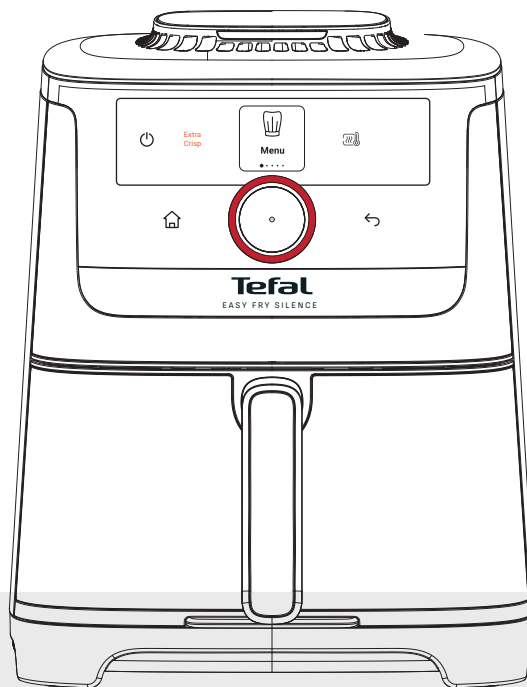


Tefal | Easy Fry Silence

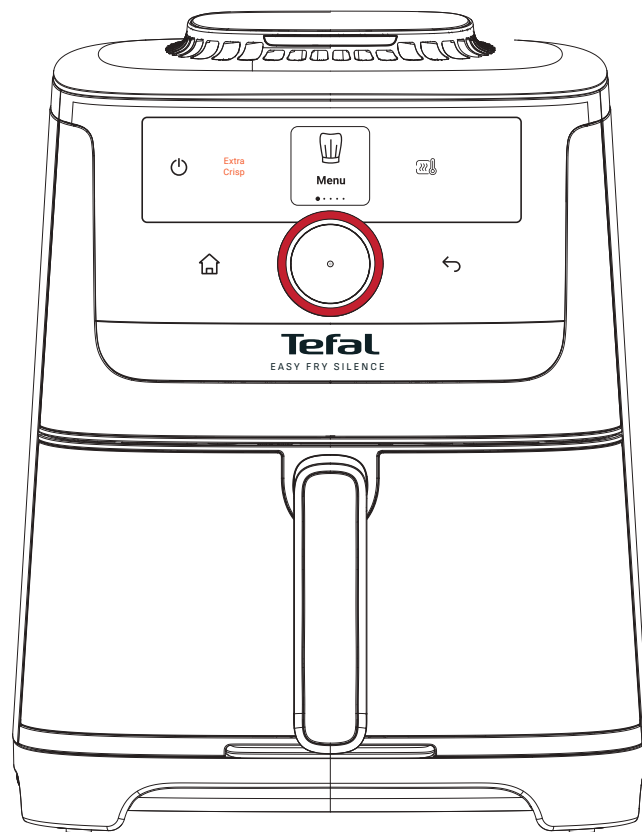
SMART & SILENT AIR FRYER 5L



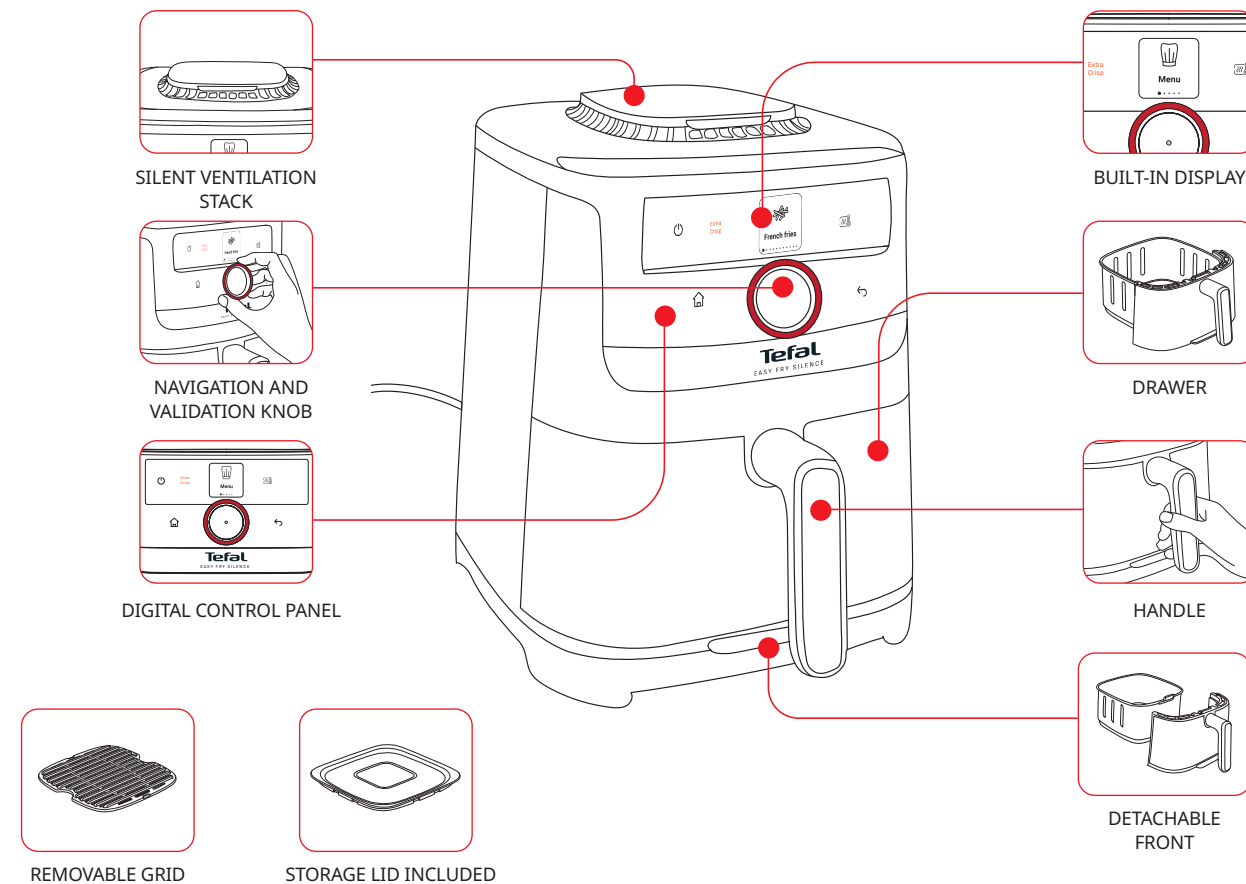
en de nl cs sk hu ro bg pl

en CONTENTS OF THE MANUAL

Discover your Easy Fry Silence	1
Clean your appliance before using it for the first time	2
Detachable front and storage lid	3
Let's get started!	4
Starting up	5
How to use your appliance	6
Take control: your automatic programmes	7
Automatic programmes: your ingredients.....	8
How do i cook my chips?	10
Extra crisp function.....	11
How do i cook my prime rib?.....	12
Other programmes.....	13
Additional functions	15
Tips	17
Practical tips	18
Cooking guide	19
Warning: a safety instructions booklet is supplied with this appliance. Before using your appliance for the first time, read it carefully and keep it in a safe place.	



DISCOVER YOUR EASY FRY SILENCE



CLEAN YOUR APPLIANCE BEFORE USING IT FOR THE FIRST TIME



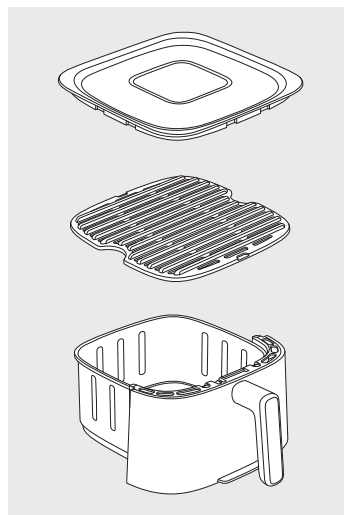
Before first use, remove all packaging material and any stickers from the appliance. Read the safety instructions and manual first and keep them in a safe place.

STEP 1 - THE APPLIANCE

Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

STEP 2 - THE SCREEN

Clean the screen with a soft, damp cloth. Do not use a sponge scraper to avoid scratching the screen.



STEP 3 - THE DRAWER, THE GRID AND THE STORAGE LID

To clean the drawer, the grid and the lid, you can :

- Put the drawer, the removable grid and lid in the dishwasher, or
- Clean the drawer, the removable grid and lid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Warning : Do not remove silicon pads of the grid.

DETACHABLE FRONT AND STORAGE LID

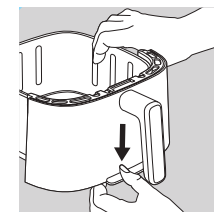
With our new **EASY CLEAN & STORE** system, you can easily separate the front of the drawer from the drawer itself.

- Clean easily your appliance and save space in your dishwasher
- Store your leftovers thanks to the lid included in the pack.



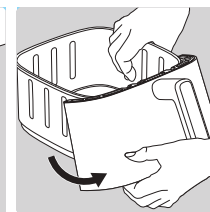
Warning : Do not attach the lid if the drawer is still hot.

1. HOW DO I REMOVE THE FRONT PANEL FROM MY DRAWER?



STEP 1

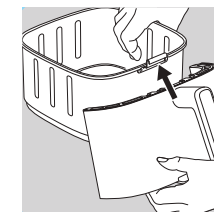
Push the button located on the bottom of the drawer downwards.



STEP 2

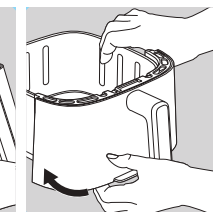
Remove the hook from where it is slotted in. The removable front comes off.

2. HOW DO I REPLACE THE FRONT OF MY DRAWER?



STEP 1

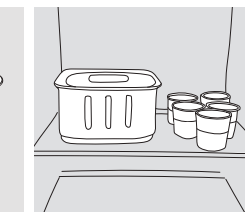
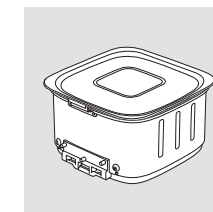
Clip the top of the front into the hook of the drawer.



STEP 2

Clip the bottom of the front until you hear a 'click'.

3. USING MY STORAGE LID



Place the storage lid on the drawer to keep your leftovers in your fridge.

4. HOW DO I CLEAN MY REMOVABLE FRONT PANEL?

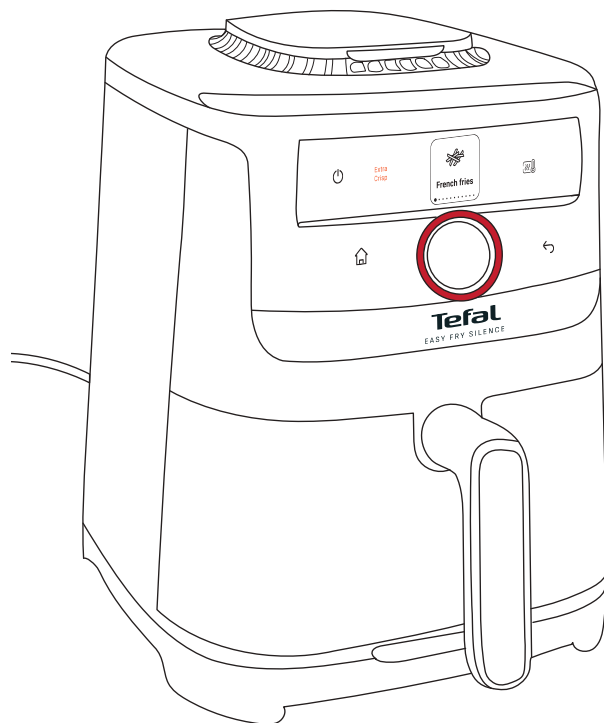
Hand wash the front with hot water, some washing-up liquid and a nonabrasive sponge. Put the rest of the drawer and the grid in the dishwasher.

After washing and thoroughly drying the outer front, follow this procedure to replace the detachable front.



Cleaning and storage tip: to save space in your dishwasher or fridge and to ensure optimum preservation of your product, we recommend that you remove the detachable front panel.

LET'S GET STARTED!



- 1 Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- 2 Insert the grid at the bottom of the drawer, until it reaches the stopper.
- 3 Do not fill the drawer with oil or any other liquid.
- 4 Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

IMPORTANT: To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15cm should be left around the appliance to allow air to circulate.

