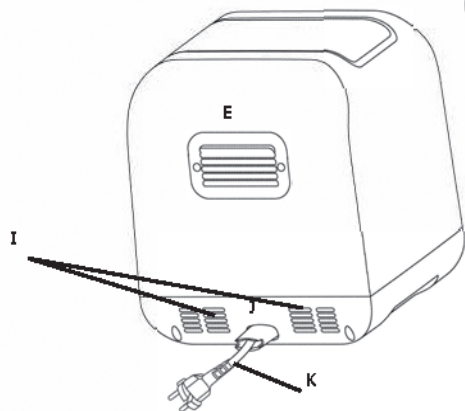
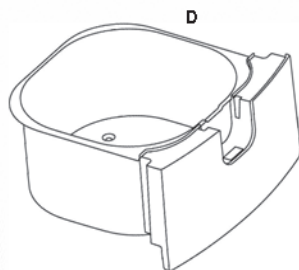
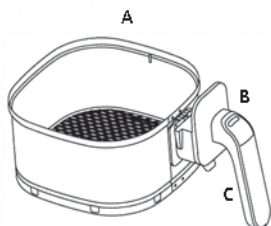
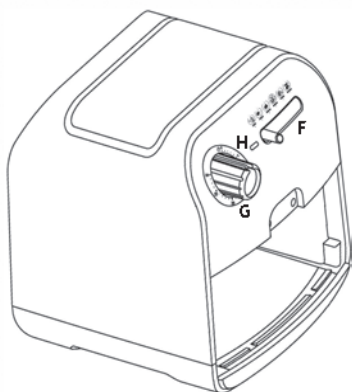


Tefal[®]

NL



Fry delight



BESCHRIJVING

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| A. Mand | G. Timer (0-30 min)/ Aan/uit-knop |
| B. Ontgrendelingsknop voor mand | H. Controlelampje voor opwarmen |
| C. Handgreep van mand | I. Luchtuitlaatopeningen |
| D. Pan | J. Snoeropbergvak |
| E. Luchtuitlaat | K. Snoer |
| F. Thermostaat (150-200°C) | |

VOOR INGEBRUIKNAME

1. Verwijder het verpakkingsmateriaal en het karton onder de pan.
2. Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
3. Reinig de mand en de pan grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.

Opmerking: U kunt deze onderdelen tevens in de vaatwasser wassen.

4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Fry Delight werkt met hete lucht. Vul de pan (D) niet met olie of frituurvet.

VOORBEREIDING

1. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van opspattend water.
2. Plaats de mand op een juiste manier in de pan (D).
3. Trek het snoer uit het snoeropbergvak aan de onderkant van het apparaat.

Vul de pan niet met water of een andere vloeistof.

Plaats niets op het apparaat. Dit belemmert de luchtstroom en geeft een negatieve invloed op het bakresultaat.

GEBRUIK

Fry Delight kan vele verschillende recepten bereiden. Online recepten op www.tefal.com zullen u helpen om uw apparaat beter te leren kennen. De baktijden van enkele belangrijke ingrediënten zijn vermeld in de sectie 'Kookgids'.

Tijdens de eerste bakbeurten van het apparaat is het mogelijk dat er een lichte rook en geur wordt afgegeven. Dit is normaal en ongevaarlijk, en zal snel verdwijnen.

Heteluchtfrituren

1. Steek de stekker in een elektrisch stopcontact.
2. Trek de pan voorzichtig uit de Fry Delight.

Opmerking: Druk NIET op de ontgrendelingsknop voor mand (B) wanneer de pan uit het apparaat wordt gehaald. Gebruik de ontgrendelingsknop voor mand alleen voor het ontgrendelen van de mand in de pan.

3. Doe de ingrediënten in de mand.

Opmerking: Vul de mand nooit boven het MAX niveau teken of overschrijd nooit de maximum hoeveelheid zoals aangegeven in de tabel (zie de sectie 'Kookgids'), dit kan een negatieve invloed op het bakresultaat hebben.

4. Schuif de pan opnieuw in de Fry Delight. Gebruik de pan nooit zonder de mand op zijn plaats.

Opgelet: Raak de pan tijdens en kort na gebruik niet aan, deze wordt zeer warm. Houd de pan alleen bij de handgreep vast.

1. Breng de thermostaat naar de vereiste temperatuur. Raadpleeg de sectie 'Kookgids' om de juiste temperatuur te selecteren.
2. Om het apparaat in te schakelen, draai de timerknop naar de vereiste kooktijd. (zie de sectie 'Kookgids')

Voeg 3 minuten aan de kooktijd toe die in de tabellen op bladzijde 7 en 8 is vermeld, wanneer u het apparaat vanaf een koude toestand gebruikt.

