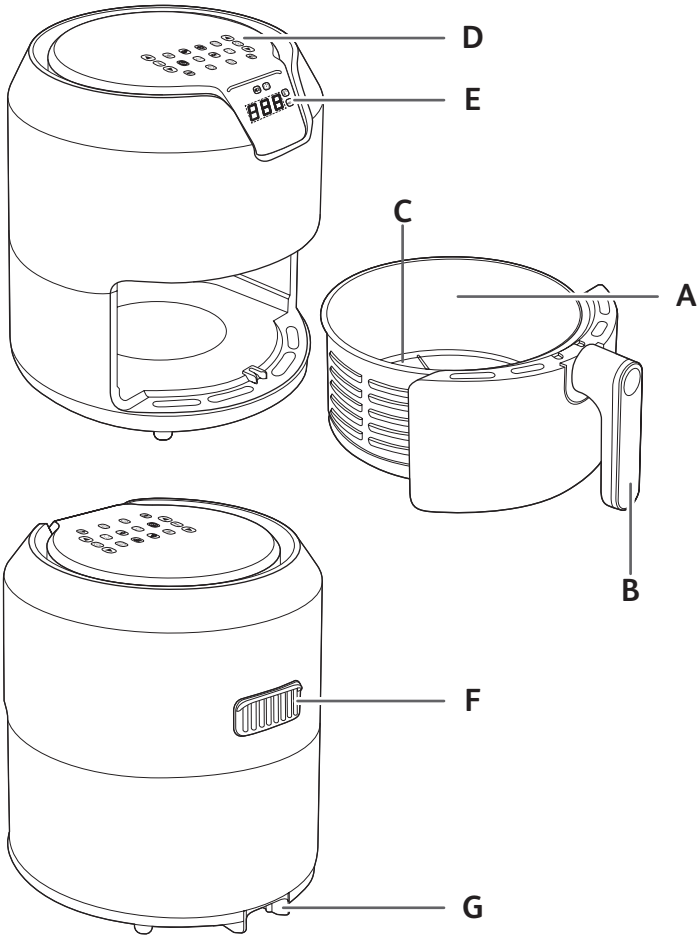
Tefal®

NL

Easy Fry


D
E
C
A
B
F
G

BESCHRIJVING

A. Binnenpan
B. Handgreep van binnenpan
C. Uitneembaar rooster
D. Digitaal aanraakscherm
E. Tijd/temperatuurweergave
F. Luchtuitlaat
G. Afdekkap voor snoer

NL

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

1. Friet
2. Karbonade
3. Garnalen
4. Cake
5. Pizza
6. Vis
7. Grillen
8. Braden

VOOR INGEBRUIKNAME

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Haal alle stickers en/of etiketten van het apparaat af.
3. Reinig de binnenpan en het uitneembare rooster grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.
   Opmerking: deze onderdelen zijn tevens vaatwasmachinebestendig.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Easy Fry werkt door het genereren van warme lucht. Vul de binnenpan (A) niet met olie of frituurvet.

VOOBEREIDING VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van opspattend water.
2. **Vul de binnenpan niet met olie of een andere vloeistof.**
   Plaats niets op het apparaat. Dit belemmert de luchtstroom en heeft een negatieve impact op het bakresultaat.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

Met de Easy Fry kunt u vele verschillende ingrediënten bereiden. De online recepten op www.tefal.nl zullen u helpen bij het ontdekken van het apparaat. De baktijden voor de voornaamste ingrediënten zijn vermeld in de sectie «Instellingen».

1. Steek de stekker in een stopcontact.
2. Start de voorverwarmingsfase, indien gewenst. Om dit te doen, druk op de Start knop (Start/Stop) dat start met knipperen zodra de stekker in het stopcontact zit. De temperatuur die bij het eerste gebruik wordt weergegeven is 180°C.
   - Stel de gewenste temperatuur in met de (▲) en (▼) knop op het digitaal scherm.
   - Druk opnieuw op de Start knop om het voorverwarmen te starten.
   - U hoort een geluidssignaal wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.
   - De voorverwarmingsfase is nu voltooid.