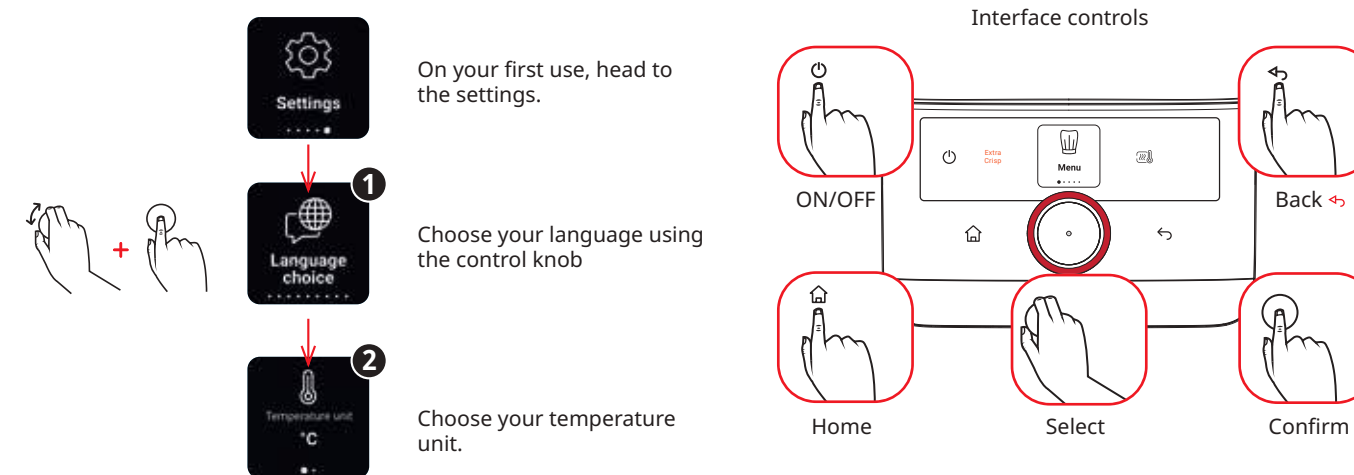
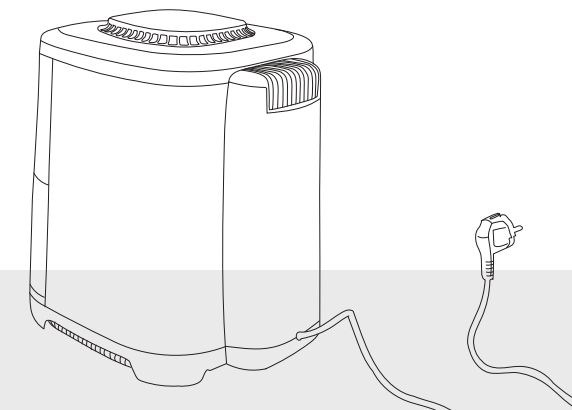
The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'
Online recipes help you get to know the appliance.



Warning: Make sure you run your air fryer empty the first time you use it (without any accessories inside) to eliminate any manufacturing residue and new smell. Slight smoke may emanate when first lit.

STARTING UP

Plug in your appliance



HOW TO USE YOUR APPLIANCE

- 1 Connect the power supply cord to an electrical socket.
- 2 Press  to switch the appliance on.
- 3 To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode ("Menu") and the manual settings (see pages below).
- 4 Carefully remove the drawer from the appliance and place the ingredients in it.

Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.

- 5 Slide the drawer back into the appliance.
- 6 Some foods require shaking halfway through the cooking time. When the timer rings, it is advisable to shake or turn the ingredients. To shake the food, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. If the meat is to be turned, turn it using tongs or a fork. Then slide the bowl back into the appliance. The cooking restarts automatically.

Note : Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.

- 7 When the cooking time set has finished, the appliance rings and stops. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- 8 Check if the food is ready. If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- 9 When the food is cooked, take out the drawer. To remove the food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

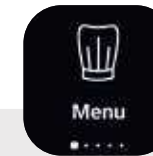
Caution: The drawer should never be turned up side down with the grid. After cooking, the drawer, the grid and the food are very hot.

Do not touch the drawer during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the drawer by the handle.

- 10 When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.



TAKE CONTROL: YOUR AUTOMATIC PROGRAMMES



With the automatic programmes, you can cook food without worrying about the cooking mode or the cooking time. The appliance gives you all the information you need based on the weight and type of ingredients.

THE STEPS :

- 1 Select your ingredient category
Chips, Potatoes, Meat, Fish, Fruit & Vegetables...
- 2 Select the type of ingredient
Beef, Chicken, Lamb, Veal...
- 3 Select the ingredient from the list
Roast, Chop, Steak, Meatballs, Entrecote...
- 4 For some ingredients, you will be asked to choose between 'Fresh' or 'Frozen'. For vegetables, you will be offered a choice of 'Whole', 'Half', 'Chunks' or 'Slices'. For chips, you can also choose to activate the 'Extra Crisp' option (see explanation on page 11).
- 5 Choose the quantity/number of pieces.
- 6 Follow the instructions directly on the screen.
- 7 Start cooking by pressing the control knob. Your appliance will take care of the rest.

AUTOMATIC PROGRAMMES: YOUR INGREDIENTS

FRENCH FRIES



French fries

Fresh/
Frozen

POTATOES WEDGES



Potatoes
wedges

Fresh/
Frozen

DESSERTS



Dessert

Cookies
Muffins
Cake

MEAT



Meat

Chicken

Whole chicken
Chicken fillet
Chicken thighs
Chicken wings
Drumsticks

Lamb

Lamb chop
Pork chops
Roast lamb
Meatballs

Beef

Entrecote
Roast beef
Rib of beef
Burger steak
Meatballs

Veal

Cutlet
Veal roast
Veal chop

Pork

Roast pork
Pork chop
Bacon
Sausages
BBQ ribs

FISH



Fish

Breaded fish

Fresh
Frozen

Prawns

Salmon fillet
Shell fish
Whole fish

PIE



Savory pie

PIZZA



Pizza

Fresh/
Frozen

FRUIT AND VEGETABLES



Fruits and
vegetables

Aubergine

Half
Pieces

Courgette

Whole
Pieces

Pumpkin

Pieces

Potatoes

Whole
Pieces

Sweet potatoes

Whole
Pieces

Carrot

Whole
Pieces

Mushroom

Whole
Pieces

Broccoli

Whole
Pieces

Brussels sprouts

Whole
Pieces

Cauliflower

Whole
Pieces

Tomato

Whole
Half

Apple

Whole
Pieces

Pineapple

Slices
Pieces

SHARING PLATES



Fried
snacking

Nuggets

Fresh
Frozen

Fried calamari

Fresh

Onion rings

Fresh
Frozen

Samosas

Fresh
Frozen

Spring rolls

Fresh
Frozen

Falafels

Fresh
Frozen

Cheese sticks

Frozen

Mini pizza

Frozen

AUTOMATIC PROGRAMMES: YOUR INGREDIENTS

DEHYDRATION



Dehydrate

- 1 Select "Dehydrate" menu from the automatic menus.
- 2 Place the grid in the drawer of the appliance and insert the food.
- 3 Then adjust the temperature and the cooking time. You can set the timing from 1 hour to 10 hours.
- 4 Press the Start button to launch the dehydration process. The remaining cooking time appears on the screen display.
- 5 When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the drawer out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- 6 Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes
- 7 When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

Discover our set of 8 jars for sale so you can make your yoghurts perfectly!

YOGHURTS

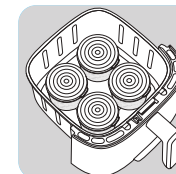


Yoghurt



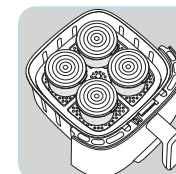
Preparation for 8 pots of yoghurts :

- Add 1L of UHT whole milk at room temperature to a bowl.
- Then add one sachet of lactic ferments (2g) and mix well.
- Fill the jars with the mixture and close with the lid.



Note: the yoghurts are cooked with the lids on the jars.

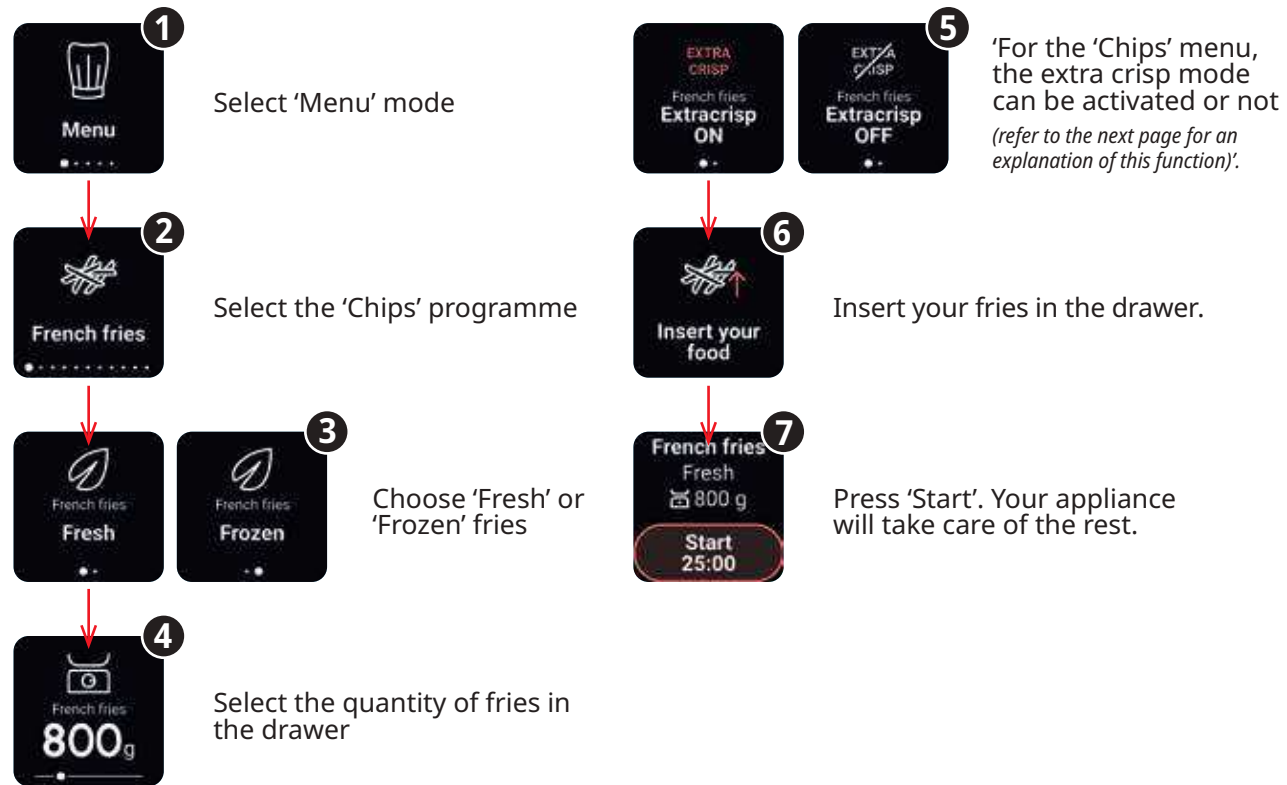
- Remove the grid from the drawer and place 4 jars in the bottom of the drawer.
- Place the grid included as an accessory on the 4 pots at the bottom.
- Place the other 4 jars on the grid.
- Press 'Confirm' to start cooking.
- Choose 'Firm' or 'Whipped' yoghurts.



Caution: After cooking, the drawer, the jars and the grid are hot.

If you think the texture of your yoghurt is too liquid, extend the cooking time by 1 or 2 hours.

HOW DO I COOK MY CHIPS?



EXTRA CRISP FUNCTION



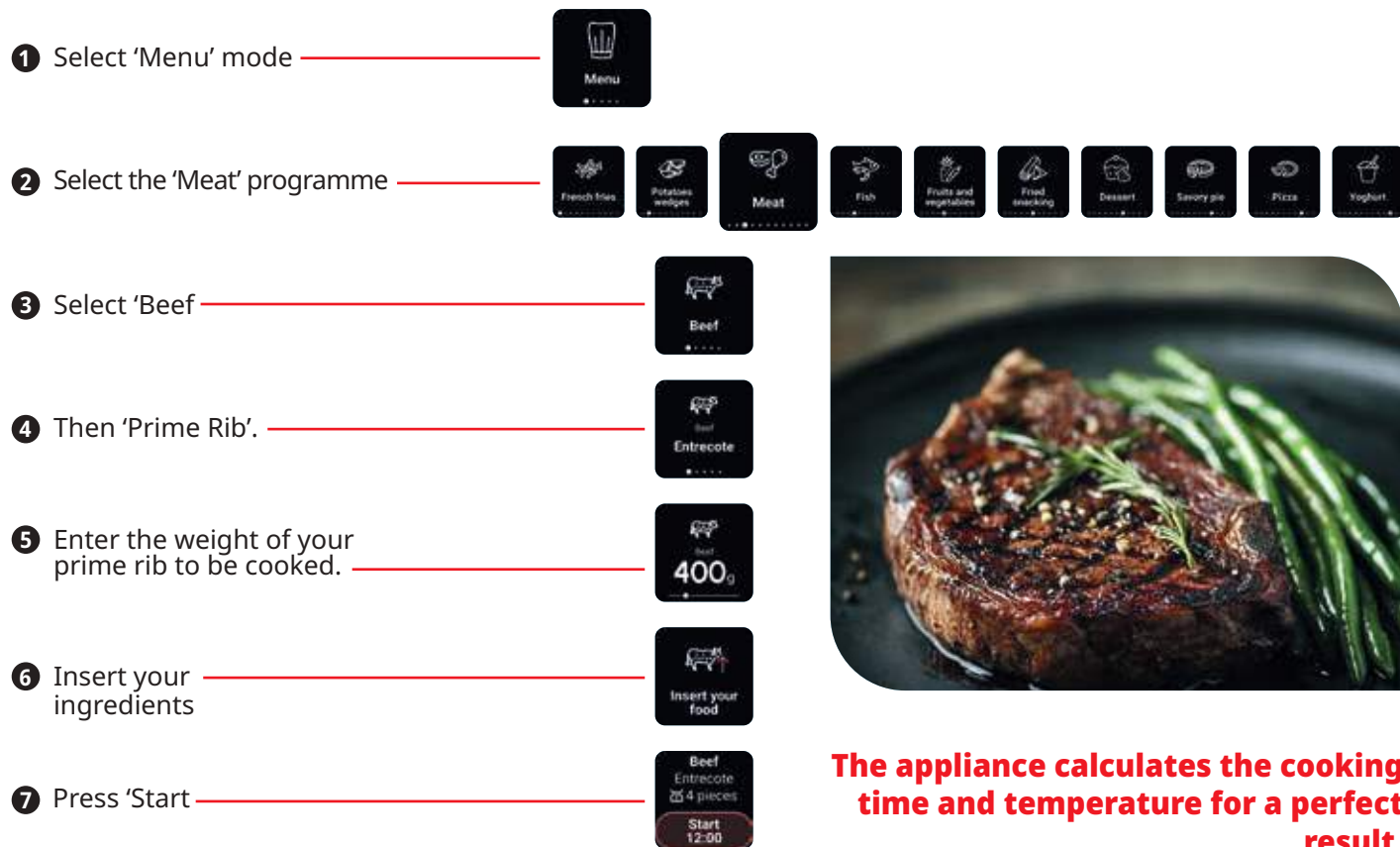
The extra crisp function makes your ingredients even crispier!

