewijzigd volgens richtlijn 93/68/CEE.**

Veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat is uitgevoerd volgens de geldende veiligheidsvoorschriften.
 - Gebruik voor het frituren nooit verschillende soorten vet of olie tegelijkertijd.
 - Controleer vóór het eerste gebruik of de spanning van uw lichtnet (V) overeenkomt met die van het apparaat (alleen geschikt voor wisselstroom).
 - Is het apparaat in een ander land aangeschaft, laat vóór gebruik nakijken door de technische dienst van Tefal of ander erkend reparateur. Technische normen en voorschriften kunnen van land tot land verschillen.
 - Zet het apparaat op een stabiel en vlak werkvlak, waar het niet in contact kan komen met (opspattend) water.
 - Zet het apparaat niet op of vlakbij een warmtebron (bijv. fornuis) om te voorkomen dat de kunststof buitenkant van het apparaat vervormt of anderszins beschadigd raakt.
 - Het apparaat nooit zonder toezicht aan laten staan.
 - Het apparaat buiten bereik van kinderen houden.
 - Het snoer nooit over de rand van een tafel/aanrecht naar beneden laten hangen.
 - Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
 - Trek de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
 - Het maximum niveau van de olie/het vet mag niet overschreden worden.
 - Het frituurmandje nooit te vol doen, vooral niet met diepvriesproducten, om overlopen van de olie of het vet te voorkomen.
 - Bij het gebruik van elektrisch verwarmende apparaten kunnen hoge temperaturen bereikt worden, die tot verbrandingen kunnen leiden. Hoewel dit apparaat voorzien is van koele wanden raden wij u aan het contact met de zichtbare metalen delen van het apparaat te vermijden.
 - De metalen handgrepen van de binnenpan niet vastpakken voordat het apparaat volledig is afgekoeld.
 - Houd uw handen en gezicht nooit direct boven het filtercompartiment als het apparaat aan staat: de stoom die via het filter ontsnapt is bijzonder heet.
 - Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet normaal werkt, als u hem niet meer gebruikt en voordat u hem gaat schoonmaken.
 - Het vet of de olie moet regelmatig gefilterd worden. Frituurrestjes die in de olie achterblijven kunnen gemakkelijk verbranden, waardoor de kwaliteit van de olie of het vet snel achteruit gaat en in extreme gevallen zelfs vlam kan vatten.
 - Vervang de olie/het vet na zoveel keer als de fabrikant van het product aangeeft.
 - Mocht de olie/het vet vlam vatten, sluit dan onmiddellijk het deksel om het vuur te smoren en trek de stekker uit het stopcontact.
 - Probeer brandend vet nooit met water te blussen!
 - Dompel het apparaat nooit in water onder; alleen de binnenpan is waterbestendig.
 - Gebruik het apparaat niet meer:
 - als het apparaat of het snoer beschadigingen vertoont,
 - als het apparaat is gevallen en daarna zichtbare beschadigingen vertoont of niet normaal werkt.
- Neem contact op met de Consumentenservice van Tefal. U kunt ook met het apparaat teruggaan naar uw winkelier of het rechtstreeks naar Tefal sturen. Voor reparatie is speciaal gereedschap nodig.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. In geval van (semi-)professioneel of oneigenlijk gebruik, en gebruik dat niet overeenkomt met de aanwijzingen in deze handleiding, vervalt de garantie en accepteert de fabrikant geen aansprakelijkheid voor eventuele schade en/of reparatiekosten.
 - Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de binnenpan uit het apparaat neemt en steek de stekker pas in het stopcontact terug als de binnenpan zich weer goed in het apparaat bevindt.
 - Verplaats het apparaat niet als er zich veel hete olie of heet vloeibaar vet (1 à 2 liter) in het apparaat bevindt.
 - Verplaatst u het apparaat als dit nog warm is en er zich niet veel olie of vet in bevindt, raak dan alleen het kunststof aan en vermijd elk contact met de metalen delen van de binnenpan.

ATTENTIE

Eventuele reparaties dienen altijd uitgevoerd te worden door Tefal of een ander erkend reparateur met gebruikmaking van originele onderdelen. Het eigenhandig repareren van dit apparaat kan gevaar opleveren voor de gebruik(st)er(s). Bij een defect of als een bepaald probleem blijft bestaan, richt u zich dan tot de Consumentenservice van Tefal.




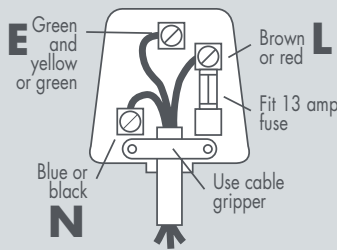
- Probeer de uiteinden van het verwarmingselement niet recht te buigen als deze door vallen of stoten vervormd zijn geraakt. Stuur het apparaat dan rechtstreeks naar Tefal of ander erkend reparateur.
- De hete binnenpan alleen op oppervlakken neerzetten die tegen hoge temperaturen bestand zijn. U kunt hem het beste terugzetten in het apparaat.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- De metalen plaat en de onderdelen die onder in het apparaat bevestigd zijn moeten altijd volkomen droog zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- De binnenbodem van het apparaat moet altijd in direct contact staan met de onderkant van de binnenpan. Zorg ervoor, dat hier zich nooit iets anders tussen bevindt.
- Meng nooit hete olie met water.

Praktische adviezen

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Er komen onaangename luchtjes vrij	<ul style="list-style-type: none"> • Het anti-reukfilter is verzaagd. • De kwaliteit van het vet/de olie is niet goed meer. • Het vet/de olie is niet geschikt voor frituren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang het filter. • Vervang het vet/de olie. • Vervang het vet/de olie door speciaal frituurvet/olie (plantaardig).
Er ontsnapt stoom van onder het deksel	<ul style="list-style-type: none"> • Het deksel zit niet goed op het apparaat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zet het deksel correct op het apparaat.
Het vet/de olie loopt over	<ul style="list-style-type: none"> • Het anti-reukfilter is verzaagd. • Het maximum vulniveau is overschreden. • Het frituurmandje is vervormd en raakt in de hoogste stand de olie/het vet. • De olie/het vet gaat ineens erg bruisen. • Er zijn verschillende soorten olie/vet met elkaar gemengd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang het filter. • Controleer het niveau en verwijder het teveel aan vet/olie. • Bestel een nieuw mandje bij uw winkelier of rechtstreeks bij Tefal. • Controleer of het mandje niet te vol is en het vulniveau niet is overschreden. • Laat het mandje langzaam in de olie zakken met 1 à 2 tussenpozen. • Leeg de binnenpan, maak hem schoon en vul hem met 1 soort plantaardige olie of vet (het mengen van soorten vet/olie is erg gevaarlijk).
Producten worden niet mooi bruin en blijven slap.	<ul style="list-style-type: none"> • De producten zijn te dik gesneden en bevatten veel water. • De porties zijn te groot en de olie/het vet is niet meer op de juiste temperatuur. • De temperatuur van de olie/het vet blijft te laag: de thermostaat is ontregeld. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verleng de frituurtijd. • Frituur kleinere porties tegelijk (met name diepvriesproducten). • Stuur het apparaat naar Tefal voor reparatie.

Description

- 1 Filter compartment cover
- 2 Anti-odour filter
- 3 Timer or handle stopper (depending on model)
- 4 Lid handle
- 5 Lid
- 6 Basket with handle
- 7 Pouring spout
- 8 Removable bowl (with non-stick coating)
- 9 Maximum levels for oil
- 10 Removable bowl handle
- 11  **Warning: hot surface**
Do not touch the bowl's handles while the appliance is on
- 12 Removable cord (depending on model)
- 13 Control indicator light
- 14 Adjustable thermostat
- 15 Carrier handle
- 16 On-off switch



Wiring instructions

FOR UK ONLY
WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Important: the wires in this lead are coloured in accordance with the following codes:

Green and Yellow: Earth
Blue: Neutral
Brown: Live

Connect the Green/Yellow wire to the terminal in the plug marked " E " (or by the

earth symbol) or coloured Green or coloured Green and Yellow. Connect the Brown wire to the terminal in the plug marked " L " or coloured Red. Connect the Blue wire to the terminal in the plug marked " N " or coloured Black. A 13 amp fuse should be fitted when the appliance is connected to a BS 1362 plug. Seek professional advice if you are unsure of the correct procedure for the above.

Voltage

This appliance is designed to run on 230 - 240 volts 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.

About your factory fitted plug

FOR UK ONLY

(supplied with certain models only)
The lead is already fitted with a plug incorporating a 13 amp fuse. If the plug does not fit your socket outlet, see next paragraph. Should you need to replace the fuse in the plug supplied, a 13 amp approved BS 1362 fuse must be used.

