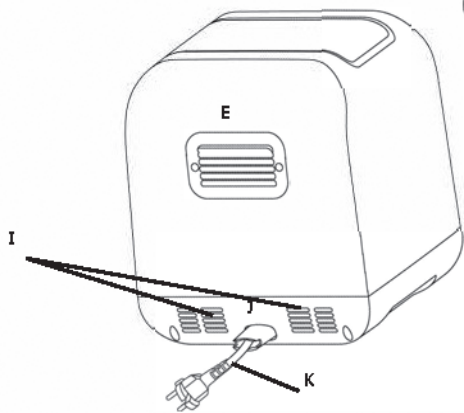
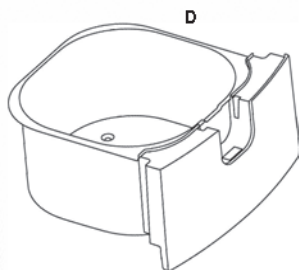
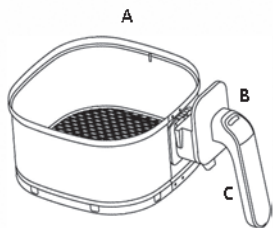
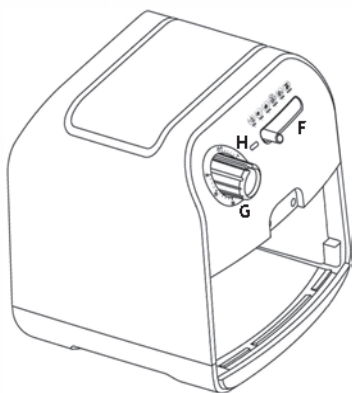


Tefal®

SK



Fry delight



POPIS

- A. Kôš
- B. Tlačidlo pre uvoľnenie koša
- C. Rukoväť koša
- D. Panvica
- E. Výfuk vzduchu
- F. Ovládanie teploty (150 - 200 °C)
- G. Časovač (0-30 min) / Hlavný vypínač
- H. Kontrolka ohrievania
- I. Vetracie otvory
- J. Úložný priestor pre kábel
- K. Napájací kábel

SK

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Odstráňte všetky nálepky alebo štítky zo spotrebiča.
3. Dôkladne vyčistite kôš a panvicu s teplou vodou, malým množstvom prostriedku na umývanie riadu a nehrnúcou špongiou.

Poznámka: Tieto diely môžete tiež vyčistiť v umývačke riadu.

4. Vonkajší a vnútorný povrch prístroja vyčistíte vlhkou handričkou. Fry Delight pracuje s horúcim vzduchom. Nedávajte do panvice (D) olej alebo tuk na vyprážanie.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

1. Prístroj umiestnite na rovnú, stabilnú, tepelne odolnú pracovnú plochu chránenú pred striekajúcou vodou.
2. Správne umiestnite kôš do panvice (D).
3. Vytiahnite sieťový kábel z úložného priestoru v spodnej časti prístroja.

Nepľňte panvicu s olejom alebo inou tekutinou.

Na povrch prístroja nekladte žiadne predmety. Narúša to prúdenie vzduchu a ovplyvňuje výsledok vyprážania horúcim vzduchom.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Fry Delight môžete použiť na širokú škálu receptov. On-line recepty na www.tefal.com vám pomôžu spoznať spotrebič. Časy varenia hlavných potravín sú uvedené v časti „Pokyny pre prípravu pokrmov“.

Počas prvých použití prístroja sa môže objaviť mierny dym alebo zápach. Je to normálny a neškodný jav, ktorý rýchlo zmizne pri používaní.

Teplovzdušné vyprážanie

1. Pripojte napájací kábel do elektrickej zásuvky.
2. Opatrne vytiahnite von panvicu z Fry Delight.

Poznámka: Pri skladaní panvice z prístroja nestláčajte tlačidlo pre uvoľnenie koša (B). Tlačidlo pre uvoľnenie koša používajte len na uvoľnenie koša z panvice.

3. Vložte potraviny do košíka.

Poznámka: Nikdy nenapĺňajte kôš nad úroveň značky MAX, alebo neprekračujte maximálnu sumu uvedenú v tabuľke (pozrite si časť „Pokyny pre prípravu pokrmov“), pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.