This mode is only active in Fries mode and in manual mode.
When the extra crisp option is activated, the appliance operates at high speed and offers even crispier cooking performance.

Note: this cooking mode boosts the fan of your product.
This function must be activated before you start cooking.

- 1** When prompted, select Extra crisp on and click the centre of the knob control to confirm your choice.
- 2** When this mode is activated, it appears in orange on the screen.
- 3** If necessary, adjust the cooking time by pressing (see section 'Adjusting the cooking time').
- 4** Place the food in the drawer.
- 5** Press the centre of the control knob to start cooking.

HOW DO I COOK MY PRIME RIB?



The appliance calculates the cooking time and temperature for a perfect result.

OTHER PROGRAMMES

MANUAL MODE

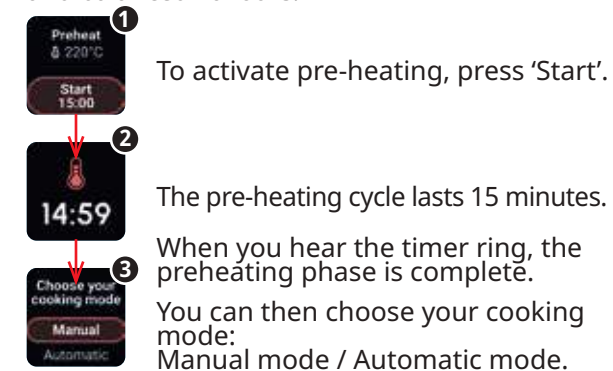


PRE-HEAT MODE



The preheat function allows you to preheat your appliance.

Your appliance will run empty at 220°C for 15 minutes. Ingredients start to cook immediately, promoting the formation of desirable textures and balanced flavours.



The appliance is equipped with a non-stick coated grid, which allows you to cook like a grill. The grill allows you to sear all types of food to perfection.

To do this, use the preheat mode before inserting your ingredients, then select the programme of your choice.

OTHER PROGRAMMES

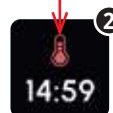
REHEAT MODE



You can also use the appliance to reheat foods.



Select "Reheat" programme



Set the cooking time according to the quantity of food to heat it up completely. The temperature is automatically set to 160°C.



Press 'Start'.

SETTINGS



Customise your air fryer



In the settings, you can :



Change the language



Select your temperature unit : °C or °F

ADDITIONAL FUNCTIONS

INCREASE/REDUCE COOKING TIME PAUSE



To add time while your ingredients are cooking or to pause cooking, turn the knob. The screen besides will appear.



You have 2 options:

- Click on the remaining time by pressing the centre of the control knob: you can then modify it to add or reduce cooking time.
- Or click on 'Pause' to stop cooking. To resume, click 'Start' again.



In manual mode only, you can also change the temperature by turning the knob during cooking.

SHAKE YOUR INGREDIENTS TURN OVER YOUR INGREDIENTS



When you hear the timer sound, you need to shake or flip your ingredients. The screens above will be displayed.

If you are not near your appliance, you will still find the screen displayed when you return to it. You can then shake or flip your ingredients.

To return to the cooking screen, click on the centre of the control knob and the screen will disappear.

For optimal cooking of your fries, we recommend that you follow the shaking instructions.

ADDITIONAL FUNCTIONS

END OF COOKING AND KEEPING WARM



At the end of your cooking time, a buzzer sounds. Your meal is ready!
Can't serve it straight away? No problem, a keep warm mode is automatically activated for 30 minutes.
This mode applies to all menus except fries, potatoes, dehydration and yoghurt mode.

STOP THE COOKING



To stop cooking during a cycle, press either HOME or BACK.
The following screen will appear:
You have 2 options:

- "Modify": in automatic mode, this allows you to change the cooking time. In manual mode, you can change the time or temperature.
- "Stop cooking": if you select this option, cooking will stop automatically.

TIPS



Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.



Shaking foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.



To make your potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil (1 tablespoon).



Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.



The optimal recommended quantity for cooking fries is 600 grams.



Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.



Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients.



You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.

PRACTICAL TIPS

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The drawer and the grid have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

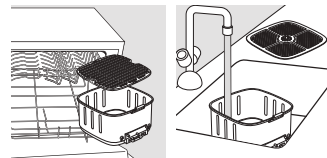
- 1 Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the drawer to let the appliance cool down more quickly.

- 2 Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- 3 Clean the drawer and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: the drawer, the grid and the storage lid are dishwasher safe.



Warning for detachable front model: to ensure optimal preservation of the appliance, it is important to remove the outer front and wash it by hand. For the model with detachable front with window, washing the front by hand helps to preserve the original appearance and the transparency of the glass. The other parts are dishwasher-safe.

Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the drawer and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the drawer and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.

- 4 Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
- 5 Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
- 6 Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local dealer.



GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local dealer.

COOKING GUIDE

SETTINGS

The table below helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. For other foods the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

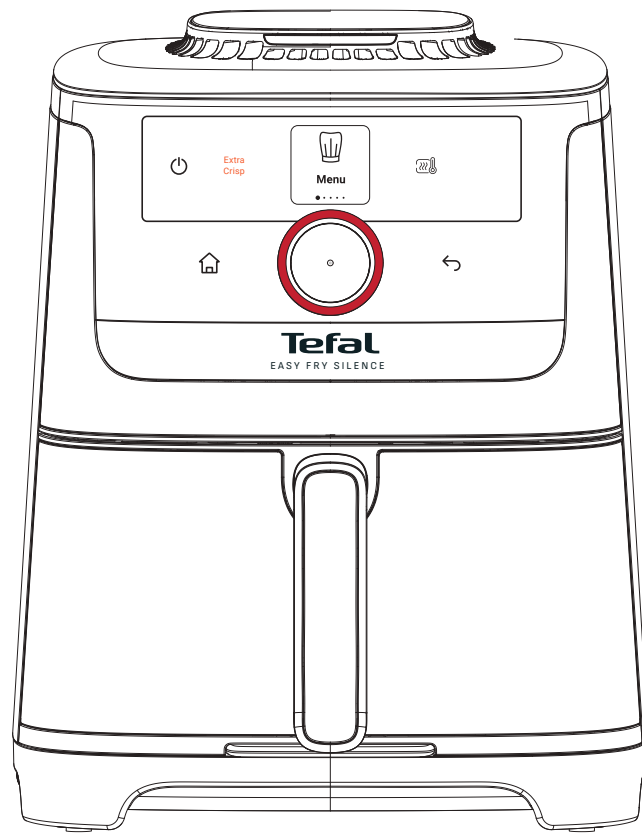
POTATOES & FRIES				
Frozen fries	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C
Homemade French fries	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C
Frozen potato wedges	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C
MEAT & POULTRY				
Ribeye	1 - 2 pieces		6 - 10 min	200°C
Frozen steak	1 - 4 pieces		6 - 10 min	200°C
Chicken breast fillets (boneless)	100 - 600 g		16 min	180°C
Chicken whole	1500 g		60 min	180°C
Bacon / beef bacon	1 - 9 slices		8 min	200°C
FISH				
Salmon fillet	4 pieces		15 - 17 min	140°C
Shrimps / Prawns	24 pieces		6 min	170°C

SNACKS				
Frozen chicken nuggets	1 - 10 pieces		8 - 15 min	200°C
Frozen chicken wings	1 - 10 pieces		16 - 20 min	180°C
Frozen cheese sticks	1 - 10 pieces		7 - 9 min	180°C
Frozen onion rings	10 pieces		8 min	180°C
Pizza	300 g (3 slices)		7 min	190°C
Zucchini	400 - 700 g		15 min	180°C
BAKING				
Muffins	1 - 6 pieces		15 - 18 min	180°C
Chocolate cake	300 g		23 min	160°C
DEHYDRATION				
Sliced apples	1-2 pieces		4 h	80°C
YOGHURT				
Natural yoghurt	8 jars*		8 h	40°C

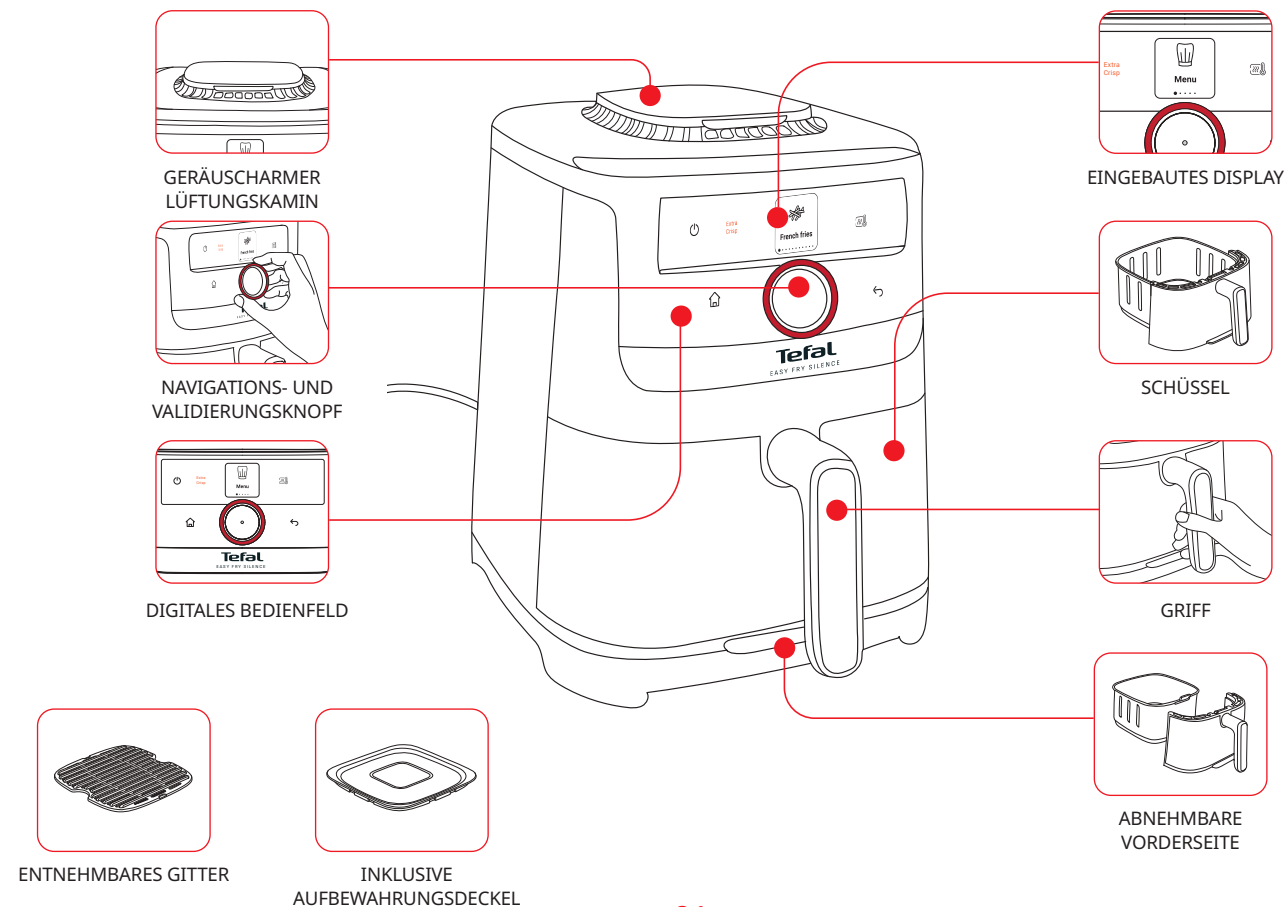
* correspond to the brand jars sold as accessory.

de INHALT DES HANDBUCHS

Entdecken Sie Ihr Easy Fry Silence.....	21
Reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Gebrauch	22
Abnehmbare vorderseite und stauraumdeckel	23
Fangen wir an!.....	24
Inbetriebnahme	25
Wie sie ihr gerät benutzen.....	26
Übernehmen sie die kontrolle: ihre automatikprogramme.....	27
Automatische programme: ihre zutaten	28
Wie bereite ich meine pommes frites zu?	30
Extra crisp-modus.....	31
Wie gare ich mein prime rib?	32
Andere programme	33
Zusätzliche funktionen	35
Tipps	37
Tipps	38
Leitfaden zum garen	39
Achtung: Die Hinweise Sicherheitshinweise sind im Lieferumfang dieses Geräts enthalten. Bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie diese Broschüre aufmerksam durch und bewahren Sie es sorgfältig auf.	



