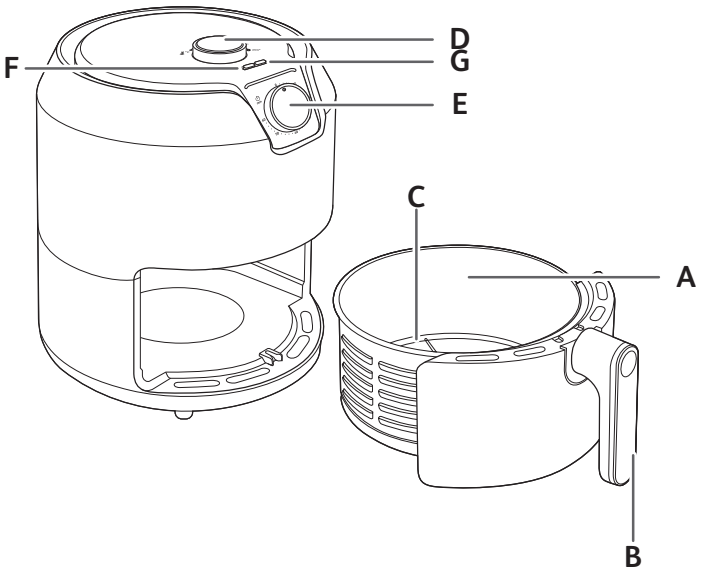
Tefal®

DE

Easy Fry Classic


D
G
F
E
C
A
B

BESCHREIBUNG

A. Schüssel
B. Schüsselgriff
C. Entnehmbares Gitter
D. Temperaturregler (80-200°C)
E. Ein/Aus- und Timer-Knopf (0-60 min) mit automatischer Abschaltung
F. Betriebsleuchte
G. Kontrollleuchte

DE

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.
3. Waschen Sie die Schüssel und das entnehmbare Gitter gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.

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

4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Easy Fry funktioniert durch die Erzeugung von heißer Luft. Füllen Sie die Schüssel (A) nicht mit Öl oder Frittierfett.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
2. **Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.**
   Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.

GEBRAUCH DES GERÄTS

Mit Easy Fry können Sie eine große Palette von Gerichten zubereiten. Die Garzeiten für die Hauptlebensmittel werden in dem Abschnitt „Leitfaden zum Garen“ angegeben. Finden Sie online auf www.tefal.com Rezepte, die Ihnen helfen, Ihr Gerät besser kennen zu lernen.

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Netzsteckdose.
2. Ziehen Sie die Schüssel vorsichtig aus dem Gerät.
3. Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
   Anmerkung: Überschreiten Sie beim Befüllen der Schüssel niemals die MAX-Markierung oder die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Leitfaden zum Garen“), da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.
4. Schieben Sie die Schüssel zurück in die Easy Fry Fritteuse.
   Vorsicht: Berühren Sie die Schüssel nicht während und eine Weile nach dem Betrieb, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Schüssel nur am Griff an.
5. Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur. Sehen Sie zur Auswahl der korrekten Temperatur den Abschnitt „Leitfaden zum Garen“.