4. Zasuňte panvicu späť do Fry Delight. Nikdy nepoužívajte panvicu bez vloženého košíka.
Upozornenie: Nedotýkajte sa panvice počas používania a určitú dobu po použití, pretože je veľmi horúca. Držte panvicu len za rukoväť.

1. Nastavte ovládanie teploty na požadovanú hodnotu. Pozrite si časť „Pokyny pre prípravu pokrmov“ na výber správnej teploty.
2. Vyberte si požadovanú dobu varenia (**pozrite si časť „Pokyny pre prípravu pokrmov“**).
3. Pre zapnutie prístroja otočte časovač na požadovanú dobu varenia.

Pridajte 3 minúty k dobe varenia uvedenej v tabuľkách na stranách 7 a 8 pri použití prístroja za studena.

Poznámka: Ak chcete, môžete tiež nechať predhriať spotrebič bez akéhokoľvek jedla vo vnútri. V tomto prípade otočte časovač na viac ako 3 minúty a počkajte, kým kontrolka ohrievania nezhasne (po cca. 3 minútach). Potom naplňte kôš a otočte časovač na požadovanú dobu varenia (časovanie si pozrite v Pokynoch pre prípravu pokrmov).

- Časovač začne odpočítavať nastavený čas varenia.
 - Kontrolka ohrievania sa rozsvieti.
 - Počas teplovzdušného vyprážania sa kontrolka ohrievania striedavo vypína a zapína. To znamená, že sa vykurovacie teleso zapína a vypína, pričom termostaticky udržiava nastavenú teplotu.
 - Odtiekajúci tuk z potravín sa zhromažďuje na dne panvice.
4. Niektoré potraviny vyžadujú premiešanie po uplynutí polovice doby varenia (pozrite si časť „Pokyny pre prípravu pokrmov“). Ak chcete premiešať potraviny, vyťahnite panvicu z prístroja za rukoväť a premiešajte. Potom zasuňte panvicu späť do prístroja.

Upozornenie: Nestláčajte tlačidlo pre uvoľnenie koša (B) počas miešania.

Rada: Ak chcete znížiť hmotnosť panvice, môžete vybrať kôš z panvice a premiešať len kôš. Ak tak chcete urobiť, vyťahnite panvicu z prístroja, položte ju na žiaruvzdorný povrch, stlačte tlačidlo pre uvoľnenie koša a vyberte kôš z panvice.

Rada: Môžete nastaviť časovač na polovicu doby varenia a keď sa časovač ozve, premiešajte ingrediencie. Potom znovu nastavte časovač na zostávajúcu dobu varenia.

Vzhľadom k tomu, že technológia Air Pulse okamžite ohrieva vzduch vo vnútri spotrebiča, rýchle vyťahnutie panvice z prístroja počas teplovzdušného vyprážania nenaruší tento proces.

5. **Keď sa ozve zvuk časovača, bola dosiahnutá nastavená doba varenia. Vyťahnite panvicu z prístroja (nestláčajte tlačidlo pre uvoľnenie koša B) a položte ju na žiaruvzdorný povrch.**

Poznámka: Môžete tiež vypnúť prístroj ručne. Ak tak chcete urobiť, otočte ovládaci gombík časovača na 0.

6. **Skontrolujte, či je jedlo pripravené.**
V prípade, že jedlo nie je pripravené, jednoducho zasuňte panvicu späť do prístroja a nastavte časovač na niekoľko minút navyše.
7. Vyprázdňte kôš do misy alebo na tanier.
Rada: Ak chcete vybrať veľké či krehké potraviny, použite kliešte na vyťahnutie jedla z koša.
8. Ak chcete vybrať malé potraviny (**napríklad hranolčeky**), stlačte tlačidlo pre uvoľnenie koša a vyberte kôš z panvice.

Neotáčajte kôš hore nohami s panvicou, ktorá je stále k nemu pripojená, pretože prebytočný olej, ktorý sa zhromaždil na dne panvice, bude tiecť do jedla.

Po teplovzdušnom vyprážaní sú panvica a jedlo veľmi horúce. V závislosti na druhu varených potravín vo Fry Delight môže z panvice unikať para.

9. Po pripravení várky potravín je Fry Delight okamžite pripravený na prípravu ďalšej várky.

POKYNY PRE PRÍPRAVU POKRMOV

SK

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia pre jedlo, ktoré chcete pripraviť.