ENTDECKEN SIE IHR EASY FRY SILENCE



REINIGEN SIE IHR GERÄT VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



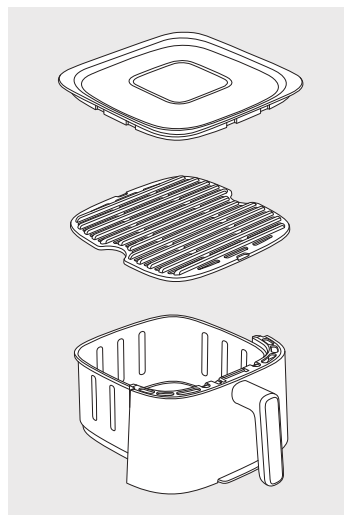
Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

SCHRITT 1 - DAS GERÄT

Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

SCHRITT 2 - DER BILDSCHIRM

Reinigen Sie den Bildschirm mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie keinen Schwammschaber, um Kratzer auf dem Bildschirm zu vermeiden.



SCHRITT 3 - DIE SCHUBLADE, DAS GITTER UND DER DECKEL

Um die Schublade, das Gitter und den Deckel zu reinigen, können Sie :

- Die Schublade, das herausnehmbare Gitter und den Deckel in den Geschirrspüler stellen, oder
- Reinigen Sie die Schublade, den herausnehmbaren Rost und den Deckel mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

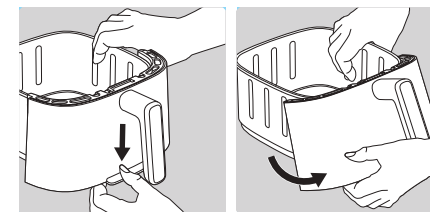
Entfernen Sie nicht die Silikonpolster vom Gitter.

ABNEHMBARE VORDERSEITE UND STAURAUMDECKEL

Mit unserem neuen System für einfache Reinigung und Aufbewahrung können Sie die Vorderseite des Behälters einfach abnehmen.

- Leichte Reinigung des Geräts und platzsparende Verstaueung in der Spülmaschine
- Aufbewahren von Reste mit dem mitgelieferten Deckel

1. WIE ENTFERNE ICH DIE FRONTBLENDE VON MEINER SCHÜSSEL AB?



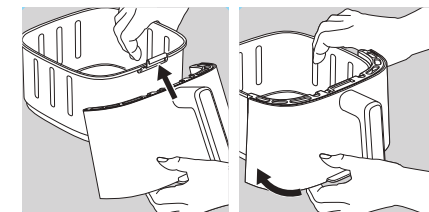
SCHRITT 1

Drücken Sie die Taste unten am Behälter herab

SCHRITT 2

Lösen Sie den Haken. Die Vorderseite lässt sich nun abnehmen.

2. WIE TAUSCHE ICH DIE FRONTPLATTE MEINER SCHÜSSEL AUS?



SCHRITT 1

Stecken Sie den oberen Teil der Vorderseite in den Haken des Behälters.

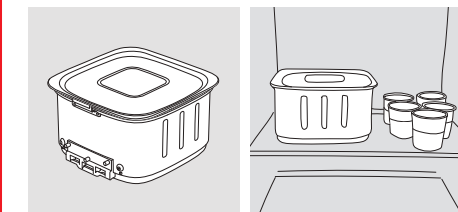
SCHRITT 2

Lassen Sie dann den unteren Teil der Vorderseite einrasten.



Vorsicht: Bringen Sie den Deckel nicht an, wenn die Schüssel noch heiß ist.

3. VERWENDUNG DES LAGERUNGSDECKELS



Verschließen Sie den Behälter mit dem Aufbewahrungsdeckel, um Reste im Kühlschrank aufzubewahren.

4. WIE REINIGE ICH MEINE ABNEHMBARE FRONTPLATTE?

Waschen Sie die Vorderseite per Hand mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

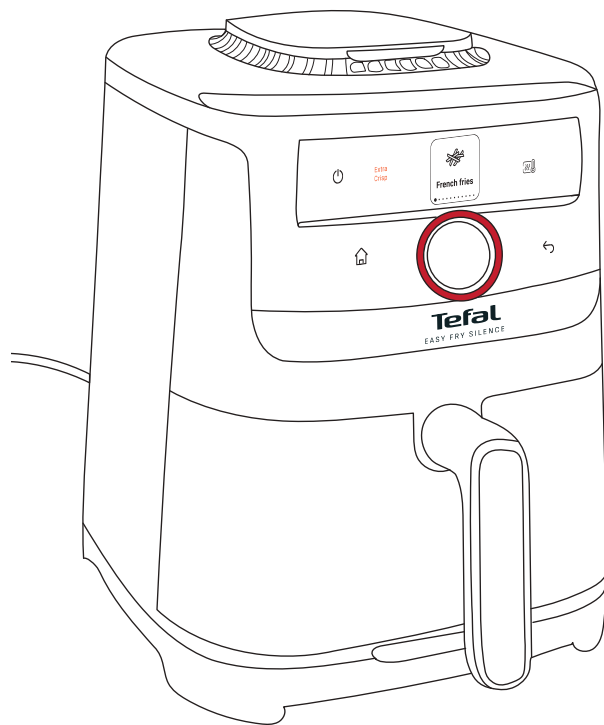
Geben Sie den Behälter selbst und den Rost in die Spülmaschine.

Nachdem Sie die äußere Front gewaschen und gründlich getrocknet haben, gehen Sie wie folgt vor, um die abnehmbare Front auszutauschen.



Reinigungs- und Aufbewahrungstipp: Um Platz in Ihrem Geschirrspüler oder Kühlschrank zu sparen und eine optimale Aufbewahrung Ihres Produkts zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, die abnehmbare Frontplatte zu entfernen.

FANGEN WIR AN!



- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
- 2 Setzen Sie den Rost bis zum Anschlag am Boden der Schüssel ein.
- 3 Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- 4 Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.

WICHTIG: Stellen Sie das Gerät nicht in eine Ecke oder unter einen Wandschrank, um ein Überhitzen zu vermeiden. Um das Gerät sollte ein Abstand von mindestens 15 cm gelassen werden, damit die Luft zirkulieren kann.

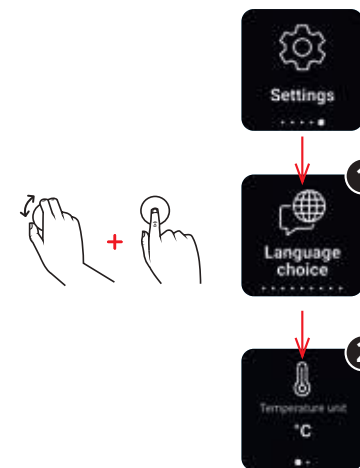
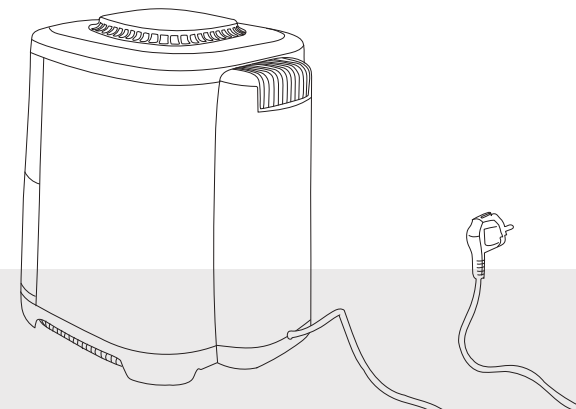
Mit dem Gerät können Sie eine große Palette von Gerichten zubereiten. Die Garzeiten für die Hauptlebensmittel werden in dem Abschnitt „Leitfaden zum Garen“ angegeben. Finden Sie online Rezepte, die Ihnen helfen, Ihr Gerät besser kennen zu lernen.



Vorsicht: Lassen Sie die Heißluftfritteuse leer (ohne Zubehöerteile im Inneren) laufen, um Rückstände oder Gerüche aus der Fertigung zu beseitigen. Bei der ersten Inbetriebnahme kann etwas Rauch auftreten.

INBETRIEBNAHME

Schließen Sie Ihr Gerät an

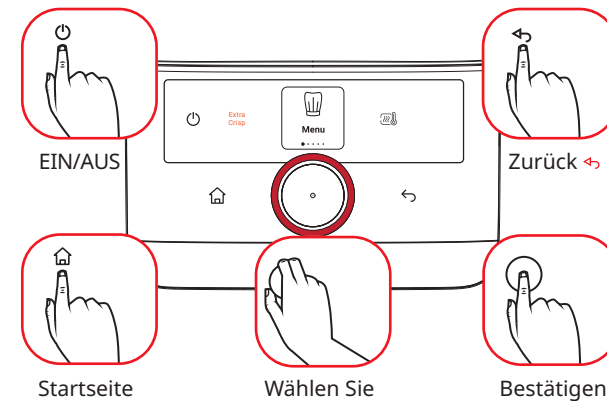


Gehen Sie bei der ersten Inbetriebnahme zu den Einstellungen.

Wählen Sie mit dem Drehknopf Ihre Sprache

Wählen Sie Ihre Temperatureinheit.

Bedienelemente der Schnittstelle



WIE SIE IHR GERÄT BENUTZEN

- 1 Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose.
- 2 Drücken Sie auf  um das Gerät einzuschalten.
- 3 Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, können Sie zwischen dem automatischen Garmodus oder den manuellen Einstellungen wählen.
- 4 Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus dem Gerät und legen Sie die Zutaten hinein.

Hinweis: Füllen überschreiten Sie niemals die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung“), da andernfalls die Qualität des Garergebnisses beeinträchtigt werden könnte.

- 5 Setzen Sie die Schüssel wieder in das Gerät.
- 6 Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Wenn der Timer läutet, ist es ratsam, die Zutaten zu schütteln oder zu wenden. Ziehen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Speisen. Wenn das Fleisch gewendet werden soll, wenden Sie es mit einer Zange oder einer Gabel. Setzen Sie die Schüssel dann wieder in das Gerät, das Gerät startet automatisch neu.

Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.

- 7 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- 8 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.
- 9 Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

Achtung: Drehen Sie den Behälter niemals mit dem Gitter um.

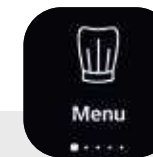
Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.

Berühren Sie die Schüssel nicht während des Betriebs und für einige Zeit nach dem Gebrauch, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Schüssel nur am Griff an.

- 10 Wenn eine Portion fertig gegart ist, kann sofort eine neue Portion in Ihrer Easy Fry Fritteuse zubereitet werden



ÜBERNEHMEN SIE DIE KONTROLLE: IHRE AUTOMATIKPROGRAMME



Mit den Automatikprogrammen können Sie Speisen zubereiten, ohne sich Gedanken über die Garart oder die Garzeit machen zu müssen. Das Gerät gibt Ihnen alle Informationen, die Sie benötigen, je nach Gewicht und Art der Zutaten.

DIE SCHRITTE :

- 1 Wählen Sie Ihre Zutatenkategorie
Pommes frites, Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse...
- 2 Wählen Sie die Art der Zutat
Rindfleisch, Huhn, Lamm, Kalbfleisch...
- 3 Wählen Sie die Zutat aus der Liste aus
Braten, Kotelett, Steak, Frikadellen, Entrecote....
- 4 Bei einigen Zutaten werden Sie aufgefordert, zwischen „frisch“ und „gefroren“ zu wählen. Bei Gemüse haben Sie die Wahl zwischen 'Ganz', 'Halb', 'Stückchen' oder 'Scheiben'. Bei Pommes frites können Sie auch die Option „Extra knusprig“ aktivieren (siehe Erläuterung auf Seite 31).
- 5 Wählen Sie die Menge/Anzahl der Stücke.
- 6 Folgen Sie den Anweisungen direkt auf dem Bildschirm.
- 7 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie den Bedienknopf drücken. Ihr Gerät erledigt den Rest.