6. Wählen Sie die erforderliche Garzeit **(siehe Abschnitt „Leitfaden zum Garen“)**.
7. Stellen Sie den Timer-Knopf auf die erforderliche Garzeit, um das Gerät einzuschalten.
   Verlängern Sie die in den Tabellen auf Seite 7 und 8 angegebene Garzeit um 3 Minuten, wenn Sie das Gerät in kaltem Zustand in Betrieb nehmen.
   Um eine kurze Zeit einzustellen, drehen Sie den Timer-Knopf auf 10 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Zeit.
   Anmerkung: Sie können das Gerät zunächst auch ohne Lebensmittel vorheizen, wenn Sie dies wünschen. Stellen Sie den Timer-Knopf in diesem Fall auf mehr als 3 Minuten und warten Sie, bis die Kontrollleuchte erlischt (nach ca. 3 Minuten). Füllen Sie dann die Schüssel und stellen Sie den Timer-Knopf auf die entsprechende Garzeit (siehe Leitfaden zum Garen).
   - Der Timer beginnt die eingestellte Garzeit rückwärts bis null zu zählen.
   - Die Kontrollleuchte schaltet sich ein.
   - Während des Frittiervorgangs schaltet die Kontrollleuchte sich von Zeit zu Zeit ein und aus. Dies signalisiert, dass das Heizelement sich ein- und ausschaltet, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten.
8. Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.
9. Manche Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Leitfaden zum Garen“). Ziehen Sie hierzu die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie diese. Schieben Sie die Schüssel zurück in die Easy Fry Fritteuse.
   Tipp: Sie können den Timer auf die Hälfte der Garzeit stellen und das Gargut schütteln, wenn der Timer ertönt. Stellen Sie den Timer erneut für die restliche Garzeit ein.
10. **Wenn Sie das akustische Signal des Timers hören, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Fläche.**
    Anmerkung: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Stellen Sie hierzu den Timer-Knopf auf 0.
11. **Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.**
    Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
12. Nehmen Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.
    Vorsicht: Wenn Sie die Schüssel umdrehen, achten Sie auf überschüssiges Öl, das sich möglicherweise am Boden der Schüssel angesammelt hat und das auf die Speisen tropfen könnte, und passen Sie auf, dass das Gitter, nicht herausfällt.
    Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß. Je nach Art der zubereiteten Speisen in der Easy Fry Fritteuse sollten Sie Vorsicht walten lassen, da aus der Schüssel Dampf entweichen kann.
13. Wenn eine Portion fertig gegart ist, kann sofort eine neue Portion in Ihrer Easy Fry Fritteuse zubereitet werden.

LEITFADEN ZUM GAREN

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, auszuwählen.

Anmerkung: Die unten aufgeführten Garzeiten sind nur eine Orientierungshilfe und können je nach Sorte und Menge der verwendeten Kartoffeln variieren. Bei anderen Lebensmitteln können die Größe, Form und Marke das Ergebnis beeinflussen. Sie müssen daher eventuell die Garzeit leicht anpassen.

DE

	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln*	Zusatzinformationen
Kartoffeln und Pommes frites					
Tiefgekühlte Pommes Frites (10 mm x 10 mm Standarddicke)	300-700	15-20 min	200°C	Ja	
Frische Pommes Frites (8 x 8 mm)	300 - 800	22-32 min	180°C	Ja	1 EL Öl dazugeben
Tiefgekühlte Kartoffelspalten	300 - 800	22-27 min	180°C	Ja	
Fleisch und Geflügel					
Tiefgekühltes Steak	100-400	9-17 min	180°C		
Tiefgekühltes Fleischbällchen	400	8-12 min	180°C		
Hühnerbrustfilets (ohne Knochen)	100-500	12-19 min	180°C		
Ganzes Hähnchen	1200	60 min	180°C		
Fisch					
Lachssteak	350	15-17 min	140°C		
Snacks					
Hähnchennuggets tiefgekühlt	100-600	7-12 min	200°C		
Tiefgekühlte Hähnchenflügel	300	16-20 min	200°C		
Tiefgekühlte Käsestäbchen	125 (5 Stücke)	8 min	180°C		
Tiefgekühlte Onion Rings	200 (10 Stücke)	8-10 min	200°C	Ja	
Backen					
Muffins	4 x 100	18-22 min	180°C		Benutzen Sie eine Backform/ Auflaufform**

* Nach der Hälfte der Garzeit schütteln
WICHTIG: Um Beschädigungen an Ihrem Gerät zu vermeiden, überschreiten Sie niemals die Höchstmengen der in der Bedienungsanleitung und in den Rezepten angegebenen Zutaten und Flüssigkeiten.