Poznámka: Nižšie uvedené doby varenia sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti na odrode a dávke použitých zemiakov. Pre ostatné potraviny môžu veľkosť, tvar a odroda ovplyvniť výsledky. Preto môže byť nepatrne nutné upraviť dobu varenia.

Doby varenia v tabuľkách sú založené na predhriatiu prázdneho prístroja počas 3 minút.

	Min-max množstvo (g)	Pribl. čas (min)	Teplota (°C)	Premiešať*	Extra informácia
Zemiaky a hranolčeky					
Mrazené hranolčeky (8 mm x 8 mm tenké hranolčeky)	300-700 g	12-16	200°C	Premiešať	
Mrazené hranolčeky (13 mm x 13 mm štandardná hrúbka)	300-700 g	12-20	200 ° C	Premiešať	
Domáce hranolčeky (8 x 8 mm)	300-800 g**	18-25	180°C	Premiešať	Pridajte ½ lyžice oleja
Domáce pečené zemiaky***	300-800 g**	18-22	180°C	Premiešať	Pridajte ½ lyžice oleja
Domáce zemiakové kocky	300-750 g**	15-21	180°C	Premiešať	Pridajte ½ lyžice oleja
Mrazené rosti	250 g	15-18	180°C		

* Premiešať v polovici varenia.

** Hmotnosť neolúpaných zemiakov

*** Tip: Pre lepšie výsledky použite odrodu zemiakov, ako je Maris Piper a King Edward.

DÔLEŽITÉ: Aby nedošlo k poškodeniu zariadenia, nikdy neprekročte maximálne množstvo prísad a kvapalín uvedených v návode na obsluhu a v receptoch.

Mäso a hydina (časy a teploty sú pre čerstvé mäso a hydinu)

Steak	100-500 g	7-14	180°C		
Bravčové kotlety	100-500 g	12-16	180°C		
Hovädzí burger	100-500 g	7-14	180°C		
Karbonátky	400 g	12	180°C		
Klobásová rolka	100-500 g	10-11	200 ° C		Použitie pripravenej vychladenej rúry
Kuracie paličky	100-500 g	18-22	180°C		
Kuracie rezne (vykostené)	100-500 g	10-15	180°C		

	Min-max množstvo (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Premiešať	Extra informácia
Rýchle občerstvenie					
Jarné závitky	100-500 g	8-9	200 ° C		Použitie pripravenej vychladenej rúry
Mrazené kuracie nugety	100-500 g	6-9	200 ° C	Premiešať	
Mrazené rybie prsty	100-300 g	6-9	200 ° C	Premiešať	
Mrazené vyprážané kalamáre	300 g	6	200 ° C	Premiešať	
Mrazené obalované zemiakové krokety	450 g	15	200 ° C	Premiešať	
Plnená zelenina	100-400 g	16-30	170°C		

Pečenie

Koláč	300 g	30	160°C	Použite tortovú cínovú/ rúrovú misku
Quiche	100-300 g	9-10	180°C	Použite tortovú cínovú/ rúrovú misku
Vdolky	300 g	15-18	180°C	Použite tortovú cínovú/ rúrovú misku

SK

Navštívte www.tefal.com pre on-line recepty.

Ak použijete zmesi, ktoré sa zdvihnú (napríklad koláč, quiche alebo mafíny), rúrová miska nesmie byť naplnená viac ako do polovice.

RADY

- Menšie potraviny zvyčajne vyžadujú o niečo kratšiu dobu varenia ako väčšie potraviny.
 - Väčšie množstvo potravín vyžaduje iba nepatrne dlhší čas varenia, menšie množstvo potravín vyžaduje len o niečo kratšiu dobu varenia.
 - Premiešanie potravín menšej veľkosti po uplynutí polovice doby varenia zlepšuje konečný výsledok a môže pomôcť zabrániť nerovnomernému vareniu.
 - Pridajte trochu oleja do čerstvých zemiakov pre chrumkavý výsledok. Po pridaní oleja vyprážajte zemiaky behom niekoľkých minút.
 - Nevarte extrémne masťné jedlo vo Fry Delight.
 - Rýchle občerstvenie, ktoré môže byť varené v rúre, môže byť tiež varené vo Fry Delight.
 - Optimálne odporúčané množstvo pre varenie hranolčekov je 500 gramov.
 - Použite hotové lístkové a krehké cesto na rýchlu a jednoduchú prípravu plneného občerstvenia.
 - Ak chcete upiecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete vyprážať krehké alebo plnené potraviny, umiestnite nádobu do rúry na spodok panvice Fry Delight. Môžete použiť nádobu do rúry zo silikónu, nerezovej ocele, hliníka, terakoty.
 - Fry Delight môžete tiež použiť na ohrev pokrmov. Ak chcete ohriať potraviny, nastavte teplotu na 160 ° C po dobu až 10 minút.
- Pred podávaním skontrolujte, či sa potravina uvarila.