Opmerking: U kunt, indien gewenst, het apparaat tevens zonder ingrediënten voorverwarmen. In dit geval, stel de timer in op 3 minuten en wacht totdat het controlelampje uitgaat (na circa 3 minuten). Vul vervolgens de mand en draai de timerknop naar de gewenste kooktijd (zie de Kookgids voor de tijden).

- De timer start en de Fry Delight bereidt de ingrediënten gedurende de ingestelde tijd.
 - Het controlelampje brandt.
 - Terwijl de ingrediënten met hete lucht worden gefrituurd, gaat het controlelampje afwisselend aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
 - Overtollige olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de pan opgevangen.
3. Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden (zie de sectie "Kookgids"). Om de ingrediënten te schudden, trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schud de pan. Schuif de pan vervolgens opnieuw in het apparaat.

Opgelet: Druk tijdens het schudden niet op de ontgrendelingsknop voor mand (B).

Tip: Om het gewicht van het schudden te verlagen, haal de mand uit de pan en schud alleen de mand. Om dit te doen, trek de pan uit het apparaat, plaats het op een warmtebestendig oppervlak, druk op de ontgrendelingsknop en haal de mand uit de pan.

Tip: U kunt de timer op de helft van de baktijd instellen, zodat de timer afgaat wanneer het nodig is om de ingrediënten te schudden. Stel de timer vervolgens opnieuw in voor de resterende baktijd.

Aangezien de Air Pulse Technology de lucht binnenin het apparaat onmiddellijk opwarmt, heeft het kortstondig verwijderen van de pan uit het apparaat geen invloed op het bereidingsproces.

4. Als de timer afgaat, is de ingestelde kooktijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat (druk niet op de ontgrendelingsknop voor mand B) en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.

Opmerking: U kunt het apparaat tevens handmatig uitschakelen. Om dit te doen, draai de timerknop naar 0.

5. Controleer of de ingrediënten gaar zijn.

Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de pan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.

6. Leeg de inhoud van de mand in een kom of op een schaal.

Tip: Om grote of breekbare ingrediënten te verwijderen, gebruik een tang om de ingrediënten uit de mand te halen.

7. Om kleine ingrediënten te verwijderen (bijv. friet), druk op de ontgrendelingsknop voor de mand en haal de mand uit de pan.
Draai de mand niet ondersteboven wanneer deze nog aan de pan is bevestigd. De overtollige olie die aan de onderkant van de pan werd opgevangen zal op de ingrediënten lekken.
De pan en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm. Afhankelijk van het soort ingrediënten dat in de Fry Delight wordt bereid, kan er stoom uit de pan komen.
8. Na het bereiden van ingrediënten, kan de Fry Delight onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.

KOOKGIDS

Onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Opmerking: Onderstaande baktijden zijn indicatief en kunnen afwijken afhankelijk van de soort en hoeveelheid aardappelen die wordt gebruikt. Voor andere ingrediënten kan de grootte, vorm en het merk een invloed op het resultaat hebben. Het iets aanpassen van de baktijd kan aldus nodig zijn.

De baktijden in de tabellen zijn gebaseerd op het voorverwarmen van het lege apparaat gedurende 3 minuten.

	Min-max hoeveelheid (g)	Geschatte tijd (min)	Temperatuur (°C)	Ja*	Extra informatie
Aardappelen & friet					
Bevroren friet (8 mm x 8 mm dunne friet)	300-700 g	12-16	200°C	Ja	
Bevroren friet (13 mm x 13 mm normale dikte)	300-700 g	12-20	200°C	Ja	
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	300-800 g**	18-25	180°C	Ja	Voeg ½ el olie toe
Zelfgemaakte aardappelwedges***	300-800 g**	18-22	180°C	Ja	Voeg ½ el olie toe
Zelfgemaakte aardappelblokjes	300-750 g**	15-21	180°C	Ja	Voeg ½ el olie toe
Bevroren rosti	250 g	15-18	180°C		

* Schud halverwege het frituurproces.

** Gewicht van ongeschilde aardappelen

*** Tip: voor een beter resultaat, gebruik aardappelsoorten zoals Maris Piper en King Edward.

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.