AUTOMATISCHE PROGRAMME: IHRE ZUTATEN

POMMES FRITES



French fries

Frisch/
Gefroren

KARTOFFELN SPALTEN



Potatoes wedges

Frisch/
Gefroren

NACHSPEISE



Dessert

Kekse
Muffins
Kuchen

FLEISCH



Meat

Huhn

Ganzes Huhn
Hähnchenfilet
Hähnchenschenkel
Hühnerflügel
Hähnchenkeule

Lamm

Lammkotelett
Schweinekoteletts
Lammbraten
Frikadellen

Rindfleisch

Entrecôte
Rinderbraten
Rinderkotelett
Burgersteak
Frikadellen

Kalbfleisch

Kotelett
Kalbsbraten
Kalbskotelett

Schwein

Schweinebraten
Schweinekotelett
Speck
Wurst
BBQ-Rippen

FISCH



Fish

Panierter Fisch

Frisch
Gefroren
Garnelen
Lachsfilet
Muscheln
Ganzer Fisch

KUCHEN



Savory pie

PIZZA



Pizza

Frisch/
Gefroren

OBST UND GEMÜSE



Fruits and vegetables

Aubergine

Hälfte
Stückchen

Zucchini

Ganzes
Stückchen

Kürbis

Stückchen

Kartoffeln

Ganzes
Stückchen

Süßkartoffeln

Ganzes
Stückchen

Karotte

Ganzes
Stückchen

Pilze

Ganzes
Stückchen

Brokkoli

Ganzes
Stückchen

Rosenkohl

Ganzes
Stückchen

Blumenkohl

Ganzes
Stückchen

Tomate

Ganzes
Hälfte

Apfel

Ganzes
Stückchen

Ananas

Scheiben
Stückchen

TELLER ZUM TEILEN



Fried snacking

Nuggets

Frisch
Gefroren

Gebratene Calamari

Frisch

Zwiebelringe

Frisch
Gefroren

Samousa

Frisch
Gefroren

Frühlingsrollen

Frisch
Gefroren

Falafel

Frisch
Gefroren

Käsesticks

Gefroren

Mini-pizza

Gefroren

AUTOMATISCHE PROGRAMME: IHRE ZUTATEN

TROCKNUNG



Dehydrate

- 1 Wählen Sie das Menü „Dörren“ aus den automatischen Menüs.
- 2 Setzen Sie das Grillgitter in die Schüssel und legen Sie die Lebensmittel ein.
- 3 Stellen Sie dann die Temperatur und die Garzeit ein. Sie können eine Zeit zwischen 1 Stunde und 10 Stunden einstellen.
- 4 Drücken Sie die Taste Start, um den Trocknung zu starten. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

- 5 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- 6 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.
- 7 Nehmen Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

Entdecken Sie unser Set mit 8 Gläsern zum Verkauf, damit Sie Ihre Joghurts perfekt zubereiten können!

JOGHURT

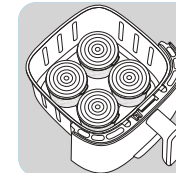


Yoghurt



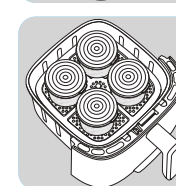
Vorbereitung für 8 Gläser Joghurt:

- 1 l Vollmilch mit normaler Temperatur in eine Schüssel geben
- Den Beutel mit Milchfermenten (2 g) zugeben und gründlich verrühren
- Mischung in die 8 Gläser geben und mit Deckel verschließen



Hinweis: Der Joghurt muss verschlossen gelagert werden.

- Entfernen Sie beim Abkochen von Joghurt den Deckel vom Behälter des Geräts.
- Platzieren Sie den mitgelieferten Grillrost über die 4 Gläser.
- Stellen Sie die anderen 4 Gläser auf den Grillrost.
- Drücken Sie auf „Bestätigen“, um den Garvorgang zu starten.
- Wählen Sie zwischen „festem“ und „aufgeschlagenem“ Joghurt.



Vorsicht: Nach dem Garvorgang sind der Behälter, die Gläser und der Rost sehr heiß.

Hinweis: Wenn Ihnen die Konsistenz Ihres Joghurts zu flüssig vorkommt, garzeit um 1 oder 2 Stunden verlängern.

WIE BEREITE ICH MEINE POMMES FRITES ZU?



EXTRA CRISP-MODUS



Die Extra-Crisp-Funktion macht Ihre Zutaten noch knuspriger!

Dieser Modus ist nur Pommes-Frites-Programm und im manuellen Programm verfügbar.

Wenn Sie die Option „Extra Crisp“ aktivieren, wird das Gerät mit hoher Geschwindigkeit betrieben, um bessere Garleistung zu erreichen.

Hinweis: In diesem Garprogramm rotiert der Lüfter des Geräts stärker.

Diese Funktion muss vor Beginn des Garvorgangs aktiviert werden.

- 1 Wenn Sie dazu aufgefordert werden, wählen Sie Extra knusprig ein und klicken Sie auf die Mitte des Drehknopfes, um Ihre Wahl zu bestätigen.
- 2 Wenn dieser Modus aktiviert ist, wird es auf dem Bildschirm orange angezeigt.
- 3 Stellen Sie gegebenenfalls die Garzeit durch Drücken von ein (siehe Abschnitt „Einstellen der Garzeit“).
- 4 Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- 5 Drücken Sie auf die Mitte des Bedienknopfes, um den Garvorgang zu starten.

WIE GARE ICH MEIN PRIME RIB?

1 Wählen Sie den Modus „Menü“.



2 Wählen Sie das Programm „Fleisch“.



3 Wählen Sie 'Rindfleisch'.



4 Dann 'Hochrippe'.



5 Geben Sie das Gewicht der zu garenden Rippchen ein.



6 Geben Sie Ihre Zutaten ein



7 Drücken Sie 'Start'.



Das Gerät berechnet die Garzeit und die Temperatur für ein perfektes Ergebnis.

ANDERE PROGRAMME

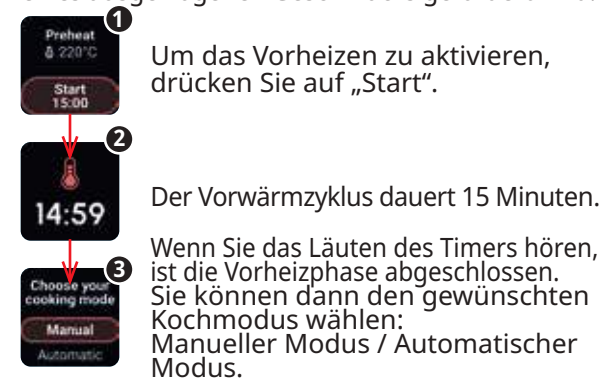
MANUELLER MODUS



VORHEIZMODUS



Mit der Vorheizfunktion können Sie Ihr Gerät vorheizen.
Ihr Gerät läuft 15 Minuten lang im Leerlauf bei 220 °C. Die Zutaten beginnen sofort zu garen, wodurch die Bildung der gewünschten Textur und eines ausgewogenen Geschmacks gefördert wird.



Das Gerät ist mit einem Grillrost aus Druckguss mit Antihafbeschichtung ausgestattet. Mit dem Grillrost können Sie jede Art von Speisen perfekt anbraten.

Verwenden Sie dazu den Vorheizmodus, bevor Sie die Zutaten einfüllen, und wählen Sie dann das Programm Ihrer Wahl.

ANDERE PROGRAMME

AUFWÄRMMODUS



Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden.



Wählen Sie das Programm „Aufwärmen“.



Stellen Sie die Garzeit entsprechend der Menge der Speisen ein, um diese vollständig aufzuwärmen. Die Temperatur wird automatisch auf 160°C eingestellt.



Drücken Sie 'Start'.

EINSTELLUNGEN



Passen Sie Ihre Heißluftfritteuse an



In den Einstellungen können Sie :



die Sprache ändern



Ihre Temperatureinheit wählen: °C oder °F

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

GARZEIT ERHÖHEN/VERRINGERN PAUSE



Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit zu verlängern, während Ihre Zutaten garen, oder um den Garvorgang zu unterbrechen. Der nebenstehende Bildschirm wird angezeigt.



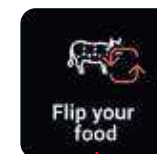
Sie haben 2 Möglichkeiten:

- Klicken Sie auf die verbleibende Zeit, indem Sie auf die Mitte des Drehknopfes drücken: Sie können sie dann ändern, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen.
- Oder Sie klicken auf „Pause“, um den Garvorgang zu beenden. Um den Vorgang fortzusetzen, klicken Sie erneut auf „Start“.



Nur im manuellen Modus können Sie die Temperatur auch während des Garvorgangs durch Drehen des Reglers ändern.

SCHÜTTELN SIE IHRE ZUTATEN DREHEN SIE IHRE ZUTATEN UM



Wenn Sie den Timer hören, müssen Sie Ihre Zutaten schütteln oder umdrehen. Die obenstehenden Bildschirme werden angezeigt.

Wenn Sie sich nicht in der Nähe Ihres Geräts befinden, wird der Bildschirm auch angezeigt, wenn Sie zurückkehren. Sie können dann Ihre Zutaten schütteln oder umdrehen.

Um zum Kochbildschirm zurückzukehren, drücken Sie in die Mitte des Steuerknopfs, und der Bildschirm verschwindet.

Für eine optimale Zubereitung Ihrer Pommes empfehlen wir, die Schüttelanweisungen zu befolgen.

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

ENDE DER KOCHZEIT UND WARMHALTEN



Am Ende Ihrer Kochzeit ertönt ein Signalton. Ihre Mahlzeit ist fertig!

Können Sie sie nicht sofort servieren? Kein Problem, ein Warmhaltemodus wird automatisch für 30 Minuten aktiviert.

Dieser Modus gilt für alle Menüs, außer für Pommes, Kartoffeln, Dehydration und Joghurtmodus.

KOCHEN STOPPEN



Um den Kochvorgang während eines Zyklus zu stoppen, drücken Sie entweder **HOME** oder **BACK**.

Der folgende Bildschirm wird angezeigt: Sie haben 2 Optionen:

- "Ändern": Im Automatikmodus können Sie die Kochzeit ändern. Im manuellen Modus können Sie die Zeit oder Temperatur anpassen.
- "Kochen stoppen": Wenn Sie diese Option auswählen, wird der Kochvorgang automatisch gestoppt.

TIPPS



Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.



Wenn Sie Lebensmittel Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis. Zudem kann so verhindert werden, dass die Speisen ungleichmäßig garen.



Damit Ihre Kartoffeln besonders knusprig werden, geben Sie vor dem Kochen eine kleine Menge Öl dazu und schütteln Sie sie, um sie gleichmäßig zu bedecken. Wir empfehlen 14 ml Öl (1 Esslöffel).



Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in das Gerät zubereitet werden.



Die optimale, empfohlene Menge zur Zubereitung von Pommes frites beträgt 600 Gramm.



Benutzen Sie Fertigmürbe- und Blätterteig, um schnell und mühelos gefüllte Snacks zuzubereiten.



Stellen Sie eine Auflaufform in das Gerät 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.

TIPPS

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch

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

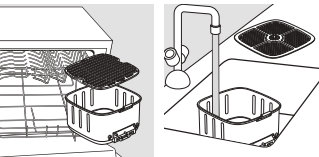
- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Anmerkung: Entnehmen Sie die Schüssel, damit das Gerät 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.

Hinweis: Die Schüssel, das Gitter und der Aufbewahrungsdeckel sind spülmaschinenfest.



Warnung bei Modellen mit abnehmbarer Vorderseite: Für beste Langlebigkeit sollte die Vorderseite abgenommen und von Hand gespült werden. Bei Modellen mit abnehmbarer Vorderseite mit Sichtfenster können Sie das Aussehen und die Transparenz des Glases durch Handspülen erhalten. Die anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

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.

FEHLERBEHEBUNG

Falls Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, besuchen Sie Marken-Website, wo Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land.



GARANTIE UND KUNDENDIENST

Wenn Sie den Kundendienst oder Informationen benötigen oder wenn Sie ein Problem haben, besuchen Sie unsere Website 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 Händler vor Ort.

LEITFADEN ZUM GAREN

EINSTELLUNGEN

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.

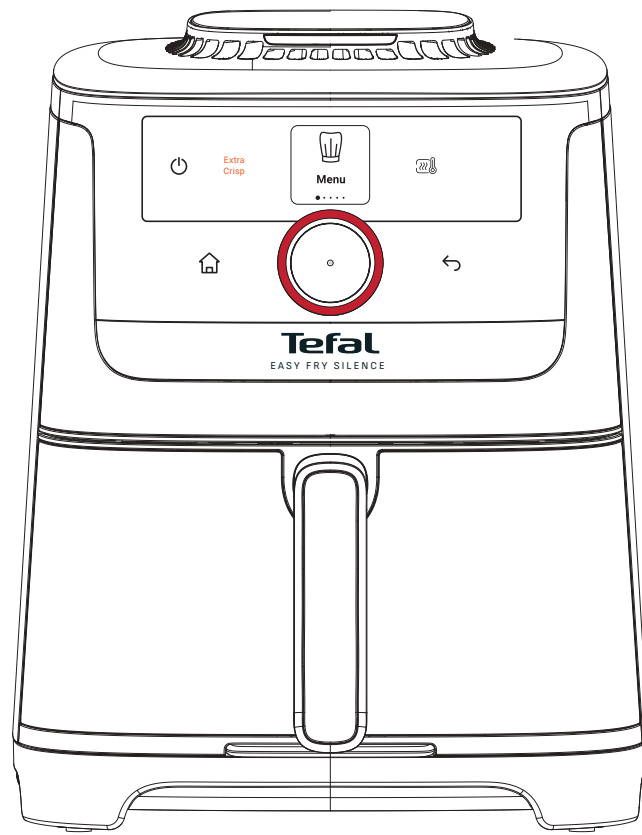
KARTOFFELN UND POMMES FRITES				
Tiefgekühlte Pommes Frites	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C
Frische Pommes Frites	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C
Tiefgekühlte Kartoffelspalten	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C
FLEISCH UND GEFLÜGEL				
Entrecôte / Rippensteak	1 - 2 Stücke		6 - 10 min	200°C
Steak	1 - 4 Stücke		6 - 10 min	200°C
Hühnerbrustfilets	100 - 600 g		16 min	180°C
Ganzes Hähnchen	1500 g		60 min	180°C
Speck/Rinderspeck	1 - 9 Scheiben		8 min	200°C
FISCH				
Lachssteak	4 Stücke		15 - 17 min	140°C
Garnelen	24 Stücke		6 min	170°C