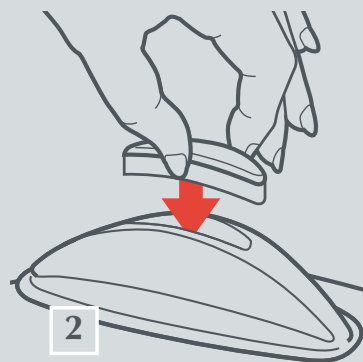
The fuse cover is an important part of the plug. Please ensure that it is always refitted. If you lose this cover please do not use the plug. You may contact TEFAL for a replacement.

If the plug supplied does not fit your socket outlet, it should be removed from the mains lead and disposed of safely. The flexible cord insulation should be stripped back as appropriate and a suitable alternative plug fitted. The replacement plug must be equipped with a 13 amp fuse.

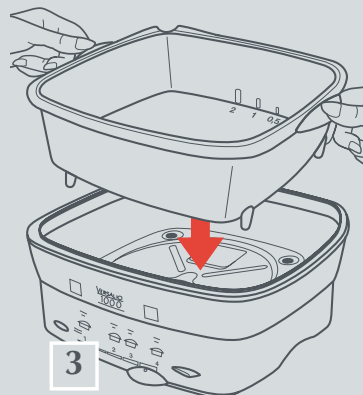
Important: If the electrical cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by an authorised Service Dealer. The safety of this appliance complies with the technical regulations and standards in force.



1



2



3

Before use

- Remove the appliance from its packaging and unpack all the accessories.
- Turn the basket handle so that it locks into the upright position - **Fig. 1**
- Remove the basket from the removable bowl.
- Take out the documents and the protective film.
- Take out the removable bowl.
- Check that there is nothing (packing, paper, etc.) stuck between the removable bowl and the body of the appliance.
- Clean the inside of the removable pan and the basket with a damp sponge and washing-up liquid.

Place the timer in the handle (depending on models)

- The timer is removable and can easily be put into or removed from the handle - **Fig. 2**

Instructions

Put the removable bowl in position - **Fig. 3**

- Introduce the removable bowl in such a way that the four feet of the removable bowl go into the four holes in the metal

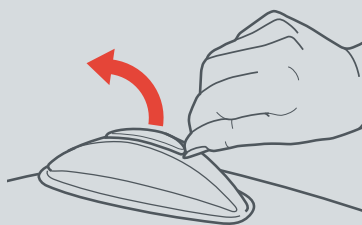
plate at the base of the Versalio. If this is not the case, turn the removable bowl through a half-turn (the pouring lip of the removable bowl should be at the back).

Fill the bowl of your fryer with oil/fat

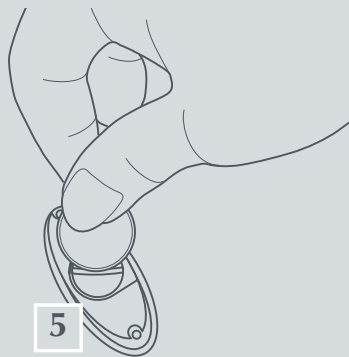
- The 0.5 mark on the removable bowl corresponds to a volume of 0.5 l.
- The 1 mark on the removable bowl corresponds to a volume of 1 l.
- For 1.5 l, fill to halfway between the 1 and 2 marks.
- Never fill beyond the 2 mark inside the removable bowl.
- Fill the removable bowl with the appropriate quantity of oil for the selected recipe, following the table below.
- Always put solid fat directly into the removable bowl: never into the frying basket.
- Use a vegetable oil or solid vegetable fat (sunflower, groundnut, olive or pip of grape oil).
- If you use solid vegetable fat, cut it into small pieces before putting it into the bowl. Then melt it by plugging in the appliance and setting the thermostat on position 1 (Simmer).
- Never mix solid and liquid fats or different brands.
- Do not mix old and new oil together as this will only spoil the new oil in a short time."
- Check the oil level before each use.

Cooking method	Simmer	Sauté	Fry 1	Fry 2
Volume of oil	1 or more spoonfuls	1 or more spoonfuls (0,5 l maxi)	1 to 1.5 l (as chosen)	2 l
Solid fat*	equivalent of a few spoonfuls	equivalent of a few spoonfuls	equivalent of 1 - 3 bread rolls	equivalent of 4 bread rolls

e. g. cutting vegetable fat into cubes to aid dissolving



4



5

Setting the timer (depending on model)

- The timer can be detached from the handle - **Fig. 4**
- Press on the button either continuously, or by pressing repeatedly to set the time minute by minute.
- Release the button. The time selected is displayed and timing begins.

- The last minute of timing is displayed in seconds.
- In the case of an error, or to delete the selected time, hold the button down for 2 seconds: the timer is automatically reset to zero. Then re-programme as before.

Stopping the timer beep

- When the cooking time is finished, the timer gives a warning signal consisting of 2 series of 10 times 3 beeps, 20 seconds apart.

- To stop this signal, simply press on the button.

Warning: the timer indicates the end of cooking, but does not turn the appliance off.

Changing the battery - Fig. 5

- If there is a total or partial loss of the display, the battery needs changing.
- The used battery of the timer should

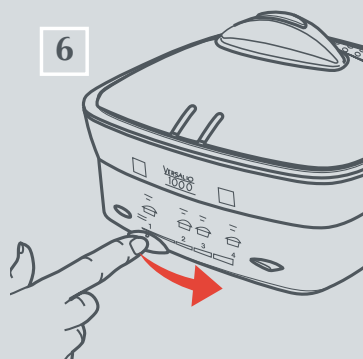
not be thrown away. When replacing, take it to a specialized collection centre or an approved service centre.

Recommendations

- Never remove the removable bowl whilst the appliance is in use.
- Use wooden or plastic utensils to stir food, to avoid damaging the pan's non-stick coating.

- Simmering with water is possible: do not fill above the 2 l mark to avoid boiling over.
- **Never use metal utensils.**
- **Never cut food directly in the removable bowl.**

To fry in deep oil and semi-deep oil



6

CAUTION
Only use the basket when cooking with a large amount of oil (at least level 1), otherwise you risk damaging the appliance.

Preparation of the frying bowl

- After putting the oil into the removable bowl, unwind the cord completely and plug in.
- **For models with a removable cord:** plug the cord into the appliance and then into the mains socket.
- Set the switch to "1" (on). The indicator lights up.
- Remove the lid
- Set the thermostat according to the food you wish to fry - **Fig. 6** See the table below for settings.
- Put the lid on.
- Pre-heat the oil. During pre-heating, the indicator light may go out and come on again several times. After approximately 15 minutes, the bowl will have reached the correct temperature and better results will be obtained.

	Frying (1 to 1,5 l)	Frying (2 l)
Thermostat position	3	4
On Versalio		

Fill the frying basket

- For a light, crisp result, we recommend that you do not put too much food into the basket.

Caution: never fill beyond the maximum level marked on the basket.

Choosing the correct cooking time

- During cooking, the indicator light goes on and off. It only stays lit when the Versalio is heating the oil to reach or maintain the correct temperature.
- Refer to the table below and to the re-

cipe book supplied with each appliance for cooking times and temperatures. These are, of course, given as an indication only: you can modify and adapt them to suit your taste.

Table of cooking times for chips

Food		Quantity	Thermostat position	Time
Fresh chips	Safe limit capacity	1000 g	4	15-16 min.
	Recommended maximum capacity for the best frying	550 g	4	10-11 min.
Frozen chips	Safe limit capacity	750 g	4	13-14 min.
	Recommended maximum capacity for the best frying	400 g	4	7-8 min.

Table of cooking times for fresh food

Food	Quantity	Th. position	Time
Potato crisps	300 g	4	4-6 min.
Dauphine potatoes (10-12 p)	300/350 g	4	9-12 min.
Soufflé potatoes	250 g	4	7-9 min.
Chicken croquettes (8-10 p)	350/400 g	4	8-10 min.
Potato croquettes (8-10 p)	350/400 g	4	8-10 min.
Breaded escalopes of veal (2-3 p)	300 g	3	8-10 min.
Fried chicken quarters (8-10 p)	1,2 kg	3	13-15 min.
Chopped pork	400/500 g	3	5-7 min.
Apple doughnuts (7-8 p)	200/250 g	3	7-9 min.
Vegetable fritters (10-12 p)	250/300 g	3	11-13 min.
Fritters (12-15 p)	200/250 g	3	8-9 min.
Sea bream, coley, sole, skate (2 p)	250/300 g	3	8-9 min.
Aubergines "à la napolitaine" (6 p)	200 g	3	6-8 min.
Fried courgettes	600 g	4	10-12 min.