Vlees en gevogelte (de tijden en temperaturen zijn voor vers vlees en gevogelte)

Steak	100-500 g	7-14	180°C		
Varkenslapjes	100-500 g	12-16	180°C		
Hamburger	100-500 g	7-14	180°C		
Gehaktballetjes	400 g	12	180°C		
Worstenbroodje	100-500 g	10-11	200°C		Gebruik gekoeld en ovenklaar
Kippenboutjes	100-500 g	18-22	180°C		
Kipfilet (zonder bot)	100-500 g	10-15	180°C		

	Min-max hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Ja	Extra informatie
Snacks					
Loempia	100-500 g	8-9	200°C		Gebruik gekoeld en ovenklaar
Bevroren kipnuggets	100-500 g	6-9	200°C	Ja	Gebruik gekoeld en ovenklaar
Bevroren vissticks	100-300 g	6-9	200°C	Ja	Gebruik gekoeld en ovenklaar
Bevroren calamares	300 g	6	200°C	Ja	Gebruik gekoeld en ovenklaar
Bevroren aardappelkroketten	450 g	15	200°C	Ja	Gebruik gekoeld en ovenklaar
Gevulde groente	100-400 g	16-30	170°C		

Bakken

Cake	300 g	30	160°C		Gebruik een cakevorm/ ovenschaal.
Quiche	100-300 g	9-10	180°C		Gebruik een cakevorm/ ovenschaal.
Muffins	300 g	15-18	180°C		Gebruik een cakevorm/ ovenschaal.

Ga naar www.tefal.com voor online recepten.

Als u een rijzend mengsel gebruikt (zoals een cake, quiche of muffins), vul de ovenschaal dan 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 op de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het verbeteren van een gelijkmatig bakproces.
- Voeg een beetje olie aan verse aardappelen toe voor een knapperig resultaat. Na het toevoegen van de olie, frituur de aardappelen enkele minuten.
- Bak geen zeer vette ingrediënten in de Fry Delight.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen tevens in de Fry Delight worden gebakken.
- De optimale aanbevolen hoeveelheid te frituren friet is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klare bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden.
- Als u een cake of quiche wilt bakken, of u wilt breekbare of gevulde ingrediënten bakken, plaats een ovenschaal op de bodem van de Fry Delight pan. Gebruik hiervoor een ovenschaal van silicone, roestvrij staal, aluminium of terracotta.
- U kunt de Fry Delight tevens gebruiken voor het opwarmen van ingrediënten. Om de ingrediënten op te warmen, stel de temperatuur gedurende 10 minuten op 160°C in. Controleer of de ingrediënten heet zijn alvorens op te dienen.

Opmerking: De baktijd in de tabellen zijn gebaseerd op het voorverwarmen van het apparaat gedurende 3 minuten. Voeg 3 minuten aan de baktijd toe als u de Fry Delight voor gebruik niet opwarmt.

ZELFGEMAAKTE FRIET MAKEN

Voor het beste resultaat bevelen we aan om bevroren friet te gebruiken. Als u echter zelfgemaakte friet wilt maken, volg onderstaande stappen.

1. Kies een aardappelsoort die voor het maken van friet is aanbevolen. Schil de aardappelen en snij ze in staafjes 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 een ½ eetlepel olie (plantaardig, zonnebloem, olijf, etc.) in een droge schaal, giet vervolgens de friet in de schaal en meng totdat ze 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 mand.

Opmerking: Leeg de schaal met friet niet in één keer in de mand, anders zal de overtollige olie op de bodem van de pan terecht komen.

5. Frituur de friet volgens de instructies zoals vermeld in de sectie Kookgids.

REINIGING

Maak het apparaat schoon na elk gebruik.

De pan en mand zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Reinig ze niet met metalen keukengerei of agressief reinigingsmiddel om schade aan de antiaanbaklaag te vermijden.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Tip: Verwijder de pan om het apparaat sneller te laten afkoelen.
2. Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
3. Reinig de mand en de pan met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons. U kunt tevens een ontvetter gebruiken om eventueel vuil te verwijderen.

Opmerking: De pan en mand zijn vaatwasserbestendig.

Tip: Als er vuil aan de mand of bodem van de pan kleeft, vul de pan met warm water en een beetje afwasmiddel. Doe de mand in de pan en laat de pan samen met de mand circa 10 minuten weken. Spoel deze grondig schoon en veeg droog.

4. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een zachte spons.
5. Maak het verwarmingselement schoon met een droge schoonmaakborstel om eventuele etensresten te verwijderen.
6. Dompel het apparaat niet in water of een andere vloeistof.

OPBERGEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Zorg dat alle onderdelen droog en schoon zijn.
3. Duw het snoer terug in het snoeropbergvak. Maak het snoer vast door het in de het snoeropbergvak aan te brengen.

NL

GARANTIE EN ONDERHOUD

Als u onderhoud of informatie nodig hebt of u hebt een probleem, ga naar de Tefal website op **www.tefal.com** of neem contact op met de Tefal klantenservice. U kunt het telefoonnummer in het garantieboekje vinden.

PROBLEEMOPLOSSING

Als er een probleem met uw apparaat optreedt, ga naar **www.tefal.com** voor een lijst met veelgestelde vragen of neem contact op met uw klantenservice