SNACKS				
Hähnchennuggets tiefgekühlt	1 - 10 Stücke		8 - 15 min	200°C
Tiefgekühlte Hähnchenflügel	1 - 10 Stücke		16 - 20 min	180°C
Gefrorene Käsesticks	1 - 10 Stücke		7 - 9 min	180°C
Tiefgekühlte Onion Rings	10 Stücke		8 min	180°C
Pizza	300 g (3 Scheiben)		7 min	190°C
Zucchini	400 - 700 g		15 min	180°C
BACKEN				
Muffins	1 - 6 Stücke		15 - 18 min	180°C
Kuchen	300 g		23 min	160°C
AUSTROCKNUNG				
Äpfel in Scheiben	1-2 Stücke		4 h	80°C
JOGHURT				
Naturjoghurt	8 bechers*		8 h	40°C

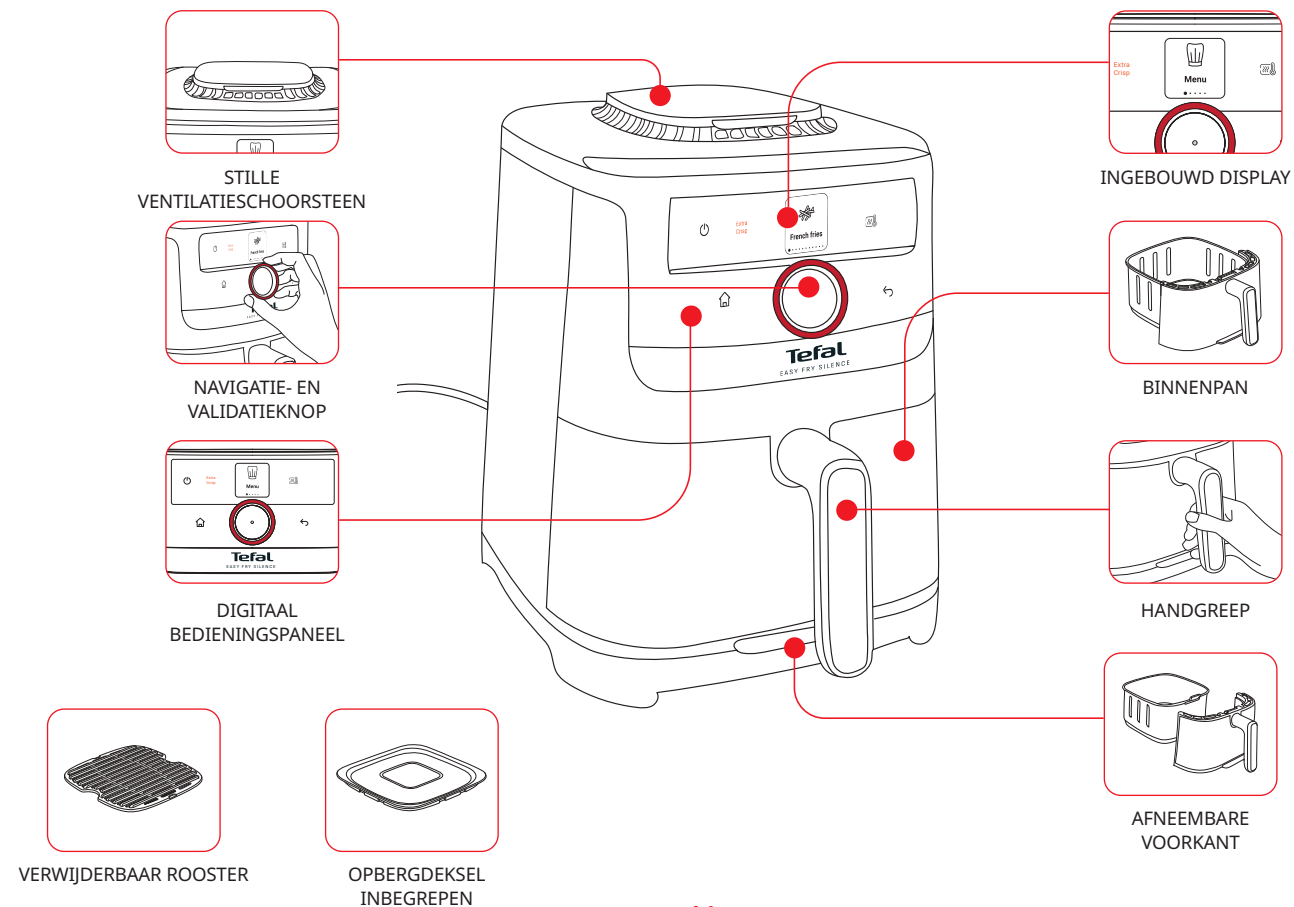
* Entsprechen den als Zubehör verkauften Markengläsern.

nl INHOUD VAN DE HANDLEIDING

Ontdek uw Easy Fry Silence.....	41
Reinig je toestel voor het eerste gebruik	42
Afneembaar front en opbergdeksel.....	43
Laten we beginnen!	44
Opstarten	45
Hoe gebruikt u uw apparaat	46
Neem controle: je automatische programma's	47
Automatische programma's: uw ingrediënten.....	48
Hoe bak ik mijn frietjes?.....	50
Extra crisp-modus	51
Hoe bereid ik mijn ribstuk?.....	52
Andere programma's	53
Extra functies.....	55
Tips	57
Tips	58
Kookgids	59
Waarschuwing: een boekje met veiligheidsinstructies wordt bij dit apparaat geleverd. Voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar het op een veilige plaats.	



ONTDEK UW EASY FRY SILENCE



REINIG JE TOESTEL VOOR HET EERSTE GEBRUIK



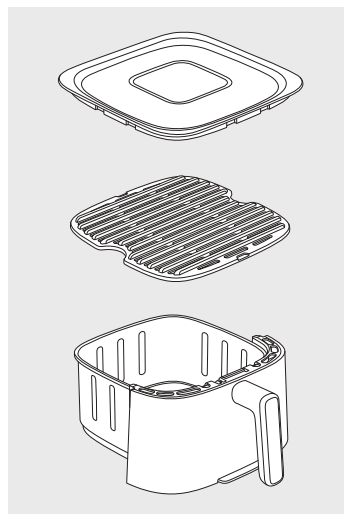
Verwijder al het verpakkingsmateriaal und haal alle stickers en/of etiketten van het apparaat af. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar het zorgvuldig.

STAP 1 - HET APPARAAT

Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

STAP 2 - HET SCHERM

Maak het scherm schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen spons om krassen op het scherm te voorkomen.



STAP 3 - DE LADE, HET ROOSTER EN HET DEKSEL

Om de lade, het rooster en het deksel schoon te maken, kunt u :

- De lade, het uitneembare rooster en het deksel in de vaatwasser stoppen, of
- De lade, het uitneembare rooster en het deksel reinigen met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

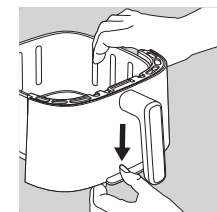
Verwijder de siliconenpads op het rooster niet.

AFNEEMBAAR FRONT EN OPBERGDEKSEL

Met ons nieuwe **EASY CLEAN & STORE**-systeem kunt u eenvoudig de voorkant van de kom halen.

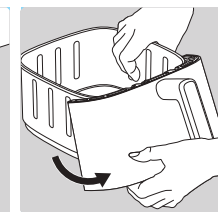
- Reinig eenvoudig uw product en bespaar ruimte in uw vaatwasser
- Bewaar uw restjes dankzij het deksel in de verpakking.

1. HOE VERWIJDER IK HET VOORPANEEL VAN MIJN BINNEPAN



STAP 1

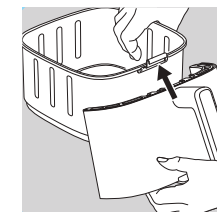
Druk de knop aan de onderkant van de kom naar beneden



STAP 2

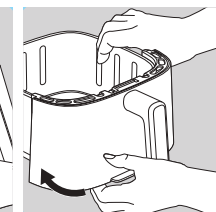
Verwijder de haak van zijn plaats. De afneembare voorkant komt los.

2. HOE VERVANG IK DE VOORKANT VAN MIJN BINNEPAN?



STAP 1

Klemt u de bovenkant van de voorkant in de haak van de kom.



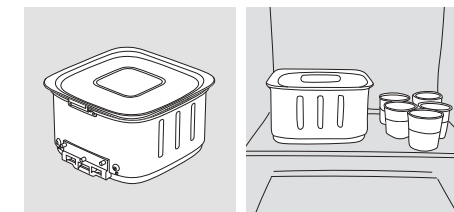
STAP 2

Klem de onderkant van de voorkant tot u een 'klik' hoort.



Let op: bevestig het deksel niet als de kom nog heet is.

3. MIJN OPBERGDEKSEL GEBRUIKEN



Plaats het deksel op de lade om restjes in de koelkast te bewaren.

4. HOE REINIG IK MIJN AFNEEMBARE VOORKANT?

Was de voorkant goed af met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

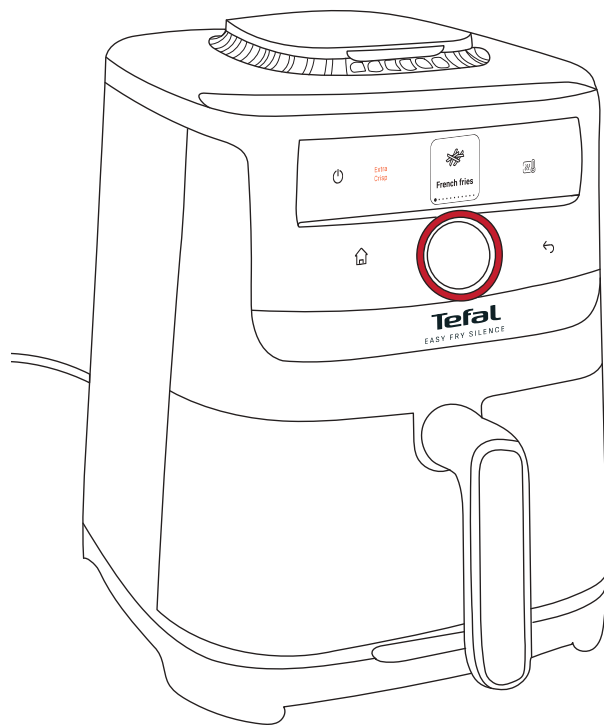
Doe de rest van de kom en het rooster in de vaatwasser.

Na het wassen en grondig drogen van het buitenfront, volg je deze procedure om het afneembare front te vervangen.



Schoonmaak- en bewaartip: om ruimte te besparen in je vaatwasser of koelkast en om je product optimaal te bewaren, raden we je aan om het afneembare voorpaneel te verwijderen.

LATEN WE BEGINNEN!



- 1 Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van opspattend water.
- 2 Steek het rooster op de bodem van de kom, tot aan de aanslag.
- 3 Vul de binnenpan niet met olie of een andere vloeistof.
- 4 Plaats niets op het apparaat. Dit belemmert de luchtstroom en heeft een negatieve impact op het bakresultaat.

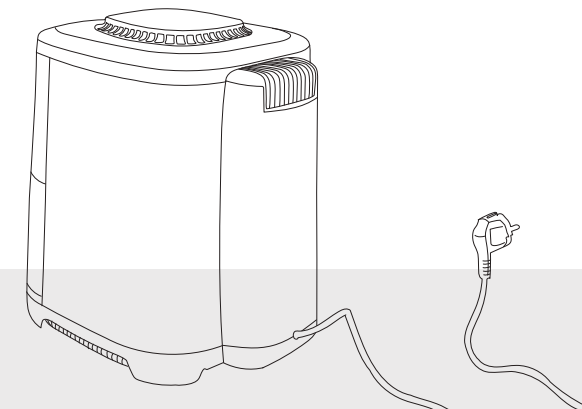
BELANGRIJK: Om oververhitting van het apparaat te vermijden, plaats het niet in een hoek of onder een kast. Er moet een ruimte van ten minste 15 cm rond het apparaat worden vrijgelaten om lucht te laten circuleren.

Met het apparaat kunt u vele verschillende ingrediënten bereiden. De baktijden voor de voornaamste ingrediënten zijn vermeld in de sectie «Instellingen»
Online recepten zullen u helpen bij het ontdekken van het apparaat.

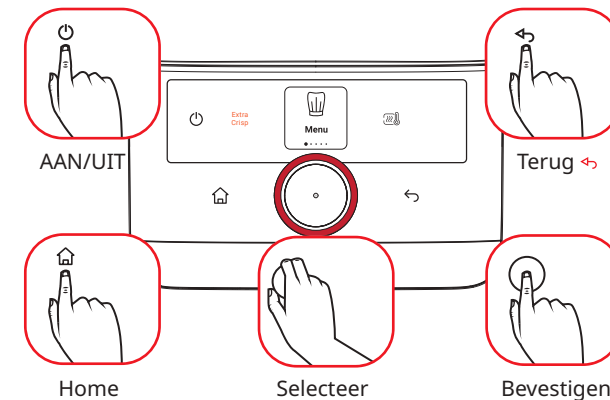
Zet de heteluchtfriteuse leeg aan (zonder accessoires) om eventuele productieresten en nieuwe geur te verwijderen. Waarschuwing: er kan een beetje rook vrijkomen wanneer u het apparaat voor het eerst aanzet.