Preparation of frozen food

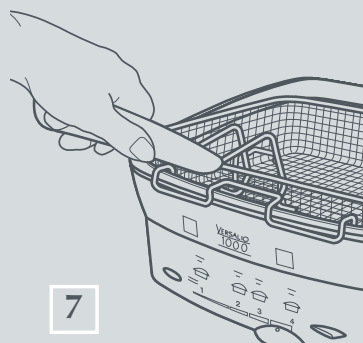
- **Un-breaded fish fillets, whole fish, brains, etc.:** leave to thaw, then prepare as for fresh products.
- **Pre-cooked chips, breaded fish, etc.:** cook straightaway without thawing.

Caution: defrost frozen foods according to the manufacturers instructions before frying.

- Wipe and shake frozen food well to remove any small pieces of ice before putting it in the basket.
- Set the thermostat to the position indicated in the tables.
- Reduce quantities by comparison with fresh products. Do not exceed 3/4 of the basket maxi capacity.

Table of cooking times for frozen food

Food	Quantity	Th. position	Time
Noisette potatoes (40 p)	300 g	4	8-10 min.
Potato croquettes (10-12 p)	350/400 g	4	6-8 min.
Breaded cod (10-12 p)	350/400 g	4	6-8 min.
Filleted fish fritters (8-10 p)	250/300 g	4	6-8 min.
Breaded fillets of plaice (3 p)	280/300 g	4	7-9 min.
Fish bites in breadcrumbs (8-10 p)	250/300 g	4	6-8 min.
Prawn fritters (12 p)	300/350 g	4	5-6 min.
Squid fritters (10-12 p)	220/250 g	4	6-8 min.
Apple doughnuts (9 p)	220/250 g	4	5-6 min.
Breaded veal rissoles (10 p)	300/350 g	4	8-10 min.
Breaded pork rissoles (10-12 p)	300/350 g	4	8-10 min.
Beef meatballs (15-18 p)	450/500 g	4	8-10 min.



Setting the timer and stopping the timer beep

(see page 30)

Putting the food into the oil.

- Wait until the 15 minute pre-heating time is up before submerging the basket in the oil.
- Remove the lid.

- Place the food to be fried in the basket.
- Put the basket into the oil gradually, pausing once or twice in the process.
- Put the lid back on.

Removing the food from the oil

When the selected cooking time is up:

- Remove the lid to prevent the food getting soggy.

- Lift the basket and hang on the edge of the removable bowl - **Fig. 7**
- Allow to drain before removing the food onto a plate.

End of cooking

- Once the last frying operation is complete, turn the switch to position "0"

- (off), unplug the appliance and leave the oil to cool before putting away.
- Unplug the fryer.

Our chef's recommendations

Don't forget that preheating the oil bowl (about 15 minutes) is essential for successful results.

- To cook several consecutive batches of the same food, increase the cooking time slightly after the first batch.
- In between each cooking operation, check that the oil level is between the minimum and maximum marks.

- Cut food for frying into small regularly shaped pieces so that they cook evenly.
- Season food after cooking and away from the Versalio to conserve the oil.
- Avoid trying to cook pieces which are too thick and difficult to cook through.
- Dry damp food carefully, especially fresh potatoes, for a crisp result.

Cleaning the frying bowl

- The lightness, nutritional value and quality of taste of your fried food depends on the good quality of the oil bowl.

- Clean the oil bowl after every cooking session to conserve its qualities, essential to the health of gourmets, as long as possible.

CAUTION

Burnt deposits cause the oil to deteriorate faster, and are a fire risk in the long term.

Remove deposits

- After each cooking session, use a skim-

ming ladle to remove large deposits and small pieces of food from the oil.

Draining off the oil

To drain off the oil, wait until it has cooled, then remove the removable bowl from the body of the appliance. Tip the removable bowl so that the oil is poured from the lip of the removable bowl.

- Place a sheet of filter paper at the bottom of the basket.
- Hook the basket on the edge of the removable bowl and carefully pour the oil onto the filter paper.

Store the oil

- In a container away from the light.
- In the Versalio itself.

Changing the oil



- Manufacturers of oil for frying recommend that it should be changed after every 8 to 12 times used. Comply with their instructions.

- Do not throw used oil down the sink.
- Let it cool and throw it away with household waste or in containers provided for the purpose.



To simmer and sauté

- In addition to its function as a fryer, Versalio can be used to cook by other methods. By resetting the thermostat, you can cook in the same way as with a frying removable bowl or sauté removable bowl.
- Simply note that when you lower the thermostat setting, you must take into account a small delay in the reduction in temperature, due to the thickness of the base of the removable bowl.
- You can cook with or without the lid, as you wish.
- Without the lid, cooking times should be increased slightly.
- In position 1, or on the “Keep hot” setting, the fat may bubble for short periods occasionally.

	Keep warm	Simmer	Sauté
Thermostat position	Button turned fully to the left	1	2
On Versalio	Keep warm		

Preparation for cooking

- After putting the oil into the removable bowl, unwind the cord completely and plug in.
- Remove the lid
- Set the thermostat to the appropriate setting for the food you wish to cook.
- If using oil, pre-heat in accordance with instructions in the recipe book.

Important:

To use a lesser quantity of oil than that corresponding to level 0.5, leave the thermostat on setting 2 for at least 3 minutes, then increase the temperature.

- Only use the basket when cooking with a large amount of oil (at least level 1), otherwise you risk damaging the appliance.

Setting the timer and stopping the timer beep

(see page 30)

Choosing the correct cooking time

- During cooking, the indicator light goes on and off. It only stays lit when the removable bowl is being heated.
- Refer to the table below and to the re-

cipe book supplied with each appliance for cooking times and temperatures. These are, of course, given as an indication only: you can modify and adapt them to suit your taste.

Table of cooking times for frozen food

Food	Quantity	Th. position	Time
Onion soup	1,5 l	1	20 min.
Minestrone	2 l	1	1 h
Risotto	300 g	2 then 1*	20 min.
Browned potatoes	800 g	2	20 min.
Vegetables Poëlee	800 g	2 then 1*	40 min.
Salmon	800 g	3	4 - 6 min.
Spanish rice	-	2 then 1*	40 min.
Breaded cod fillets	500 g	2	9 - 10 min.
Beef Bourguignonne	1 kg	2 then 1*	1 h 30
Chili con carne	800 g	2 then 1*	1 h
Breaded escallops	4 x 150 g	1	15 min.
Pork ribs	4 x 120 g	2	16 min.
Chocolate/vanilla biscuit	-	2	35 min.

* (seal the meat in position 2)

Table of cooking times for frozen food

Food	Quantity	Th. position	Time
Fish fingers (10-12 p)	300/350 g	2	10 min.
Sauté potatoes	800 g	3 then 2	18 min.

End of cooking

- Set the switch to position "0" (off).
- Unplug the appliance.

Cleaning and Maintenance

Cleaning the removable bowl

- Only the removable bowl may be immersed. To clean the removable bowl, use warm water, liquid detergent and a sponge. **Never use scouring powder or a scourer.** If food has been burnt, leave the removable bowl to soak for a little while before washing it.
- Versalio is fitted with a removable bowl with non-stick coating, which can be washed in a dishwasher. In this case, follow the recommendations below carefully.
- Take care not to damage the interior coating on the prongs inside the dishwasher when putting in position.

- After being washed in the dishwasher several times, we recommend that you wipe the inside of the removable bowl all over with a lightly oiled cloth, to refresh the coating.

Important remarks:

The interior can become brown and scratched after the appliance has been used regularly for a long time. This is quite normal and has no unpleasant consequences. TEFAL guarantees that the anti-adhesive surface of this appliance complies with the regulations in force concerning all materials which are in contact with food.

Practical tips

- After being washed in the dishwasher several times, white marks may appear on the outside surface of the removable bowl. These do not affect the normal functioning of the appliance. To prevent them, wipe the outside of the remo-

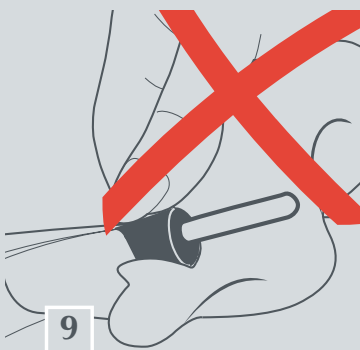
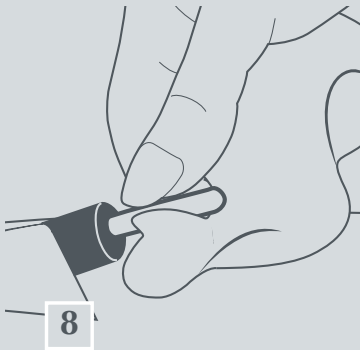
vable bowl with a dry cloth every time it is washed.

