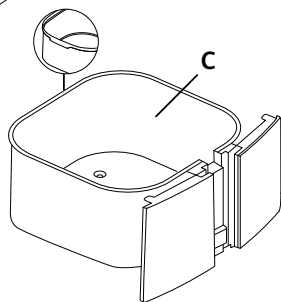
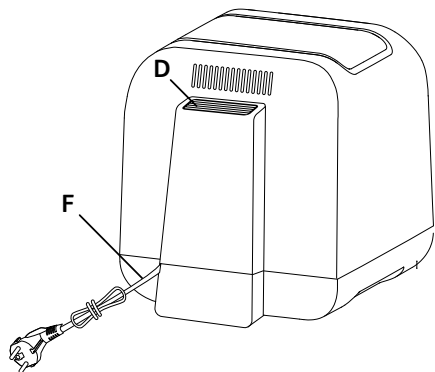
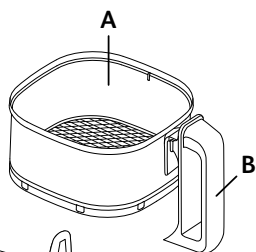
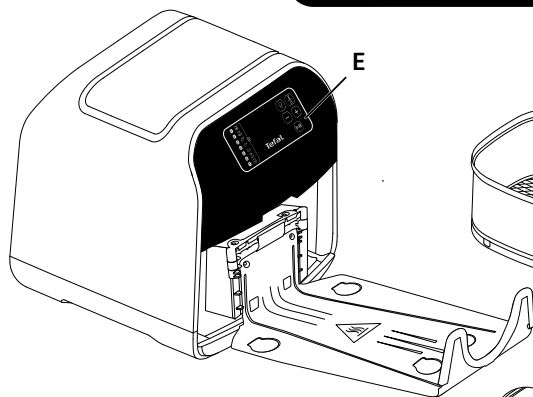
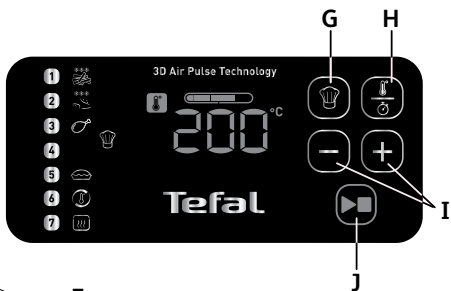


# Tefal®

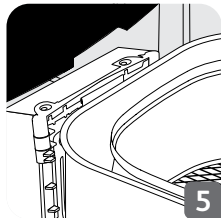
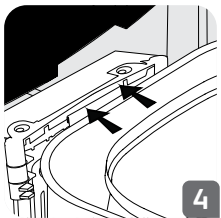
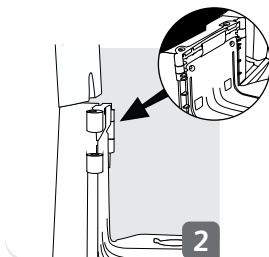
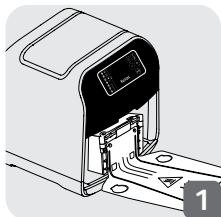
NL



Fry delight XL



## DE PAN IN HET APPARAAT INSTALLEREN



## BESCHRIJVING

- |                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| A. Mand                   | F. Snoer            |
| B. Handvat van mand       | G. Bakmodus knop    |
| C. Binnenpan              | H. Temperatuur knop |
| D. Luchtuitlaat           | I. + of - knop      |
| E. Digitaal aanraakscherm | J. Start knop       |

## AUTOMATISCHE BAKMODI

- |                    |                  |
|--------------------|------------------|
| 1. Diepvriesfriet  | 5. Bakken        |
| 2. Diepvriessnacks | 6. Voorverwarmen |
| 3. Kip             | 7. Warm houden   |
| 4. Vlees           |                  |

## VOOR INGEBRUIKNAME

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Haal alle stickers of etiketten van het apparaat af.
3. Maak de mand en de binnenpan grondig schoon in een warm sopje en met een niet-schurende spons.  
**Opmerking: deze delen zijn tevens vaatwasmachinebestendig.**
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

## VOOBEREIDING VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en horizontaal oppervlak. Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet warmtebestendig is.
2. Breng de mand op een juiste manier in de binnenpan aan.
3. Fry Delight XL werkt op hete lucht, **vul de binnenpan aldus niet met olie of een andere vloeistof.**