OPSTARTEN

Je apparaat aansluiten



Bedieningselementen van de interface



HOE GEBRUIKT U UW APPARAAT

- 1 Steek de stekker in een stopcontact.
- 2 Druk op  om het apparaat in te schakelen.
- 3 Om het bakproces te starten, selecteer tussen de automatische programma's of stel andmatig de tijd en temperatuur in.
- 4 Haal het mandje voorzichtig uit het apparaat en leg de ingrediënten erin.

Opmerking: Overschrijd nooit de maximum hoeveelheid zoals aangegeven in de tabel (zie de sectie 'Kookgids'), dit kan een negatieve impact op het bakresultaat hebben.

- 5 Schuif de binnenpan opnieuw in de apparaat
- 6 Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden. Wanneer de timer afgaat, is het aan te raden om de ingrediënten te schudden of te draaien. Om de ingrediënten te schudden, trek de binnenpan via de handgreep uit het apparaat en schud de binnenpan. Als het vlees gedraaid moet worden, draai het dan met een tang of vork. Schuif de binnenpan vervolgens opnieuw in de Easy Fry, het apparaat start automatisch opnieuw.

Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.

- 7 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.
- 8 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.
- 9 Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit het apparaat. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.

Let op: Draai de kom nooit ondersteboven als het rooster op zijn plaats zit.

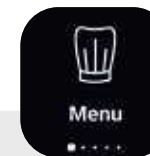
De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm.

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

- 10 Na het bereiden van ingrediënten, kan de Easy Fry onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.



NEEM CONTROLE: JE AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



Met de automatische programma's kun je eten koken zonder je zorgen te maken over de bereidingswijze of de bereidingstijd.

Het apparaat geeft je alle informatie die je nodig hebt op basis van het gewicht en het soort ingrediënten.

DE STAPPEN:

- 1 Kies je ingrediëntencategorie
Chips, Aardappelen, Vlees, Vis, Groenten & Fruit...
- 2 Selecteer het type ingrediënt
Rundvlees, kip, lam, kalfsvlees...
- 3 Selecteer het ingrediënt uit de lijst
Braadstuk, Kotelet, Biefstuk, Gehaktballetjes, Entrecote...
- 4 Voor sommige ingrediënten wordt u gevraagd te kiezen tussen 'Vers' of 'Diepvries'. Voor groenten kun je kiezen uit 'Heel', 'Half', 'Stukjes' of 'Plakjes'. Voor chips kun je er ook voor kiezen om de optie 'Extra Knapperig' te activeren (zie uitleg op pagina 51).
- 5 Kies de hoeveelheid/aantal stukken.
- 6 Volg de instructies direct op het scherm.
- 7 Start de bereiding door op de bedieningsknop te drukken. Uw apparaat doet de rest.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S: UW INGREDIËNTEN

FRANSE FRIETJES



French fries

Verse/
Bevroren

AARDAPPEL PARTJES



Potatoes wedges

Verse/
Bevroren

NAGERECHT



Dessert

Koekjes
Muffins
Taart

VLEES



Meat

Kip

Hele kip
Kipfilet
Kippendijen
Kippenbouten
Kippenvleugels
Lamsvlees
Lamskotelet
Varkenskarbonade
Geroosterd lamsvlees
Gehaktballen

Rundvlees

Entrecote
Rosbief
Ribstuk
Hamburger
Gehaktballen

Kalfsvlees

Kotelet
Kalfsgebraad
Kalfskotelet
Varkensvlees
Gebraden varkensvlees
Karbonade
Bacon
Worst
BBQ-ribben

VIS



Fish

Gepaneerde vis

Verse
Bevroren
Garnalen
Zalmfilet
Schaaldieren
Hele vis

TAART



Savory pie

PIZZA



Pizza

Verse/
Bevroren

FRUIT EN GROENTEN



Fruits and vegetables

Aubergine

Half
Stukjes
Courgette
Heel
Stukjes
Pompoen
Stukjes
Aardappel
Heel
Stukjes
Zoete aardappel
Heel
Stukjes
Wortel
Heel
Stukjes
Paddestoelen
Heel
Stukjes

Broccoli

Heel
Stukjes
Spruitjes
Heel
Stukjes
Bloemkool
Heel
Stukjes
Tomaat
Heel
Half
Appel
Heel
Stukjes
Ananas
Plakjes
Stukjes

GERECHTEN OM TE DELEN



Fried snacking

Nuggets

Verse
Bevroren

Gefrituurde inktvis

Verse

Uienringen

Verse
Bevroren
Samosa
Verse
Bevroren
Loempia's
Verse
Bevroren
Falafel
Verse
Bevroren
Kaassticks
Bevroren
Mini pizza
Bevroren

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S: UW INGREDIËNTEN

DROGEN



Dehydrate

- 1 Selecteer het menu "Dehydrate" in de automatische menu's.
- 2 Plaats het rooster in de lade van het apparaat en leg het voedsel erin.
- 3 Stel vervolgens de temperatuur en de bereidingstijd in. U kunt de timer instellen op een tijd van 1 tot 10 uur.
- 4 Druk op Starttoets om het uitdrogingsproces te starten. De resterende bereidingstijd verschijnt op het scherm.

- 5 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.
- 6 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.
- 7 Eenmaal de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.

Ontdek onze set van 8 potjes in de aanbieding om je yoghurt perfect te bereiden!

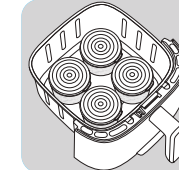
YOGHURT



Yoghurt

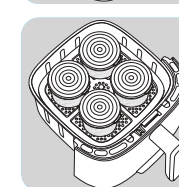


- Vorbereitung für 8 Pottchen Joghurt :
- Doe 1 liter volle houdbare melk op normale temperatuur in een kom
 - Voeg vervolgens het sachet melkferment (2 g) toe en meng goed.
 - Doe het mengsel in de 8 glazen pottchen en sluit het met het deksel.



Opmerking: Yoghurt moet gekookt worden met de deksels op de pottchen.

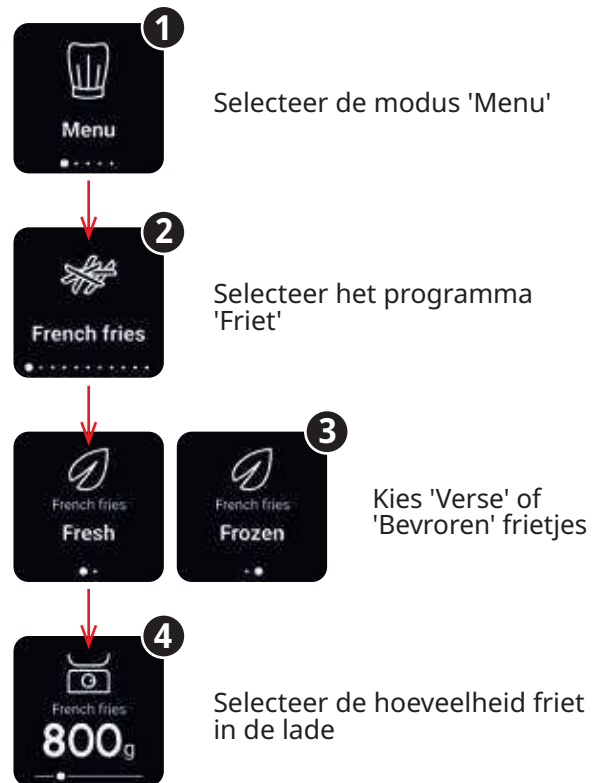
- Verwijder het rooster uit de lade en plaats 4 pottchen op de bodem van de lade.
- Plaats het bijgeleverde rooster boven de 4 pottchen.
- Plaats de andere 4 pottchen op het rooster.
- Druk op 'Bevestigen' om het kookproces te starten.
- Kies tussen 'gebrouwen' en 'opgeklopte' yoghurt.



Let op: de lade, de pottchen en het rooster zijn na de bereiding zeer warm.

Opmerking: als u de textuur van uw yoghurt te vloeibaar vindt, verleng de bereidingstijd met 1 of 2 uur.

HOE BAK IK MIJN FRIETJES?



EXTRA CRISP-MODUS



De extra crispfunctie maakt je ingrediënten nog knapperiger!

Deze modus is alleen actief voor de modus Friet en de handmatige modus.

Wanneer u de optie Extra Crisp activeert, werkt het apparaat op hoge snelheid en levert het betere bereidingsprestaties.

Opmerking: bij deze bereidingsmodus gaat ventilator van uw apparaat sneller draaien.

Deze functie moet worden geactiveerd vóór de bereiding.

- 1** Selecteer Extra krokant aan wanneer daarom wordt gevraagd en klik op het midden van de draaiknop om je keuze te bevestigen.
- 2** Wanneer deze modus is geactiveerd, wordt deze oranje weergegeven op het scherm.
- 3** Pas indien nodig de kooktijd aan door op te drukken (zie sectie 'Kooktijd aanpassen').
- 4** Doe de ingrediënten in de binnenpan.
- 5** Druk op het midden van de bedieningsknop om het koken te starten.

HOE BEREID IK MIJN RIBSTUK?

1 Kies de 'Menu' stand



2 Selecteer het programma 'Vlees'



3 Selecteer 'Rundvlees'



4 Dan 'Ribstuk'.



5 Voer het gewicht van je prime rib in.



6 Voer je ingrediënten in



7 Druk op 'Start'



Het apparaat berekent de bereidingstijd en temperatuur voor een perfect resultaat.

ANDERE PROGRAMMA'S

HANDMATIGE MODUS



1 Selecteer je temperatuur



2 Selecteer uw tijd



3 Extra knapperig activeren/deactiveren



4 Ingrediënten invoeren



5 Begin met koken

VOORVERWARMMODUS



Met de voorverwarmfunctie kunt u uw apparaat voorverwarmen.

Je apparaat zal 15 minuten leeg draaien op 220°C. De ingrediënten beginnen onmiddellijk te garen, wat de vorming van gewenste texturen en evenwichtige smaken bevordert.



1 Druk op 'Start' om het voorverwarmen te activeren.



2 De voorverwarmcyclus duurt 15 minuten.



3 Als je de timer hoort rinkelen, is de voorverwarmfase voltooid. Je kunt dan je bereidingswijze kiezen: Handmatige modus / Automatische modus.

Het apparaat wordt geleverd met een gegoten grillrooster met antiaanbaklaag. Met het grillrooster kunt u elk type voedsel perfect braden.

Gebruik hiervoor de voorverwarmmodus voordat u uw ingrediënten plaatst en selecteer vervolgens het programma van uw keuze.

ANDERE PROGRAMMA'S

OPNIEUW OPWARMEN



Je kunt het apparaat ook gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen.



1 Selecteer het programma "Opwarmen"



2 Stel de bereidingstijd in volgens de hoeveelheid voedsel om het volledig op te warmen. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 160°C.



3 Druk op 'Start'

INSTELLINGEN



Uw airfryer aanpassen



1 In de instellingen kunt u :



2 De taal wijzigen



3 De temperatuureenheid selecteren: °C of °F

EXTRA FUNCTIES

KOOKTIJD VERHOGEN/VERLAGEN PAUZE



1 Draai aan de knop om tijd toe te voegen terwijl uw ingrediënten koken of om het koken te pauzeren. Het scherm ernaast verschijnt.

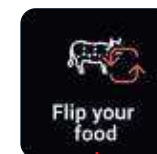


2 Je hebt 2 opties:
• Klik op de resterende tijd door op het midden van de bedieningsknop te drukken: je kunt het dan aanpassen om kooktijd toe te voegen of te verminderen.
• Of klik op 'Pauze' om het koken te stoppen. Om verder te gaan, klikt u opnieuw op 'Start'.



4 Alleen in de handmatige modus kun je ook de temperatuur wijzigen door tijdens het koken aan de knop te draaien.

SCHUD JE INGREDIËNTEN DRAAI JE INGREDIËNTEN OM



Wanneer je de timer hoort, moet je je ingrediënten schudden of omdraaien. De bovenstaande schermen worden weergegeven.

Als je niet in de buurt van je apparaat bent, wordt het scherm nog steeds weergegeven wanneer je terugkomt. Je kunt dan je ingrediënten schudden of omdraaien. Om terug te keren naar het kookscherm, klik je op het midden van de draaiknop en het scherm verdwijnt.

Voor een optimale bereiding van je frietjes raden we aan de schud-instructies op te volgen.

EXTRA FUNCTIES

EINDE VAN DE KOKEN EN WARMHOUDEN



Aan het einde van je kooktijd klinkt een zoemer. Je maaltijd is klaar!

Kun je het niet meteen serveren? Geen probleem, een warmhoudmodus wordt automatisch geactiveerd voor 30 minuten.

Deze modus geldt voor alle menu's, behalve frietjes, aardappelen, dehydratie en yoghurtmodus.

STOP DE KOKING



Om het koken tijdens een cyclus te stoppen, druk je op **HOME** of **BACK**.

Het volgende scherm verschijnt:

Je hebt 2 opties:

- "Wijzigen": In automatische modus kun je de kooktijd wijzigen. In de handmatige modus kun je de tijd of temperatuur aanpassen.
- "Stop kookproces": Als je deze optie kiest, stopt het koken automatisch.