- To maintain the non-stick qualities of the coating for as long as possible, never cut directly in the removable bowl.
- Replace the removable bowl in its correct position in the appliance.

Precautions

- After cleaning, the ends of the heating element under the removable bowl must be carefully dried - **Fig. 8**
- Do not clean the watertight silicone plugs at the end of the element: these are sensitive to cuts and abrasions, and the electrical insulation of the appliance could be damaged - **Fig. 9**
- Do not try to remove any marks on these plugs: their efficiency is not affected.

- Do not use an abrasive scourer on the metal ends of the element. Dry them with a soft cloth.
- Avoid knocking the removable bowl whilst cleaning it. It will become unusable if the terminals on the heating element or one of the feet are damaged. In this case we suggest you replace it. For this, contact your nearest service centre.



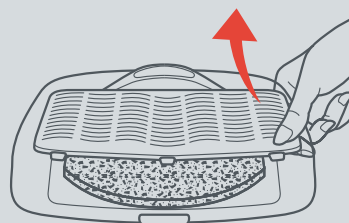
Cleaning other parts of the appliance.

Important: Do not forget to remove the timer and filter before washing the lid by hand or in the dishwasher.

- Clean the outside and the cord with a damp cloth, then dry. Do not use strong or abrasive cleaning products.
- Do not clean the inside of the appliance with water.
- Remove the basket and clean with hot water and washing up liquid.

Note: over a period of time, the inside of the lid may become slightly yellow. This will not affect the correct functioning of your appliance.

- Never plunge the appliance into water, nor in the dish washer. Only the bowl can be immersed.

**10****Replacement of the anti-odour filter**

- **Fig. 10** (depending on model)

- The strength of the active carbon filter diminishes gradually, depending on the nature of food fried and frequency of use. We advise you to change this filter after 10 times of use.
- Remove the Versalio lid.
- Unclip the filter cap.
- Remove the filter, throw it away and

clean the inside of the lid and deflector.

- Put the new filter in position, rounded side outwards.
- Replace the filter cap.

Caution: Failure to change the filter could result in an overflow of oil.

- The anti-odour filter, ref. 794428 is available from approved Service Centres and in the shops.

After sales services

(For UK only)

In the unlikely event your appliance should fail within the first 28 days from the date of purchase, your retailer is authorised to exchange it. After 29 days from the date of purchase, for repairs and spares telephone your nearest TEFAL Service Centre on 0845 725 8588, calls charged at local rates. Alternatively you may post your faulty product for repair to the following address:

TEFAL Service Operations,
PF Box 155, Birmingham B1 3DP.
Tel: 0121 200 2740.

TEFAL Ireland,
Gavin Electronics Ltd,
83 Lower Camden Street,
Dublin 2, Southern Ireland.
Tel: 1 47 57109.

Before posting

1. Enclose your name, address and details of the fault.
2. If you are returning under the guarantee, it must be accompanied by a till receipt as proof of date of purchase.
3. If it is outside the guarantee period, please advise our Service Centre of the maximum amount of money you wish to spend to make it operational again.
4. If returning a fryer, please empty the oil from the fryer and clean the inside before returning it.

The above details are in addition to a consumer's statutory rights and does not affect those rights in any way.

Replacement accessories and spare parts for your TEFAL appliance such as anti-scaling cassettes for irons, filters for deep fat fryers or gaskets for pressure cookers are available from TEFAL stockists or your local Service Centre.

Alternatively you can obtain them by mail order from TEFAL Direct on:
01702 290 089.

When ordering spares you will need to know the model number of your appliance.

Customer Relations

For product information or any other queries please telephone:
0800 616 413

Protect the environment

Your appliance is designed for many years use. However, when you decide to replace your deep fryer, do not forget that you can contribute towards protecting the environment.

Before throwing your deep fryer away, the

battery should be removed from the timer and taken to a specialized collection centre or an approved service centre.

The approved service centres will take your worn appliances so as to destroy them in accordance with the environmental rules.

This appliance is in compliance with current safety rules and conditions and with the following directives :

- *Electromagnetic Directive 89/336/EEC amended by Directive 93/68/EEC.*
- *Low Voltage Directive 73/23/EEC amended by Directive 93/68/EEC.*

Safety Instructions

- The safety of this appliance complies with regulations and standards in force.
- Do not mix different types of oil in the same frying bowl.
- Check that the voltage of the power supply corresponds to that shown on the appliance (alternating current only).
- Taking into account the diversity of standards in force, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, get it checked by an approved service agent.
- Use a stable work surface, away from water splashes.
- Do not place the appliance near a source of heat (the plastic insulating casing could be badly damaged)
- Never leave the appliance in use without supervision.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Do not leave the cord hanging down.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Do not fill beyond the maximum level for oil.
- Do not overload the frying basket, especially with frozen food, to avoid any risk of overflow.
- **When an electrical heating appliance is used, high temperatures are produced which could cause burns. Despite the high level of thermal protection of the body of the appliance, do not touch any visible metal parts of the bowl.**
- **The metal handles of the bowl must only be held once the appliance has completely cooled down.**
- Do not place your hand directly above the cover of the filter compartment whilst the appliance is in use: the steam escaping is very hot.
- Unplug the appliance if there are any signs of not working properly, after use, and before cleaning or maintenance.
- The oil must be filtered regularly . Pieces of food which break away tend to burn, causing the oil to deteriorate faster. In the long term they may be a fire risk.
- Renew the oil in accordance with the manufacturer's instructions.
- If the oil does burst into flames, close the lid to extinguish the fire.
- Never try to extinguish the flames with water ! Smother with damp cloth !
- Never immerse the body of the appliance in water: the bowl only may be immersed.
- Never use the appliance if:
 - the appliance or the cord is damaged
 - the appliance has been dropped or fallen and appears damaged or does not work properly.
 In these cases, the appliance must be sent to the nearest approved after-sales Service Centre, since special tools are necessary to make any repairs.
- This appliance is designed for domestic use only. In the case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer takes no responsibility and the guarantee does not apply.
- Unplug the appliance before removing the bowl and do not plug it in again until the bowl has been replaced.
- Never move the appliance with a large amount of hot oil in it (levels 1 and 2).
- If you move the appliance when it contains a small amount of hot oil, touch the plastic insulating casing only, not the metal parts of the bowl.
- Never try to straighten out the terminals of the heating element if they have been damaged. The appliance must be sent to a Service Centre.
- The hot bowl must only be placed on surfaces which resist high temperatures. The best solution is to put it back into the appliance.
- Always unplug the appliance before any cleaning operation.
- The metal plate and the components which are fixed to the base of the body of the appliance must always be dry when the appliance is plugged in.
- Never leave any object between the bowl and the base of the appliance.
- Never mix hot oil and water.

CAUTION

Repairs must only be carried out by specialists using spare parts recommended by the manufacturer.

Repairing an appliance yourself could be dangerous. If problems persist, or for any other problem, send the appliance to your nearest approved service centre.

Practical tips

Problem	Cause	Solution
Bad smells given off	<ul style="list-style-type: none"> • The anti-odour filter is saturated. • Oil is old. • The wrong type of oil is being used. 	<ul style="list-style-type: none"> • Replace it. • Change it. • Change it and use vegetable oil specially for frying.
Steam escapes from the lid	<ul style="list-style-type: none"> • The cover is not closed properly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Put the lid back in position.
The oil bowl overflows	<ul style="list-style-type: none"> • The anti-odour filter is saturated with grease. • The pan has been filled beyond the maximum level. • Your basket is out of shape : the base touches the oil when it is in the high position. • The oil has suddenly emulsified. • Oil and fat have been mixed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Replace it • Check the level and remove any excess. • Get a new basket from your retailer or approved service centre. • Check that the basket is not too full and that the maximum level has not been exceeded. • Lower the basket very slowly, pausing once or twice. • Empty and clean the pan and refill it with vegetable oil (mixtures of oil are very dangerous).
Food does not brown and remains soft	<ul style="list-style-type: none"> • Food is too thick and contains a lot of water. • Too much food is cooked at the same time and the frying bowl is no longer at the correct temperature. • The bowl temperature is insufficient. 	<ul style="list-style-type: none"> • Extend the cooking time. • Fry food in small batches (especially frozen food). • Send your fryer to the nearest approved Service Centre.