3. Doe de ingrediënten in de binnenpan.
   Opmerking: Vul de binnenpan nooit boven het MAX niveauteken en overschrijd nooit de maximum hoeveelheid zoals aangegeven in de tabel (zie de sectie 'Kookgids'), dit kan een negatieve impact op het bakresultaat hebben.
4. Schuif de binnenpan opnieuw in de Easy Fry.
   Opgelet: Raak de binnenpan tijdens en kort na gebruik niet aan, deze wordt zeer warm. Houd de binnenpan alleen bij de handgreep vast.
5. Om het bakproces te starten, selecteer tussen de automatische programma's of stel handmatig de tijd en temperatuur in.

a. Als u handmatige instellingen kiest:
   - Stel de temperatuur in met de ▲ en ▼ knop op het digitaal scherm. De thermostaat kan worden ingesteld tussen 80 en 200˚C.
   - Stel vervolgens de gewenste baktijd in door op de knop te drukken en stel de gewenste tijd in met de ▲ en ▼ knop. De timer kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.
   - Druk op de Start knop om het bakproces met de gekozen temperatuur en tijd te starten. Het bakproces start. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.

b. Als u een automatisch programma kiest:
   - Druk op de knop om de programma's weer te geven.
   - Druk vervolgens op de knop op het scherm om het gewenste programma te selecteren (deze programma's worden in detail beschreven in de **sectie "Kookgids"**).
   - Bevestig het programma door op de Start knop te drukken. Het bakproces wordt gestart.
   - Het bakproces start. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.

6. Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.
7. Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden (zie de sectie "Kookgids"). Gebruik om elke 5, 10 of 15 minuten een waarschuwing in te stellen. Om de ingrediënten te schudden, trek de binnenpan via de handgreep uit het apparaat en schud de binnenpan. Schuif de binnenpan vervolgens opnieuw in de Easy Fry en druk opnieuw op de Start knop om het bakproces te hervatten.
8. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
9. **Controleer of de ingrediënten gaar zijn.**
   Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
10. Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit de Easy Fry. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.
    Opgelet: Als u de binnenpan omdraait, kan er olie, die zich op de bodem van de binnenpan bevindt, op de ingrediënten druppelen en kan het rooster uit het apparaat vallen.
    De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm. Afhankelijk van het soort ingrediënt dat in de Easy Fry wordt bereid, kan er stoom uit de Easy Fry komen.
11. Na het bereiden van ingrediënten, kan de Easy Fry onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.
    Opmerking: Het apparaat gaat na een inactiviteit van 15 minuten automatisch in stand-by. Druk op de start knop om het apparaat opnieuw in te schakelen.

INSTELLINGEN

Onderstaande tabel zal u helpen met het kiezen van de juiste instellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Opmerking: de onderstaande bakinstellingen zijn louter indicatief. Deze kunnen afwijken naargelang de herkomst, grootte, merk en vorm van uw ingrediënten.

NL

	Hoeveelheid (g)	Tijd (mins)	Temperatuur (°C)	Overeenkomstig programma	Schud halverwege de baktijd*	Extra informatie
Aardappelen en friet						
Bevroren dunne friet (10 mm x 10 mm)	300-700	15-20 min	200°C		ja	
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	300 - 800**	22-32 min	180°C		ja	Voeg een 1 eetlepel olie toe
Bevroren aardappelpartjes	300 - 800	22-27 min	180°C		ja	
Viees en gevogelte						
Bevroren gehakt	100-400	9-17 min	180°C			
Diepgevroren gehaktballen	400	8-12 min	180°C			
Kipfilet (zonder bot)	100-500	12-19 min	180°C			
Kip (volledig)	1200	60 min	180°C			
Vis						
Zalmfilet	350	15-17 min	140°C			
Garnaal	12 stucks	4 min	170°C			
Snacks						
Diepgevroren kipnuggets	100-600	7-12 min	200°C			
Diepgevroren kippenvleugels	300	16-20 min	200°C			
Diepgevroren kaassticks	125 (5 stuks)	8 min	180°C			
Diepgevroren uienringen	200 (10 stuks)	8-10 min	200°C		ja	
Bakken						
Muffins	4 x 100	18-22 min	180°C			Gebruik een bakvorm/ ovenschaal ***

* Schud halverwege het bakproces.