TIPS



Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.



Het schudden van ingrediënten aan de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bakproces.



Voor extra krokante aardappelen voegt u vóór de bereiding een kleine hoeveelheid olie toe. Schud de aardappelen om de olie goed te verdelen. We raden 14 ml olie aan (1 eetlepel).



Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen tevens in het apparaat worden gebakken.



De optimale aanbevolen hoeveelheid te frituren friet is 600 gram.



Gebruik kant-en-klare bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden.



Plaats een ovenschaal in de het apparaat 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.

TIPS

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.

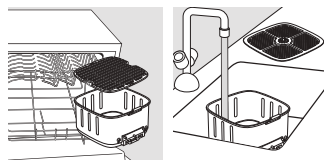
- 1 Haak de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

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.

Let op: de binnenpan, het rooster en het deksel zijn vaatwasmachinebestendig.



Waarschuwing voor model met afneembare voorkant: voor een optimaal behoud van het product is het belangrijk om de buitenste voorkant te verwijderen en met de hand af te wassen. Bij het model met afneembare voorkant met venster blijft het originele uiterlijk en de transparantie van het glas beter behouden als u de voorkant met de hand afwast. De andere onderdelen 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 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om de etensresten te verwijderen.
- 6 Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water.

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.

FOUTOPSPORING

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



GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Als u contact wilt opnemen met onze klantenservice voor meer informatie of er treedt een probleem op, raadpleeg de website 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 winkelier.

KOOKGIDS

INSTELLINGEN

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

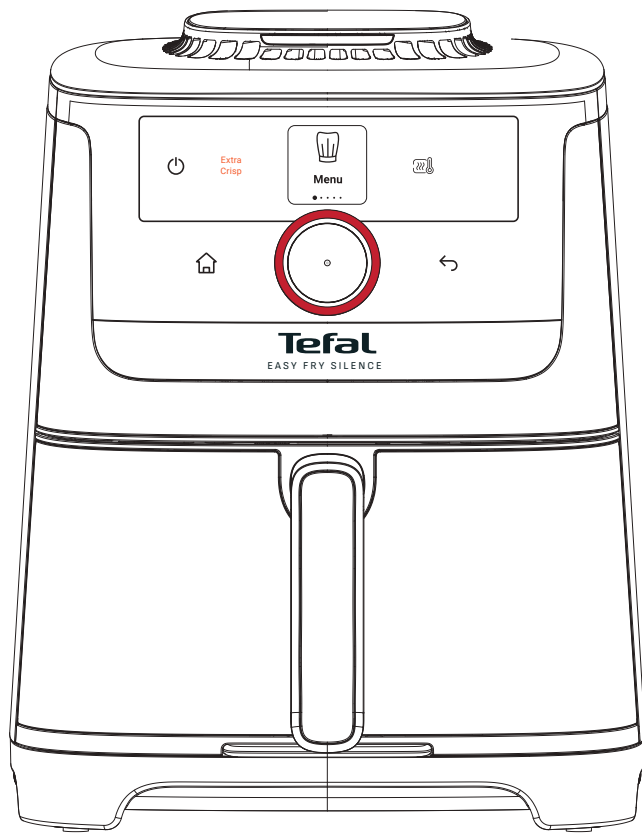
Opmerking: de onderstaande bakinstellingen zijn louter indicatief. Deze kunnen afwijken naargelang de herkomst, grootte, merk en vorm van uw ingrediënten.

AARDAPPELEN EN FRIET				
Bevroren dunne frie	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C
Zelfgemaakte friet	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C
Bevroren aardappelpartjes	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C
VIEES EN GEVOGELTE				
Entrecôte / Rundvleessteak	1 - 2 stuks		6 - 10 min	200°C
Biefstuk	1 - 4 stuks		6 - 10 min	200°C
Kipfilet	100 - 600 g		16 min	180°C
Kip (heel)	1500 g		60 min	180°C
Spek/rundvleesbacon	1 - 9 plakjes		8 min	200°C
VIS				
Zalmfilet	4 stuks		15 - 17 min	140°C
Garnaal	24 stuks		6 min	170°C

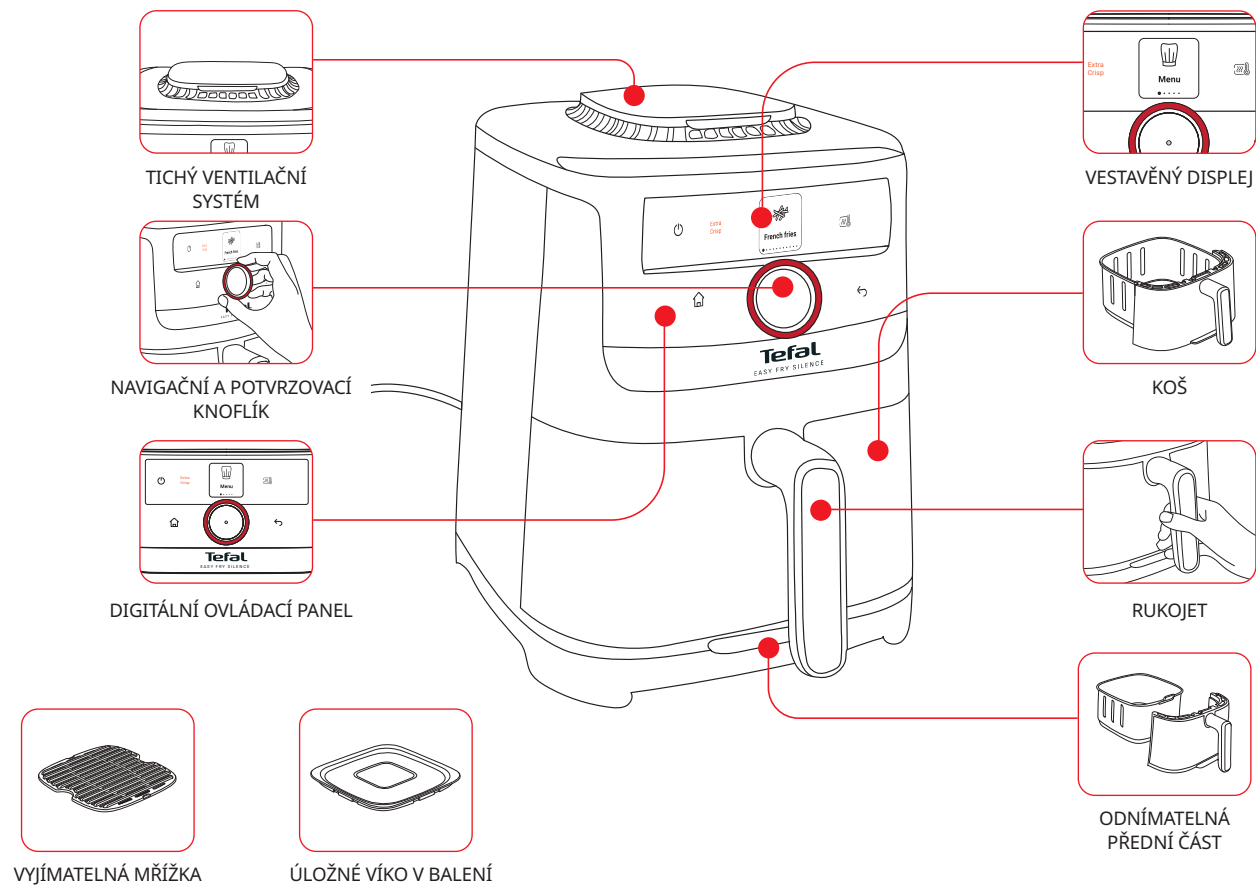
SNACKS				
Diepgevroren kipnuggets	1 - 10 stuks		8 - 15 min	200°C
Diepgevroren kippenvleugels	1 - 10 stuks		16 - 20 min	180°C
Bevroren kaasstengels	1 - 10 stuks		7 - 9 min	180°C
Diepgevroren uienringen	10 stuks		8 min	180°C
Pizza	300 g (3 plakjes)		7 min	190°C
Courgette	400 - 700 g		15 min	180°C
BAKKEN				
Muffins	1 - 6 stuks		15 - 18 min	180°C
Taarten	300 g		23 min	160°C
DEHYDRATION				
Appel in schijfjes	1-2 stuks		4 h	80°C
YOGHURT				
Natuurlijke	8 potjes*		8 h	40°C

* komen overeen met de merkpotjes die als accessoire worden verkocht.

Objevte svůj Easy Fry Silence.....	61
Před prvním použitím zařízení vyčistěte.....	62
Odjímatelný přední panel a poklop na skladování.....	63
Pojďme na to!	64
Start	65
Jak používat vaše zařízení	66
Převzetí kontroly: vaše automatické programy.....	67
Automatické programy: vaše suroviny	68
Jak uvařit mé bramborové hranolky?	70
Režimu extra crisp	71
Jak upravit prime rib (hovězí kostičky)?	72
Další programy.....	73
Další funkce	75
Tipy	77
Tipy	78
Průvodce vařením	79
Upozornění: k tomuto přístroji je přiložený návod k bezpečnému použití. Před prvním použitím přístroje si jej pečlivě přečtete a uschovejte na bezpečném místě.	



OBJEVTE SVŮJ EASY FRY SILENCE



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ VYČISTĚTE



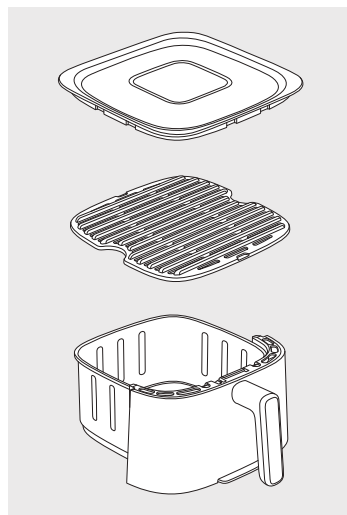
Odstraňte veškerý obalový materiál a z přístroje všechny nálepky. Nejprve si přečtěte bezpečnostní pokyny a příručku a uschovejte si je na bezpečném místě.

KROK 1 - ZAŘÍZENÍ

Otřete vnitřní i vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.

KROK 2 - DISPLEJ

Vyčistěte displej měkkým, vlhkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na houbičku, abyste se vyhnuli poškrábání displeje.



KROK 3 - ZÁSUVKA, MŘÍŽKA A POKLOP NA SKLADOVÁNÍ

Pro čištění zásuvky, mřížky a poklopu můžete:

- Položit zásuvku, odnímatelnou mřížku a poklop do myčky na nádobí, nebo

- „Vyčistěte zásuvku, odnímatelnou mřížku a poklop horkou vodou, prostředkem na nádobí a neabrazivní houbičkou.“

Neodstraňujte silikonové podložky z mřížky.

ODJÍMATELNÝ PŘEDNÍ PANEL A POKLOP NA SKLADOVÁNÍ

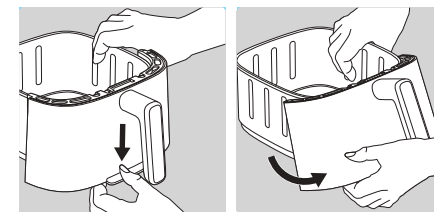
S naším novým systémem pro snadné čištění a skladování můžete od nádoby snadno oddělit přední část.

- Můžete snadno vyčistit výrobek a ušetřit místo v myčce
- Schovejte si zbytky jídla díky víku, které je součástí balení.



Pozor: Pokud je nádoba stále horká, víko nenasazujte.

1. JAK ODSTRANÍM PŘEDNÍ PANEL Z MÉHO ZÁSUVKY?



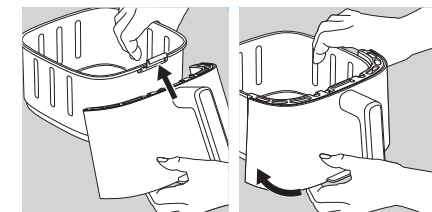
KROK 1

Stiskněte tlačítko na spodní straně nádoby.

KROK 2

Vyjměte hák z jeho místa. Odnímatelná přední část se oddělí.

2. JAK VYMĚNÍM PŘEDNÍ ČÁST MÉ ZÁSUVKY?



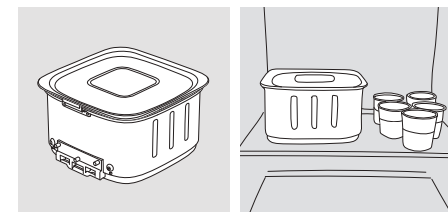
KROK 1

Připněte její horní část k háčku nádoby.

KROK 2

Připněte spodek přední části, dokud neuslyšíte cvaknutí.

3. POUŽITÍ POKLOPU NA SKLADOVÁNÍ



Víkem pro uskladnění zakryjte koš a schovejte si zbytky jídla v lednici.

4. JAK VYČISTIT MŮJ ODNÍMATELNÝ PŘEDNÍ PANEL?

Ručně umyjte přední část horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou.

Zbytek nádoby a grilovací mřížku umyjte v myčce na nádobí.

Po umytí a důkladném vysušení vnější části předního panelu postupujte podle tohoto postupu pro opětovné nasazení odnímatelného panelu.



Tip na čištění a skladování: Pro úsporu místa v myčce nebo lednici a pro optimální uchování vašeho produktu doporučujeme odstranit odnímatelný přední panel.