Beschreibung

1 Deckel der Filterkammer

2 Geruchsfilter

3 Timer oder Griffdeckel
(je nach Modell)

4 Deckelgriff

5 Deckel

6 Korb mit Griff

7 Ausgußtülle

8 Herausnehmbarer Behälter
(mit Antihafbeschichtung)

9 Fettfüllmenge für Fette
(Höchstfüllmenge 2 l)

10 Behältergriffe

11  **Achtung: Heiße Fläche**
Während des Betriebs die Griffe des Fritierbehälters nicht berühren !

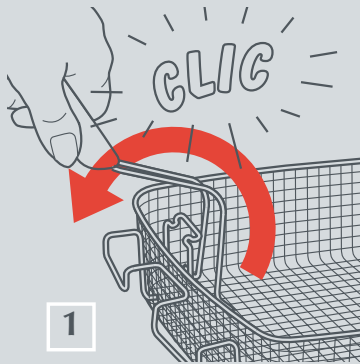
12 Abnehmbares Netzkabel
(je nach Modell)

13 Kontrollampe

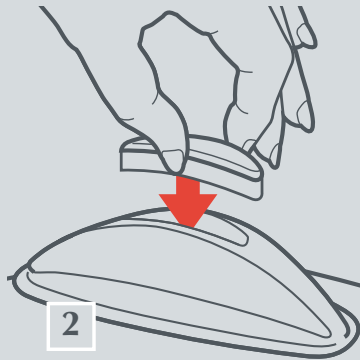
14 Regelbarer Thermostat

15 Tragegriff

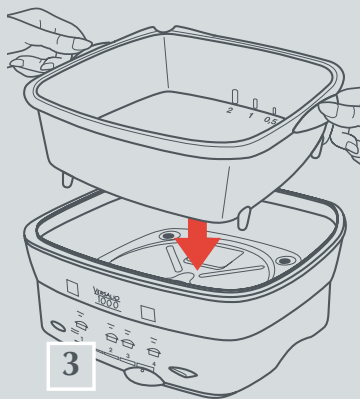
16 EIN/AUS-Schalter



1



2



3

Vor der Benutzung

- Das Gerät aus seiner Verpackung nehmen und das Zubehör auspacken.
- Den Korbgriff so umklappen bis er einrastet - **Abb. 1**
- Den Korb aus dem Behälter nehmen.
- Die Unterlagen und das Schutzblatt entnehmen.
- Den herausnehmbaren Behälter entnehmen.
- Überprüfen, daß sich nichts (z.B. Papier) zwischen dem herausnehmbaren Behälter und dem Gehäuse befindet.
- Die Innenseite des herausnehmbaren Behälters und den Korb mit einem feuchten Schwamm und Geschirrspülmittel reinigen.

Den Timer im Griff einsetzen (je nach Modell)

- Der Timer kann leicht vom Griff entnommen oder wieder eingesetzt werden. - **Abb. 2**

Gebrauchsanleitung

Einsetzen des Behälters - Abb. 3

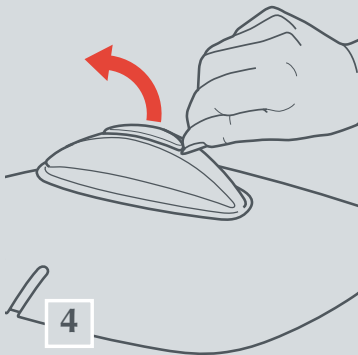
- Den herausnehmbaren Behälter so einsetzen, daß die 4 Stützfüße des Behälters in den 4 Löchern der Metallplatte am Gehäuseboden des

Versalio einrasten. Ist dies nicht der Fall, den herausnehmbaren Behälter um 90° drehen (Die Ausgußtülle des Behälters muß sich hinten befinden).

Den Fritierbehälter mit Fett füllen

- Die Markierung des Behälters entspricht einer Ölmenge von 0,5 Liter.
- Die Markierung des Behälters entspricht einer Ölmenge von 1 Liter.
- 1,5 l entsprechen dem mittleren Stand zwischen der Markierung 1 und 2.
- Die Menge, die der Markierung 2 im Inneren des Behälters entspricht, nicht übersteigen.
- Den herausnehmbaren Behälter mit der Menge Fett füllen, die dem gewählten Rezept lt. nachstehender Tabelle entspricht.
- Festes Fett niemals in den Fritierkorb geben, sondern direkt in den Behälter.
- Verwenden Sie ein Pflanzenöl oder -fett (Sonnenblume, Erdnuß, Olive, Traubenkernöl).
- Bei Verwendung von festem Fett, dieses in kleine Stücke schneiden, bevor es in den Fritierbehälter gegeben wird und durch Einschalten der Friteuse mit dem Thermostat auf Position 1 (köcheln) zerlaufen lassen.
- Niemals verschiedene Fettsorten- oder -marken mischen (dies kann zu Emulsionen führen).
- Vermeiden Sie, bereits verwendetes Öl mit sauberem Öl zu mischen. Dies führt zu einem schnelleren Qualitätsverlust des sauberen Öls.
- Vor jedem Fritier- und Kochvorgang das Ölniveau überprüfen.

Zubereitungsart	Kochen und Dünsten	Braten	Fritieren I	Fritieren II
Wahlweise	1 oder einige Löffel	1 oder einige Löffel (variabel zw. 0,5 l und 1,5 l)	1 l bis 1,5 l (wahlweise)	Maximal 2 Liter
Feste Fett	einige Löffel	einige Löffel	1 bis 3 Stück	4 Stück



Einstellen des Timers

(je nach Modellausstattung)

- Der Timer ist abnehmbar. Zum Auslösen aus dem Griff, aus seiner Einbuchtung ausclippen - **Abb. 4**
- Entweder die Taste durchdrücken oder durch mehrfaches Drücken die Zeit Minute für Minute einstellen. Taste loslassen. Die angezeigte Zeit ist gewählt und der Zeitablauf beginnt.
- Die letzte Minute des Ablaufs wird in Sekunden angezeigt.
- Im Falle eines Irrtums oder zum Löschen der gewählten Zeit, die Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten : Der Timer wird automatisch auf Null zurückgestellt. Dann die Programmierung wie soeben beschrieben wiederholen.

Ausschalten des Timers

- Ist die Zeit abgelaufen, warnt der Timer durch zwei Signalfolgen mit je 10 mal 3 Biptönen, mit einer Pause von 20 Sekunden.
- Um den Timer abzuschalten, genügt es, auf die Taste zu drücken.

Achtung: Der Timer meldet das Ende der Koch- oder Fritierzeit, setzt das Gerät jedoch nicht außer Betrieb.



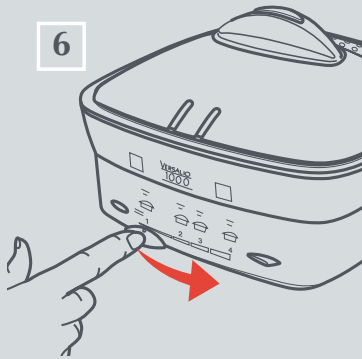
Auswechseln der Batterie - Abb. 5

- Erscheint die Anzeige teilweise oder überhaupt nicht mehr, muß die Batterie gewechselt werden.
- Die leere Batterie des Timers muß umweltfreundlich entsorgt werden.
- Bringen Sie die Batterie nach dem Austausch in eine entsprechende Sammelstelle oder in eine Kundendienstwerkstatt.

Empfehlungen

- Niemals den herausnehmbaren Behälter entnehmen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie zum Umrühren Holz- oder Plastik Kochlöffel, um die Anti-Haftbeschichtung des Behälters nicht zu beschädigen.
- Das Köcheln mit Wasser ist möglich, jedoch nicht mit mehr als einer Menge von 2 l um ein Überlaufen zu vermeiden.
- **Niemals Metallgegenstände verwenden.**
- **Niemals direkt im herausnehmbaren Behälter das Essen schneiden.**

Fritieren in tiefem und halbhochem Öl





VORSICHT
Den Korb während des Fritiervorgangs nur mit einer Mindestmenge Fett (mindestens bis zur 1. Markierung) benutzen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.

Vorbereitung des Fritieröls

- Nachdem das Fett in den herausnehmbaren Behälter gegeben wurde, das Netzkabel vollständig ausrollen und einstecken.
- Bei Modellen mit abnehmbarem Kabel:** Das Kabel an das Gerät und erst dann ans Netz anstecken.
- Den Schalter auf "I" (Ein) stellen, die Kontrolllampe leuchtet auf.
- Deckel öffnen

- Den Thermostat je nach Fritiergut einstellen - **Abb. 6**. Siehe untenstehende Tabelle
- Deckel schließen.
- Das Öl vorheizen. Während des Vorheizens kann die Kontrolllampe mehrmals aufleuchten und wieder erlöschen. Nach etwa 15 Minuten hat das Fritieröl die richtige Temperatur erreicht und Sie erzielen so das beste Ergebnis.