****Stellen Sie eine Back-/Auflaufform in die Schüssel (Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta).**

Wenn Sie Mischungen benutzen, die aufgehen (wie zum Beispiel Kuchen, Quiche oder Muffins), sollte die Auflaufform nur bis zur Hälfte gefüllt sein.

TIPPS

- Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Eine große Menge Lebensmittel benötigt nur eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Menge Lebensmittel benötigt nur eine etwas kürzere Garzeit.
- Wenn Sie Lebensmittel von kleinerer Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis. Zudem kann so verhindert werden, dass die Speisen ungleichmäßig garen.
- Geben Sie zu frischen Kartoffeln etwas Öl dazu, um ein knuspriges Ergebnis zu erhalten. Frittieren Sie die Kartoffeln innerhalb einiger Minuten, nachdem Sie einen Löffel Öl dazugegeben haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Lebensmittel in der Easy Fry Fritteuse zu.
- Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in der Easy Fry Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale, empfohlene Menge zur Zubereitung von Pommes frites beträgt 700 Gramm.
- Benutzen Sie Fertigmürbe- und Blätterteig, um schnell und mühelos gefüllte Snacks zuzubereiten.
- Stellen Sie eine Auflaufform in die Easy Fry Schüssel, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten. Sie können eine Back- oder Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta verwenden.
- Sie können die Easy Fry Fritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen benutzen. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für bis zu 10 Minuten lang auf 160°C.

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES HERSTELLEN

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung von tiefgekühlten Pommes frites. Wenn Sie hausgemachte Pommes frites zubereiten möchten, folgen Sie diesen Schritten:

1. Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die für die Zubereitung von Pommes frites empfohlen wird.
2. Kartoffeln schälen und in Stäbchen von ca. 1 cm Dicke schneiden.
3. Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen und mit einem sauberen, sehr saugfähigen Geschirrhandtuch abtrocknen. Dann mit einem Papiertuch abtupfen. Die Kartoffeln müssen komplett trocken sein, bevor sie frittiert werden.

4. 1 Esslöffel Öl (Pflanzen-, Sonnenblumen-, Olivenöl usw.) in eine trockene Schüssel geben, Kartoffelstäbchen darauf legen und umrühren, bis sie mit Öl bedeckt sind.
5. Pommes frites mit den Fingern oder einem Küchenutensil aus der Schüssel nehmen, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Pommes frites in die Schüssel geben.
   Anmerkung: Kippen Sie die Behälter mit den ölbedeckten Pommes frites nicht direkt in die Schüssel, sonst läuft das überschüssige Öl in die Schüssel.
6. Frittieren Sie die Pommes frites nach den Anleitungen in dem Abschnitt Leitfaden zum Garen.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Schüssel und das Gitter sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Benutzen Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmaterialien zur Reinigung, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Anmerkung: Entnehmen Sie die Schüssel, damit die Easy Fry sich schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
3. Waschen Sie die Schüssel und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.
   Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.
   Anmerkung: Die Schüssel und das Gitter sind geschirrspülmaschinenfest.
   Tipp: Falls Schmutz am Boden der Schüssel und dem Gitter haftet, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Lassen Sie die Schüssel und das Gitter etwa 10 Minuten lang einweichen. Dann beide Teile abspülen und abtrocknen.
4. Wischen Sie die Innenseite des Gerätes mit einem in heißem Wasser angefeuchteten Tuch sauber.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.
6. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

AUFBEWAHRUNG

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

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Wenn Sie den Kundendienst oder Informationen benötigen oder wenn Sie ein Problem haben, besuchen Sie unsere Website unter **www.tefal.com** oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land. Sie finden die Telefonnummer in dem Heft mit der weltweiten Garantie. Falls sich kein Consumer Care Centre in Ihrem Land befindet, wenden Sie sich an Ihren Tefal-Händler vor Ort.

FEHLERBEHEBUNG

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

UMWELT

Umweltschutz hat Priorität!

ⓘ Ihr Gerät enthält zahlreiche wiederverwertbare oder recycelbare Materialien.

➲ Bringen Sie dieses zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.