**Plaats niets op het apparaat. Dit belet een goede luchtcirculatie en leidt tot lagere bakprestaties. Dit apparaat is niet geschikt om ingebouwd te worden. Plaats uw oven op een stabiel werkblad of op een keukenmeubel dat bestand is tegen een temperatuur van minstens 90°C.**

## HET APPARAAT GEBRUIKEN

Met de Fry Delight XL kunt u vele verschillende ingrediënten bereiden. De online recepten op [www.tefal.com](http://www.tefal.com) 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. Indien gewenst, start de voorverwarmingsfase. Om dit te doen, druk op de startknop die knippert zodra het apparaat op het elektriciteitsnetwerk is aangesloten. De temperatuur die bij ingebruikname wordt weergegeven is 60°C.

- Stel de gewenste temperatuur in met de + en - toets op het digitaal scherm.
  - Druk een tweede keer op de startknop om het voorverwarmen te starten.
  - Er verschijnt vervolgens een staafdiagram om de voortgang van de temperatuur aan te geven.
  - U hoort een geluidssignaal zodra de ingestelde temperatuur wordt bereikt.
  - De voorverwarmingsfase is voltooid.
3. Open de lade van het apparaat en doe de ingrediënten in de mand.



**Opmerking: vul de mand niet tot aan het maximum teken en overschrijd de hoeveelheden die in de tabel zijn vermeld niet (zie de sectie Instellingen”), dit kan tot lagere bakprestaties leiden.**

4. Doe de lade opnieuw dicht.  
Gebruik de Fry Delight niet zonder ingebrachte mand.  
Opmerking: 5 opeenvolgende geluidssignalen geven aan dat de binnenpan niet juist in het apparaat is aangebracht.  
**Opgelet: laat de binnenpan afkoelen voordat u deze aanraakt. Houd de mand altijd bij het handvat vast.**
5. Om het bakproces te starten, selecteer een automatisch programma of stel het apparaat handmatig in.

#### b. Het apparaat handmatig instellen:

- Stel de temperatuur in door op de + en - toets op het digitaal scherm te drukken. De thermostaat kan worden ingesteld tussen 60 en 200°C.
- Stel vervolgens de gewenste baktijd in door op de  toets en vervolgens op de + en - toets van het digitaal scherm te drukken. U kunt een tijd instellen tussen 0 en 60 minuten.
- Druk op de startknop om de baktijd op de ingestelde temperatuur en tijd te starten. Het bakproces start. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.

#### A. Een automatisch programma instellen:

- Druk op  om het cijfer van het programma weer te geven.
  - Druk vervolgens op de +, - of de  toets van het digitaal scherm om het gewenste programma te selecteren (meer informatie over de programma's in de sectie “Instellingen”).
  - Druk op de startknop om het programma te bevestigen.
  - Het bakproces start. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.
6. Bepaalde ingrediënten moeten halverwege de baktijd worden geschud (zie de sectie “Instellingen”). Om de ingrediënten te schudden, open de lade van het apparaat, til de mand op met behulp van het handvat en schud de mand. Breng de mand opnieuw in de binnenpan aan en doe de lade dicht. Druk vervolgens op de startknop om het bakproces te hervatten.
7. **Na het verstrijken van de baktijd hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Haal de mand uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.**
8. Leeg de mand in een kom of een bord.  
Tip: om grote of breekbare ingrediënten uit te halen, gebruik een tang.
9. Na het beëindigen van het bakproces zijn de binnenpan en de ingrediënten warm. Afhankelijk van het soort ingrediënten die zich in de Fry Delight XL bevinden kan er stoom uit de binnenpan komen.

10. Zodra een mand met ingrediënten gaar is, kunt u onmiddellijk een nieuw bakproces met uw apparaat starten.

Opmerking: het product gaat na een inactiviteit van 15 minuten automatisch in stand-by. Druk op de ► 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.**

	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)*	Temperatuur (°C)	Overeenkomstig programma	Schud halverwege de baktijd	Extra informatie
<b>Aardappelen en friet</b>						
Bevroren dunne friet	1000	22	200°C	1	ja	Dikte van friet: 8 x 8 mm
Bevroren dikke friet	1000	19	200°C	1	ja	Dikte van friet: 10 x 10 mm
Verse friet (10 x 10 mm)	1200	26	200°C		ja	Voeg een 1/2 eetlepel olie toe