	Fritieren 1 (1 bis 1,5 l)	Fritieren 2 (2 l)
Thermostateinstellung	3	4
Im Versalio		

Den Fritierkorb füllen

- Für ein leichtes und knuspriges Ergebnis empfehlen wir, den Korb nicht zu überfüllen.

Achtung: Niemals den, auf dem Korb markierten Höchstfüllstand überschreiten.

Wahl der idealen Garzeit

- Während des Garvorgangs leuchtet die Kontrolllampe mehrmals auf und erlischt wieder. Sie leuchtet nur dann dauernd auf, wenn der Versalio heizt, um das Öl auf die richtige Temperatur zu bringen oder diese beizubehalten.
- Für die Zeiteinstellungen und Gartemperaturen siehe nachstehende Tabelle und das Rezeptheft, das sich in jedem Gerät befindet. Natürlich sind die angegebenen Zeiten nur Richtwerte. Sie können diese ändern und je nach Geschmack anpassen.

Tabelle der Garzeiten für Pommes Frites

Vorbereitung		Menge	Thermostat-Position	Zeit
Frische Pommes Frites	Maximale Einfüllmenge aus Sicherheitsgründen	1000 g	4	15-16 Min.
	Maximale, empfohlene Einfüllmenge für die optimale Zubereitung der Pommes frites	550 g	4	10-11 Min.
Tiefgefrorene Pommes Frites	Maximale Einfüllmenge aus Sicherheitsgründen	750 g	4	13-14 Min.
	Maximale, empfohlene Einfüllmenge für die optimale Zubereitung der Pommes frites	400 g	4	7-8 Min.

Tabelle der Garzeiten von frischen Produkten

Vorbereitung	Menge	Thermostat-Position	Zeit
Kartoffelchips	300 g	4	4-6 Min.
Kartoffelbällchen (10 - 12 Stk.)	300/350 g	4	9-12 Min.
Polsterkartoffeln	250 g	4	7-9 Min.
Geflügelkroketten (8-10 Stk.)	350/400 g	4	8-10 Min.
Kartoffelkroketten (8-10 Stk.)	350/400 g	4	8-10 Min.
Panierte Kalbsschnitzel (2-3 Stk.)	300 g	3	8-10 Min.
Wiener Backhähnchen (8-10 Stk.)	1,2 kg	3	13-15 Min.
Schweinegeschnetzeltes	400/500 g	3	5-7 Min.
Apfelkrapfen (7-8 Stk.)	200/250 g	3	7-9 Min.
Gemüsekräpfen (10-12 Stk.)	250/300 g	3	11-13 Min.
Spritzkuchen (Brandteig) (12-15 Stk.)	200/250 g	3	8-9 Min.
Meerbrasse, dunkler Seelachs, Seezunge, Rochen (2 Stk.)	250/300 g	3	8-9 Min.
Auberginen auf napolitanische Art (6 Stk.)	200 g	3	6-8 Min.
Frittierte Zucchini	600 g	4	10-12 Min.

Vorbereitung von Tiefkühlprodukten

- **Nicht panierte Fischfilets, ganze Fische, usw.:** Auftauen lassen und wie frische Produkte zubereiten.
 - **Vorfrittierte Pommes Frites, panierte Fische usw.:** direkt ohne Auftauen fritieren.
- Achtung: alle Tiefkühlprodukte sind nicht garfertig.**

- Die Tiefkühlprodukte gut trocknen und schütteln, um die kleinen Eisstückchen zu entfernen, bevor Sie sie in den Korb geben.
- Den Thermostat auf die, in der Tabelle angeführte Position einstellen.
- Die Menge im Verhältnis zu frischen Produkten verringern. 3/4 der Füllmenge des Korbes nicht übersteigen.

Tabelle der Garzeiten von Tiefkühlprodukten

Vorbereitung	Menge	Thermostat-Position	Zeit
Kartoffelbällchen (40 Stk.)	300 g	4	8-10 Min.
Kartoffelkroketten (10-12 Stk.)	350/400 g	4	6-8 Min.
Panierter Kabeljau (10-12 Stk.)	350/400 g	4	6-8 Min.
Fischfilet in Teig (8-10 Stk.)	250/300 g	4	6-8 Min.
Paniertes Schollenfilet (3 Stk.)	280/300 g	4	7-9 Min.
Fischkroketten in Paniermehl (8-10 Stk.)	250/300 g	4	6-8 Min.
Crevetten im Teigmantel (12 Stk.)	300/350 g	4	5-6 Min.
Tintenfischringe (10-12 Stk.)	220/250 g	4	6-8 Min.
Apfelkrapfen (9 Stk.)	220/250 g	4	5-6 Min.
Paniertes Kalbsschnitzel (10 Stk.)	300/350 g	4	8-10 Min.
Paniertes Schweinschnitzel (10-12 Stk.)	300/350 g	4	8-10 Min.
Rinderhackbällchen (15-18 Stk.)	450/500 g	4	8-10 Min.

Einstellen des Timers und Abschalten des Signaltons

(siehe Seite 42)

Das Eintauchen der Nahrungsmittel in das Fritieröl

- Abwarten, bis das 15 Minuten lange Vorheizen beendet ist, um den Korb in das Fritieröl abzusenken.
- Deckel abnehmen.

- Die zu fritierenden Lebensmittel in den Korb geben.
- Den Korb langsam in das Öl senken, dabei 1 oder 2 mal kurz anhalten.
- Den Deckel wieder schließen.

Das Herausnehmen der Nahrungsmittel aus dem Fritieröl

Sobald die von Ihnen gewählte Garzeit abgelaufen ist:

- Den Deckel abnehmen, um zu vermeiden, daß die Nahrungsmittel weich werden.

- Den Korb heben und am Behälterrand einhängen - **Abb. 7**
- Abtropfen lassen, bevor das Fritiergut in eine Schüssel geschüttet wird.

Ende der Garzeit

- Sobald der letzte Fritiervorgang beendet ist, den Schalter auf Position "0" stellen (AUS), den Netzstecker ziehen und das

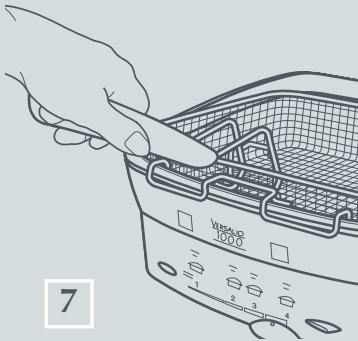
Fett auskühlen lassen, bevor es aufbewahrt wird.

Ratschlag unseres Küchenchefs

Nicht vergessen, daß das Vorheizen des Fritieröls (etwa 15 Minuten) für ein gutes Garergebnis unbedingt notwendig ist.

- Um aufeinanderfolgende Garvorgänge des gleichen Gerichts durchzuführen, die Garzeit ab dem zweiten Garvorgang etwas erhöhen.
- Zwischen jedem Garvorgang überprüfen, daß sich das Ölniveau tatsächlich zwischen der Minimal- und Maximalmarkierung befindet.

- Die zu fritierenden Nahrungsmittel in kleine, regelmäßige Stücke schneiden, damit Sie gleichmäßig garen.
- Die Nahrungsmittel nach dem Garen entnehmen und außerhalb des Versalio salzen und pfeffern, damit das Fett sauber bleibt.
- Zu dicke Stücke vermeiden, da sie innen schwer durchgaren.
- Die feuchten Nahrungsmittel sorgfältig trocknen, vor allem frische Kartoffeln, damit sie knuspriger werden.



7

ACHTUNG
verbrannte
Rückstände
beschleunigen das
Zersetzen des Öls
und führen mit der
Zeit zu Brandgefahr.

Reinigen des Fritieröls

- Die Leichtigkeit, der Nährwert und die geschmackliche Qualität Ihrer Nahrungsmittel hängen von der guten Qualität des Fritieröls ab.
- Das Fritieröl nach jedem Garen reinigen, um die für die Gesundheit nötige Qualität des Fritieröls zu bewahren.

Rückstände entfernen

- Nach jedem Garen mit einem Schöpflöffel die großen Rückstände

und kleinen Speisereste aus dem Öl entfernen.

Filtern des Fritieröls

Es muß zuerst abgewartet werden, daß das Fritieröl auskühlt, dann den herausnehmbaren Behälter aus dem Gerät nehmen und so schrägstellen, daß das Fett über die Außgußtülle in ein Gefäß fließt.