** Gewicht van ongeschilde aardappelen

BELANGRIJK: Om schade aan uw apparaat te vermijden, overschrijd nooit de maximum hoeveelheden aan ingrediënten en vloeistoffen die in de gebruiksaanwijzing en recepten zijn vermeld.

***Plaats een cakevorm/ovenschaal in de kom (ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium, terracotta).

Als u een rijzend mengsel gebruikt (zoals een cake, quiche of muffins), vul de ovenschaal niet meer dan de helft.

TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft slechts een iets langere baktijd nodig, en een kleinere hoeveelheid ingrediënten heeft slechts een iets kortere baktijd nodig.
- Het schudden van kleinere ingrediënten aan de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bakproces.
- Voeg een beetje olie aan verse aardappelen toe voor een knapperig resultaat. Na het toevoegen van een lepel olie, frituur de aardappelen binnen enkele minuten.
- Bak geen zeer vette ingrediënten in de Easy Fry.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen tevens in de Easy Fry worden gebakken.
- De optimale aanbevolen hoeveelheid te frituren friet is 700 gram.
- Gebruik kant-en-klare bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden.
- Plaats een ovenschaal in de Easy Fry als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate of gevulde levensmiddelen wilt frituren. Gebruik hiervoor een ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta.
- U kunt de Easy Fry tevens gebruiken voor het opwarmen van ingrediënten. Om de ingrediënten op te warmen, stel de temperatuur gedurende 10 minuten op 160°C in.

ZELFGEMAAKTE FRIET BEREIDEN

Voor het beste resultaat raden wij u aan om voorgebakken friet te gebruiken. Als u zelfgemaakte friet wilt bereiden, volg onderstaande stappen.

1. Kies een aardappelsoort die voor het maken van friet is aanbevolen. Schil de aardappelen en snij ze in frieten van een gelijke dikte.
2. Week de friet minstens 30 minuten in een kom met koud water, voer het water af en maak de friet droog met een schone en goed absorberende theedoek. Dep ze vervolgens droog met keukenpapier. De friet moet voor het frituren goed droog zijn.
3. Giet 1 eetlepel olie in een kom, voeg de friet toe en meng totdat de friet volledig met olie is bedekt.
4. Haal de friet met uw vingers of keukengerei uit de schaal zodat de overtollige olie in de schaal achterblijft. Doe de friet in de binnenpan.
   Opmerking: om te vermijden dar er olie op de bodem van de binnenpan komt te liggen, raden wij u aan om de binnenpan niet om te draaien om de friet in de mand te doen.
5. Frituur de friet zoals vermeld in de sectie “instellingen”.

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De binnenpan en de mand zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of agressief reinigingsmiddel om schade aan de anti-aanbaklaag te vermijden.

1. Haak de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Opmerking: verwijder de binnenpan voor een snellere afkoeling.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
3. Maak de binnenpan en de mand schoon in een warm sopje en met een niet-schurende spons. U kunt tevens een ontvettingsmiddel gebruiken om alle vuil te verwijderen.
   Opmerking: de binnenpan en het rooster zijn vaatwasmachinebestendig.
   Tip: als er etensresten aan de pan of de bodem van de binnenpan vastkleven, vul de binnenpan met een warm sopje. Doe het rooster in de binnenpan en laat dit circa 10 minuten weken.
4. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
5. Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water.
6. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om de etensresten te verwijderen.

OPSLAG

1. Haal de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Als u contact wilt opnemen met onze klantenservice voor meer informatie of er treedt een probleem op, raadpleeg de website van Tefal op het volgende adres: www.tefal.nl of neem contact op met de klantenservice van uw land. Het telefoonnummer bevindt zich in het wereldwijde garantieboekje. Als er geen klantenservice in uw land is, neem contact op met uw lokale Tefal winkelier.

FOUTOPSPORING

Als er een probleem met uw apparaat optreedt, ga naar www.tefal.nl om de sectie probleemoplossing te raadplegen of neem contact op met de klantenservice in uw land.

HET MILIEU

Gooi het apparaat niet weg met het gewone huisvuil als het niet langer werkt, maar lever het in bij een gepast inzamelpunt om het te recyclen. U draagt aldus bij tot het beschermen van het milieu.