<b>Vlees en gevogelte</b>						
Bevroren gehakt	400	6	180°C	4	ja	
Volledige kip	1200	55	160 °C		nee	Voeg 2 eetlepels olie toe
		5	200 °C			
Kippenboutjes	5 stuks	22	180°C	3	ja	
Kipfilet	800	16	160°C		ja	
Verse zalmotten	3 stuks	7	160°C		nee	

	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)*	Temperatuur (°C)	Overeenkomstig programma	Schud halverwege de baktijd	Extra informatie
<b>Snacks</b>						
Samosa	8 stuks	10	200°C	2	nee	Klaar om te bakken
Bevroren kipnuggets	200-400	10	200°C	2	ja	
Bevroren kroketten	6 stuks	16	200°C		ja	

<b>Gebak</b>						
Chocolade-taart	600	25	160°C	5		Gebruik een bakvorm

\* het wordt aanbevolen om 3 minuten voorverwarmingstijd aan de aangegeven baktijden toe te voegen.

Om dit te doen, gebruik bakmodus nr.6 voor een snelle opwarming van het apparaat. Programma nr. 7 stelt u in staat om de ingrediënten 30 minuten warm te houden.

Raadpleeg de online recepten op de website [www.tefal.nl](http://www.tefal.nl)

## ZELFGEMAAKTE FRIET BEREIDEN

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

1. Gebruik een aardappelsort die voor het maken van friet is aanbevolen.
2. Schil de aardappelen en snij ze in staafjes van circa 1 cm dik.
3. Spoel de friet vervolgens in water en veeg ze droog met keukenpapier.
4. Giet ½ eetlepel olie in een kom, voeg de friet toe en meng totdat de friet volledig met olie is bedekt.
5. Doe de friet in de mand.  
**Opmerking: om te vermijden dat er olie op de bodem van de binnenpan komt te liggen, raden wij u aan om de kom niet om te draaien om de friet in de mand te doen.**
6. Binnenpan de friet zoals vermeld in de de sectie "Instellingen".

## TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een iets kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Stel de baktijd in naargelang de hoeveelheid en de grootte van de ingrediënten: een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist een iets langere baktijd en een kleinere hoeveelheid vereist een iets kortere baktijd.
- Schud de ingrediënten halverwege de baktijd voor het beste eindresultaat en een betere homogeniteit van de gebakken ingrediënten.
- Bereid geen zeer vette ingrediënten, zoals worst, in de Fry Delight XL.
- Tussendoortjes die in de oven gebakken kunnen worden, zijn tevens geschikt voor bereiding in de Fry Delight XL.
- U kunt uw Fry Delight XL tevens gebruiken voor het opwarmen van ingrediënten. Om de ingrediënten op te warmen, stel de temperatuur in op 160 °C en de timer tussen 5 en 10 minuten.

## REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

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

1. Haal 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 mand zijn vaatwasmachinebestendig.**

**Tip: als er etensresten aan de pan of de bodem van de binnenpan vastkleven, vul de binnenpan met een warm sopje. Doe de mand in de binnenpan en laat de binnenpan en de mand 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.

### Tabel met foutcodes\*: Fout

<b>Fout 1 of Fout 2</b>	De ventilatie van uw apparaat is defect.	Controleer of alle afneembare onderdelen aanwezig zijn en juist zijn geplaatst. Controleer of er zich geen vreemde voorwerpen in deze afneembare onderdelen bevinden. Nadat de ventilatieleiding op de aanwezigheid van vreemde voorwerpen is gecontroleerd en het apparaat nog steeds defect is, neem contact op met een erkend servicecentrum.
-------------------------	--	--



<b>Fout 2 of Fout 3</b>	Deze fout kan optreden als het product langere tijd op een zeer lage temperatuur is opgeborgen.	Laat het product gedurende één uur in een ruimte met een kamertemperatuur boven 15°C staan voordat u het inschakelt. Als het defect aanhoudt, breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.
<b>Fout 4</b>	De temperatuursensor van het apparaat is defect.	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.
<b>Fout 5</b>	De spanning van het elektriciteitsnet in uw woning is te laag. Dit kan tot lagere bakprestaties leiden.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
<b>Fout 6</b>	De spanning van het elektriciteitsnet in uw woning is te hoog. De beveiliging tegen oververhitting treedt in werking en schakelt het product uit.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.

\*Afhankelijk van het model

## 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](http://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](http://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.