- Ein Filterpapier auf den Boden des Korbes legen.
- Den Korb am Behälterrast einrasten und vorsichtig das Öl durch das Filterpapier gießen.

Aufbewahren des Fritieröls

- Entweder in einem lichtgeschützten Behälter

- Oder im Versalio direkt.

Wechseln des Fritieröls



- Die Hersteller von Fritierfetten empfehlen, das Fett nach 8 bis 12 Verwendungen auszutauschen. Halten Sie sich an deren Anweisungen.

- Das verwendete Öl nicht in den Ausguß schütten.
- Abkühlen lassen und mit dem Hausmüll oder in dafür vorgesehenen Containern entsorgen.



Kochen, Dünsten und Braten

- Zusätzlich zu seiner Funktion als Friteuse können Sie den Versalio für andere Kocharten verwenden. Durch Einstellen der Thermostatposition können Sie genauso wie mit einer Pfanne oder einem Bräter arbeiten.
- Zu berücksichtigen ist lediglich, daß Sie, wenn Sie den Thermostat senken, mit einer kleinen verzögerten Temperatursenkung, die auf die Dicke des Behälterbodens zurückzuführen ist, rechnen müssen.
- Sie können, je nach Wunsch, mit oder ohne Deckel kochen.
- Ohne Deckel sind die Kochzeiten etwas zu verlängern.
- Es ist normal, daß in Position 1 oder in der Warmhalteposition ein kurzfristiges Aufkochen vorkommen kann.

	Warmhalten	Kochen und Dünsten	Braten
Thermostatposition	Schalter am linken Anschlag	1	2
Im Versalio			

Vorbereitung

- Nachdem das Fett oder Wasser in den herausnehmbaren Behälter gegeben wurde, das Netzkabel vollkommen ausrollen und einstecken.
- Deckel abnehmen
- Thermostat entsprechend dem zuzubereitendem Gericht einstellen.
- Bei Verwendung von Fett, lt. Hinweisen des Rezepthefts vorheizen.
- Den herausnehmbaren Behälter niemals ohne Fett vorheizen.

Wichtig:

Um eine geringere Fettmenge zu verwenden als jene, die der Markierung 0,5 entspricht, den Thermostat mindestens 3 Minuten lang auf Position 2 lassen, dann die Temperatur erhöhen. Den Korb nicht mit einer Fettmenge unter dem Niveau 1 verwenden. Sie könnten ihn sonst beschädigen.

Einstellen des Timers und Anhalten des Signaltons

(siehe Seite 42)

Wahl der richtigen Garzeit

- Während des Garens leuchtet die Kontrollampe auf und erlischt wieder. Sie leuchtet nur dann dauernd, wenn der Versalio heizt, um auf die richtige Öltemperatur zu kommen oder diese beizubehalten.
- Für die Zeiteinstellung und die Gartemperaturen siehe untenstehende Tabelle und das Rezeptheft, das sich in jedem Gerät befindet. Die Zeiten gelten selbstverständlich nur als Richtwerte. Sie können diese Zeiten ändern und Ihrem Geschmack anpassen.

Tabelle der Garzeiten von frischen Produkten

Vorbereitung	Menge	Thermostat-Position	Zeit
Zwiebelsuppe	1,5 l	1	20 Min.
Minestrone	2 l	1	1 h
Risotto	300 g	2 dann 1*	20 Min.
Bratkartoffeln	800 g	2	20 Min.
Gemüsepfanne	800 g	2 dann 1*	40 Min.
Lachs	800 g	3	4 - 6 Min.
Paella	-	2 dann 1*	40 Min.
Panierte Kabeljaufilets	500 g	2	9 - 10 Min.
Burgunder Rindsbraten	1 kg	2 dann 1*	1 h 30
Chili con carne	800 g	2 dann 1*	1 h
Panierte Schnitzel	4 x 150 g	1	15 Min.
Schweinrippchen	4 x 120 g	2	16 Min.
Biskuit Vanille/Schokolade	-	2	35 Min.

* (das Fleisch in Position 2 anbraten)

Tabelle der Garzeiten von Tiefkühlprodukten

Vorbereitung	Menge	Thermostat-Position	Zeit
Fischstäbchen (10-12 Stk.)	300/350 g	2	10 Min.
Bratkartoffeln	800 g	3 und 2	18 Min.

Ende der Garzeit

- Den Schalter auf Position "0" drehen (AUS)

- Gerät ausstecken

Reinigung und Wartung

Reinigen des Behälters

- Verwenden Sie zur Reinigung des Behälters heißes Wasser, Spülmittel und einen Schwamm. **Auf keinen Fall Scheuermittel oder Metallschwämme verwenden.** Ist ein Nahrungsmittel angebrannt, den herausnehmbaren Behälter einige Zeit einweichen lassen, bevor Sie ihn spülen.
- Versalio ist mit einem herausnehmbaren Behälter mit Antihafbeschichtung ausgestattet und spülmaschineneeignet.
- Beim Einsetzen in die Geschirrspülmaschine ist darauf zu achten, daß die Innenbeschichtung nicht beschädigt

wird. Zum Auffrischen der Beschichtung empfehlen wir, mit einem leicht geölten Tuch über die gesamte Innenfläche des Behälters zu wischen.

Wichtiger Hinweis:

Eine bräunliche Verfärbung und Streifenbildung, die nach langer Benutzungszeit auftreten kann, ist belanglos. TEFAL garantiert, daß die PTFE-Beschichtung dieses Behälters den gesetzlichen Vorschriften entspricht, und zwar in Hinblick auf Werkstoffe, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Praktische Ratschläge

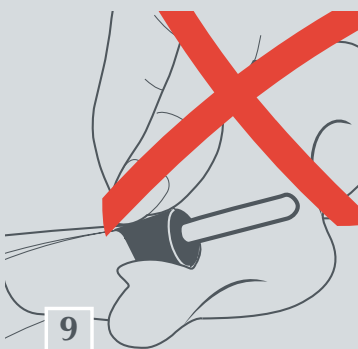
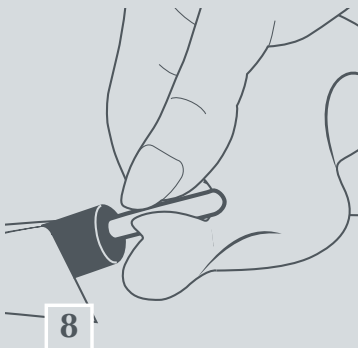
- Nach mehreren Reinigungen in der Spülmaschine können auf der Außenseite des Behälters weiße Spuren auftreten. Sie stellen für den Betrieb des Geräts keinerlei Gefahr dar. Um diese zu vermeiden, wischen Sie nach jedem Spülvorgang mit einem trockenen Tuch über die Außenseite des Behälters.

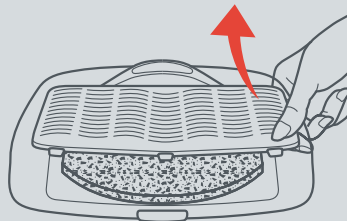
- Um die Antihafbeschichtung zu schonen, niemals direkt auf der Beschichtung schneiden.
- Den herausnehmbaren Behälter wieder ordnungsgemäß ins Gerät einsetzen.

Vorsichtsmaßnahmen

- Nach der Reinigung ist es unbedingt notwendig, daß die Enden der Heizschlange unter dem Behälter sorgfältig gereinigt werden - **Abb. 8**
- Die Silikondichtungen an der Heizschlange nicht reinigen: Sie sind gegen Schnitte und Kratzer sehr empfindlich und die Stromisolierung Ihres Geräts könnte beschädigt werden - **Abb. 9**
- Versuchen Sie nicht, eventuelle Verschmutzungen auf diesen Abdeckungen zu entfernen. Dann wäre das Gerät nicht mehr effizient.

- Nicht mit einem Scheuerschwamm über die Metallenden der Heizschlange fahren. Diese mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Vermeiden Sie Stöße beim Reinigen des Behälters. Das Gerät wäre defekt wenn die Anschlüsse des Heizelements oder einer der Stützfüße sich verformen.
- In diesem Fall empfehlen wir einen Austausch. Nehmen Sie hierfür Kontakt mit der nächstgelegenen Kundendienstwerkstatt.





10

Reinigung der anderen Geräteteile

Wichtig: Vergessen Sie nicht, den Timer (je nach Modell) und den Filter abzunehmen, bevor Sie den Deckel von Hand oder in der Spülmaschine waschen.

- Die Außenseite des Gerätes sowie das Netzkabel mit einem feuchten Tuch reinigen, dann trocknen. Keine zu aggressiven oder scheuernden Produkte verwenden.
- Das Innere nicht mit Wasser reinigen.
- Den Korb entnehmen und mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen.

Austausch des Geruchfilters - Abb. 10 (je nach Modell)

- Die Filterleistung der Aktivkohle verringert sich, je nach Fritiergut und Verwendungshäufigkeit mehr oder weniger schnell. Wir empfehlen, den Filter etwa nach 10 Verwendungen auszutauschen.
- Den Deckel des Versalio abnehmen.
- Den Filterverschluss öffnen.
- Den entnommenen Filter wegwerfen

Merke: Mit der Zeit kann die Innenseite des Deckels etwas gelblich werden. Dies stellt keinerlei Hindernis für einen ordnungsgemäßen Betrieb Ihres Gerätes dar.

Das Gehäuse niemals ins Wasser tauchen oder in die Geschirrspülmaschine geben. Nur der herausnehmbare Behälter kann komplett naß werden.

und das Innere des Deckels und des Reflektors reinigen.

- Den neuen Filter mit der runden Seite nach außen einlegen.
- Den Filterdeckel wieder aufsetzen.

Achtung: Wird der Filter nicht ausgetauscht, kann dies ein Überlaufen des Öls bewirken.

- Der Geruchsfilter Art.Nr. 794428 ist in den Kundendienstwerkstätten und im Handel erhältlich.

Umweltschutz

Ihr Gerät ist für eine lange Haltbarkeit konzipiert. Sie sollten jedoch dann, wenn Sie in Betracht ziehen ihre Friteuse zu ersetzen, den Umweltschutz nicht vergessen. Vor der Entsorgung Ihrer Friteuse muß die Batterie des Timers entnommen und in einer entsprechenden Sammelstelle oder

in einer Kundendienstwerkstatt abgegeben werden.

Die Kundendienstwerkstatt nimmt ebenfalls Ihre gebrauchten Geräte zurück, um diese unter Einhaltung der Umweltschutzbestimmungen zu entsorgen.

Dieses Gerät ist mit den Sicherheitsvorschriften sowie folgenden Richtlinien konform:

- *Elektromagnetische EWG-Richtlinie 89/336/EWG, abgeändert durch die Richtlinie 93/68/EWG.*
- *Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG, abgeändert durch die Richtlinie 93/68/EWG.*

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist mit den geltenden Sicherheitsvorschriften und Richtlinien konform.
- Keine Fette verschiedener Art im selben Ölbad verwenden.
- Überprüfen Sie, ob die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt. (Nur Wechselstrom).
- Auf Grund der Vielfalt der gültigen Normen sollte das Gerät von einer Kundendienstwerkstatt überprüft werden, wenn es außerhalb des Verkaufslandes benutzt wird.
- Das Gerät auf einer stabilen und flachen Arbeitsfläche, von Wasserspritzern geschützt, verwenden.
- Das Gerät keinesfalls in die Nähe einer Hitzequelle stellen (die wärmedämmende Außenwand aus Kunststoff könnte stark beschädigt werden).
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb nehmen.
- Nicht in Reichweite von Kindern aufstellen.
- Das Netzkabel nicht herunterhängen lassen.
- Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Zum Ausschalten des Gerätes nicht am Netzkabel ziehen.
- Halten Sie das Höchstfüllniveau für das Fritieröl ein.
- Den Fritierkorb nicht überladen, vor allem nicht bei tiefgefrorenem Fritiergut, um die Gefahr des Überlaufens zu vermeiden.
- **Bei Inbetriebnahme von Elektro-Heizgeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können. Trotz der guten Wärmeisolierung des Geräuses dürfen die sichtbaren Metallteile des Behälters nicht berührt werden.**
- **Die Metallgriffe des Behälters dürfen erst nach komplettem Abkühlen des Geräts berührt werden.**
- Halten Sie die Hand nicht über die Filterkammer, wenn das Gerät in Betrieb ist: Der entweichende Dampf ist sehr heiß.
- Ziehen Sie bei Funktionsstörungen, nach dem Gebrauch und vor jeder Reinigung oder Pflege den Netzstecker.
- Das Fritieröl muß regelmäßig gefiltert werden. Die kleinen Rückstände, die sich vom Fritiergut ablösen neigen zum Verbrennen, führen zu einer schnelleren Zersetzung des Öls und auf längere Sicht besteht Brandgefahr.
- Das Fritierfett lt. den Empfehlungen des Herstellers erneuern.
- Sollte sich das Fritieröl entzünden, den Deckel schließen, um das Feuer zu ersticken.
- Niemals versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen.
- Das Gerät auf keinen Fall ins Wasser tauchen, einzig der Behälter ist spülmaschineneeignet und abwaschbar
- Das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen wenn:
 - das Gerät oder das Netzkabel beschädigt sind.
 - das Gerät heruntergefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist. In diesem Fall soll das Gerät in die nächstgelegene Kundendienstwerkstatt geschickt werden, da für die Reparatur Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei gewerblicher, zweckentfremdeter oder der Gebrauchsanleitung zuwiderhandelnder Benutzung übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantieansprüche erlöschen.
- Den Netzstecker ziehen, bevor der herausnehmbare Behälter entnommen wird und vor dem neuerlichen Einsetzen nicht wieder einstecken.
- Niemals den Standort des Geräts wechseln, wenn die Ölmenge hoch (Niveau 1 und 2) und dieses noch sehr heiß ist.
- Wenn Sie das Gerät mit einer geringen Ölmenge verstellen, dürfen die wärmeisolierten Plastikaußenteile und die Metallteile des Behälters keinesfalls berührt werden.
- Auf keinen Fall versuchen, die Klemmen des Heizelements geradezubiegen, wenn diese durch einen Schlag verbogen wurden. Den herausnehmbaren Behälter an eine Kundendienstwerkstatt senden.
- Der heiße herausnehmbare Behälter darf nur auf Unterlagen gestellt werden, die gegen hohe Temperaturen beständig sind. Am besten ist es, diesen in das Gehäuse zurückzustellen.
- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen.
- Die Metallplatten und Komponenten, die am Gerätesockel befestigt sind, müssen immer trocken sein, bevor das Gerät angeschlossen wird.
- Auf keinen Fall einen Gegenstand zwischen den herausnehmbaren Behälter und den Geräteboden einlegen.
- Niemals heißes Öl mit Wasser mischen.

ACHTUNG

Die Reparaturen dürfen nur von Spezialisten mit Originalersatzteilen durchgeführt werden. Ein Gerät selbst zu reparieren kann für den Benutzer gefährlich sein. Wenn nebenstehende Probleme anhalten oder andersartige auftreten, senden Sie Ihren Versalio an die nächstgelegene Kundendienstwerkstatt.

Praktische Ratschläge bei Schwierigkeiten

Problem	Ursache	Lösung
Es treten starke Gerüche aus	<ul style="list-style-type: none"> • der Geruchsfilter ist gesättigt. • Das Fett ist verbraucht. • Das Fett ist ungeeignet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Austauschen • Austauschen • Entnehmen und eine andere Pflanzenfettart speziell fürs Fritieren verwenden.
Aus dem Deckel tritt Dampf aus	<ul style="list-style-type: none"> • Der Deckel ist schlecht geschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Deckel schließen
Das Fritieröl läuft über	<ul style="list-style-type: none"> • Der Geruchsfilter ist mit Fett übersättigt. • Die Höchstfüllmenge des Behälters wurde überschritten. • Ihr Korb ist verformt, der Boden kommt mit dem Ölbad in Berührung, wenn er in angehobener Stellung ist. • Es tritt ein starkes Aufschäumen des Öls auf. • Öl und Fett wurden gemischt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Austauschen • Niveau des Ölbad überprüfen und Überschuß entfernen. • In einem Service-Center oder bei Ihrem Händler einen neuen Korb besorgen. • Überprüfen, ob der Korb nicht überfüllt ist und die Höchstfüllmenge nicht überschritten wurde. • Den Korb ganz langsam senken, wobei 1 oder zweimal kurz angehalten wird. • Den herausnehmbaren Behälter leeren und reinigen und dann mit einem Pflanzenfett füllen (das Mischen von Fettarten ist sehr gefährlich)
Die Nahrungsmittel bräunen nicht und bleiben weich.	<ul style="list-style-type: none"> • Sie sind zu dick und enthalten zu viel Wasser. • Es wird eine zu große Menge auf einmal gegart und das Fritieröl hat nicht mehr die notwendige Temperatur. • Die Temperatur des Öls ist nicht ausreichend 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Garzeit verlängern • Die Nahrungsmittel in kleinen Mengen fritieren (vor allem die tiefgefrorenen). • Ihren Versalio in die nächste Kundendienstwerkstatt senden