Poznámka: Doby varenia v tabuľkách sú založené na predhriatí prístroja počas 3 minút. Pridajte 3 minúty k dobe varenia, ak nechcete pred varením predhriať Fry Delight.

PRÍPRAVA DOMÁCICH LUPIENKOV A HRANOLČEKOV

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame použiť mrazené lupienky a hranolčeky. Ak si chcete pripraviť domáce lupienky, postupujte podľa nasledujúcich krokov.

1. Vyberte si odrodu zemiakov odporúčanú pre výrobu lupienkov. Zemiaky olúpte a nakrájajte na rovnako hrubé lupienky.
2. Namočte zemiakové lupienky do misky so studenou vodou na minimálne 30 minút, vylejte ich a osušte čistou, vysoko savou utierkou. Potom vytrite papierovou utierkou. Lupienky musia byť pred varením dôkladne vysušené.
3. Nalejte ½ polievkovej lyžice oleja (rastlinný, slnečnicový, olivový, atď.) do suchej misy, pridajte lupienky a premiešajte, pokiaľ sa nepotiahnu olejom.
4. Vyberte lupienky z misy prstami alebo kuchynským náradím tak, aby prebytočný olej zostal v miske. Vložte lupienky do košíka.

Poznámka: Nevylejte misku s olejovými lupienkami priamo do koša, inak prebytočný olej stečie do dolnej časti panvice.

5. Vyprážajte lupienky podľa pokynov uvedených v časť Pokyny pre prípravu pokrmov.

ČISTENIE

Vyčistite prístroj po každom použití.

Panvica a kôš majú neprilnavý povrch. Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie alebo abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu neprilnavého povrchu.

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť. Poznámka: Vyberte panvicu, aby prístroj rýchlejšie vychladol.
2. Vonkajší povrch prístroja poutierajte vlhkou handričkou.
3. Vyčistite panvicu a kôš s teplou vodou, malým množstvom prostriedku na umývanie riadu a nehrnúcou špongiou.

Môžete použiť odmasťovacia kvapalinu pre odstránenie akejkoľvek zostávajúcej nečistoty.

Poznámka: Panvicu a kôš možno umývať v umývačke.

Rada: Ak je nečistota prilepená na kôš alebo dolnú časť panvice, nalejte do panvice horúcu vodu s trochou čistiaceho prostriedku. Vložte kôš do panvice a nechajte panvicu a kôš máčať približne 10 minút. Potom opláchnite, vyčistite a osušte.

4. Poutierajte vnútro spotrebiča s teplou vodou a nehrnúcou špongiou.
5. Vyčistite vykurovacie teleso so suchou, čistiacou kefkou na odstránenie zvyškov potravín.
6. Prístroj neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

USKLADNENIE

1. Odpojte zariadenie a nechajte ho úplne vychladnúť.
2. Skontrolujte, či sú všetky diely čisté a suché.
3. Zatlačte kábel do úložného priestoru pre kábel. Pripevnite kábel zastrčením do upevňovacej štrbiny.

SK

ZÁRUKA A SERVIS

Ak potrebujete servis, informácie, alebo ak máte nejaký problém, navštívte webové stránky na **www.tefal.com** alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov Tefal vo svojej krajine. Telefónne číslo môžete nájsť v medzinárodnom záručnom liste. Ak sa vo vašej krajine nenachádza stredisko starostlivosti o zákazníkov, navštívte miestneho predajcu Tefal.

ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Ak sa vyskytnú problémy s prístrojom, navštívte **www.tefal.com**, kde sa nachádza zoznam najčastejších otázok, alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine