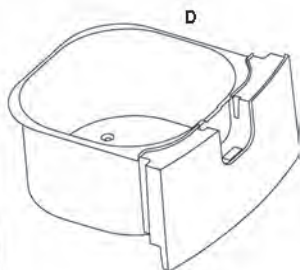
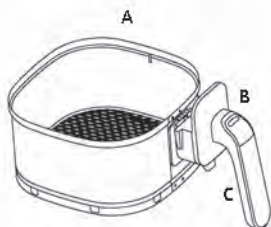
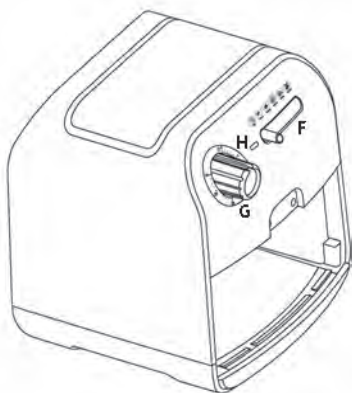


Tefal®

BG



Fry delight



ОПИСАНИЕ

- A. Кошница
- B. Бутон за освобождаване на кошницата
- C. Ръкохватка за кошницата
- D. Тава
- E. Отдушник
- F. Копче за контрол на температурата (150-200°C)
- G. Хронометър (0-30 мин)/копче за вкл/изкл на захранването
- H. Светлина за загряване
- I. Изпускателни отвори за въздуха
- J. Отделение за съхранение на кабела
- K. Кабел за захранване

BG

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Премахнете всички стикери или етикети от уреда.
3. Почистете старателно кошницата и тавата с гореща вода, течност за измиване на съдове и не абразивна гъба

Забележка: Може също да измиете тези части в съдомиялна машина.

4. Избършете уреда от вътре и от вън с влажна кърпа. Fry Delight (Пържена наслада) работи чрез образуването на горещ въздух. Не пълнете тавата (D) с олио или мазнина за пържене.

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

1. Поставете уреда върху гладка, стабилна, топлоустойчива работна повърхност, далеч от водни пръски.
2. Поставете правилно кошницата в тавата (D).
3. Издърпайте кабела на захранването извън отделението за съхранение в долната част на уреда.

Не пълнете тавата с олио или някаква друга течност.

Не поставяйте нищо отгоре на уреда. Това възпрепятства въздушния поток и оказва влияние на резултата за пържене с горещ въздух.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Fry Delight може да приготви голям набор рецепти. Онлайн рецептите на www.tefal.com ще ви помогнат да се запознаете с уреда. Времето за готвене на главните храни е предоставено в раздел "Ръководство за готвене".

Може да се появи леко изпускане на пушек и мирис при първото използване на устройството. Това е обичайно и безвредно явление, което бързо ще изчезне при употреба.

Пържене с горещ въздух

1. Свържете захранващия кабел към електрически контакт.
2. Внимателно издърпайте тавата извън Fry Delight.

Забележка: НЕ натискайте бутона за освобождаване на кошницата (B), когато отстранявате тавата от уреда. Използвайте бутона за освобождаване на кошницата само за освобождаване на кошницата от тигана.

3. Поставете храната в кошницата.

Забележка: Никога не препълвайте кошницата над маркировката за ниво MAX или не надвишавайте максималното количество, посочено в таблицата (вижте в раздел "Ръководство за готвене"), тъй като това може да повлияе на качеството на крайния резултат.

4. Плъзнете тавата обратно в Fry Delight. Никога не използвайте тавата без кошница в нея.

Внимание: Не докосвайте тавата по време на употреба и за известно време след употреба, тъй като става много гореща. Дръжте тавата единствено за ръкохватката.

1. Преместете копчето за управление на температурата на необходимата температура. Вижте раздел "Ръководство за готвене", за да изберете правилната температура.
2. Изберете желаното време за готвене (вижте раздел "Ръководство за готвене").
3. За да включите уреда завъртете копчето на хронометъра на желаното време за готвене.

Добавете 3 минути към времето за готвене, посочено в таблиците на страници 7 и 8, когато използвате незатоплен уред.

Забележка: Ако желаете може да оставите уреда да загрее предварително без да има храна вътре. В този случай завъртете копчето на хронометъра на повече от 3 минути и изчакайте, докато светлината за загряване изгасне (след приблизително 3 минути). След това напълнете кошницата и завъртете копчето на хронометъра на желаното време за готвене (вижте Ръководството за готвене за времената).

- Хронометърът започва обратно отброяване на настроеното време за готвене.
 - Светлината за загряване се включва.
 - По време на процеса за пържене с горещ въздух, светлината за загряване се включва и изключва от време на време. Това показва, че нагриваният елемент се включва и изключва от термостата за да поддържа настроената температура.
 - Остатъчното олио от храната се събира на дъното на тавата.
4. Някои храни изискват разтръскване по средата на времето за приготвяне (виж раздел „Готварски наръчник“). За да разтръскате храната, издърпайте тавата от уреда с ръкохватката и го разтръскайте. След това плъзнете тавата обратно в уреда.

Внимание: Не натискайте бутона за освобождаване на кошницата (B) по време на разтръскване.

Съвет: За да намалите теглото на тавата, може да извадите кошницата от тавата и да разклатите само кошницата. За да направите това, издърпайте тавата от уреда, поставете я върху топлоустойчива повърхност, натиснете бутона за освобождаване на кошницата и повдигнете кошницата извън тавата.

Съвет: Може да настроите хронометъра наполовина от времето за готвене и когато хронометъра прозвучи, разклатете съставките. След това разклатете отново хронометъра за оставащото време за готвене.

Тъй като технологията Air Pulse (Въздушен импулс) незабавно затопля повторно въздуха вътре в уреда, изваждането за кратко на тавата извън уреда по време на пържене с горещ въздух, почти не прекъсва процеса.

5. **Когато чуете звука на таймера, времето за готвене е свършило. Издърпайте тавата от уреда (не натискайте бутона за освобождаване на кошницата B) и го поставете върху топлоустойчива повърхност.**

Забележка: Може също ръчно да изключите уреда. За да направите това завъртете копчето за управление на хронометъра на 0.

6. **Проверете дали храната е готова.**

Ако храната все още не е готова, просто плъзнете обратно тавата в уреда и настройте хронометъра за няколко допълнителни минути.

7. Изпразнете кошницата в купа или в чиния.

Съвет: За да извадите големи или крехки храни използвайте чифт щипки за да повдигнете храната извън кошницата.

8. За да извадите малки храни (**примерно пържени картофи**), натиснете бутона за освобождаване на кошницата и повдигнете кошницата извън тавата.

Не завъртайте кошницата надолу, когато тавата все още е закрепена за нея, тъй като цялото остатъчно олио, което е събрано в дъното на тавата ще потече върху храната.

След пържене с горещ въздух тавата и храната са много горещи. Може да излезе пара от тавата, в зависимост от вида на готвената храна във Fry Delight.

9. Когато една партида от храната е готова, Fry Delight веднага е готов за приготвяне на друга партида от храната.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Долната таблица ви помага при избора на основни настройки за храната, която искате да пригответе.

Забележка: Долните времена за готвене са само за референция и могат да варират в зависимост от вида и големината на партидата на използваните картофи. За други храни, размерът, формата и марката могат да повлияят на резултата. Затова, може да се наложи да регулирате малко времето за готвене.

Времената за готвене в таблицата са базирани на предварително затоплен празен уред за 3 минути.

	Мин-макс количество (г)	Приблизително време (мин)	Температура (°C)	Разклащане*	Допълнителна информация
Картофи и чипс					
Замразени пържени картофи (8 мм x 8 мм тънък чипс)	300-700 г	12-16	200°C	Разклащане	
Замразен чипс (13 мм x 13 мм стандартна дебелина)	300-700 г	12-20	200°C	Разклащане	
Домашно направени пържени картофи (8 x 8 мм)	300-800 г**	18-25	180°C	Разклащане	Добавете ½ супена лъжица олио
Домашно приготвени картофи Уеджис***	300-800 г**	18-22	180°C	Разклащане	Добавете ½ супена лъжица олио
Домашно приготвени картофи на кубчета	300-750 г**	15-21	180°C	Разклащане	Добавете ½ супена лъжица олио
Замразени рости	250 г	15-18	180°C		

* Разклатете по средата на готвенето

** Тегло на необелени картофи

*** Съвет: за по-добър резултат използвайте видове картофи като Maris Piper и King Edward.

ВАЖНО: За да избегнете повреди по вашия уред, никога не надвишавайте максималното количество на съставките и течностите, посочено в ръководството с инструкции и в рецептите.

Месо и птици (времена и температури за прясно месо и птици)					
Пържола	100-500 г	7-14	180°C		
Свинско месо	100-500 г	12-16	180°C		
Кюфте от говеждо месо	100-500 г	7-14	180°C		
Кюфтета	400 г	12	180°C		
Пирожка с мляно месо	100-500 г	10-11	200°C		Използвайте охладени при готова фурна
Пилешки бутчета	100-500 г	18-22	180°C		
Филе от пилешки гърди (без кост)	100-500 г	10-15	180°C		

	Мин-макс количество (г)	Време (мин)	Температура (°C)	Разклащане	Допълнителна информация
Закуска					
Пролетни рулца	100-500 г	8-9	200°C		Използвайте охладени при готова фурна
Замразени пилешки хапки	100-500 г	6-9	200°C	Разклащане	
Замразени рибни пръчици	100-300 г	6-9	200°C	Разклащане	
Замразени пържени калмари	300 г	6	200°C	Разклащане	
Замразени панирани картофени крокети	450 г	15	200°C	Разклащане	
Пълнени зеленчуци	100-400 г	16-30	170°C		

Печене					
Кекс	300 г	30	160°C		Използвайте калаена чиния / чиния за фурна за кекса
Киш	100-300 г	9-10	180°C		Използвайте калаена чиния / чиния за фурна за кекса
Мъфини	300 г	15-18	180°C		Използвайте калаена тава / тава за фурна за кекса

Посетете www.tefal.com за рецепти онлайн.

Когато използвате смес, която се повдига (както в случаите при кекс, киш или мъфини) тавата за фурната не трябва да бъде пълна повече от половината.

СЪВЕТИ

- По-малките храни обикновено изискват малко по-малко време за готвене от колкото по-обемните храни.
 - По-голямо количество храна изисква само малко по-дълго време за готвене, по-малко количество храна изисква само малко по-късо време за готвене.
 - Разклащането на храната с по-малък размер, по средата на времето за готвене, подобрява крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерно пържене.
 - Добавете малко олио към пресните картофи за по-хрупкав резултат. След добавянето на олиото, запържете картофите в рамките на няколко минути.
 - Не гответе прекалено мазна храна във Fry Delight.
 - Закуски, които могат да бъдат готвени във фурна, могат също да бъдат готвени и във Fry Delight.
 - Оптималното препоръчително количество за готвене на пържени картофи е 500 грама.
 - Използвайте готово бутер тесто или сладкарски блатове за бързо и лесно приготвяне на пълнени закуски.
 - Ако искате да пригответе кекс или киш, или ако искате да пържите крехки храни или пълнени храни, поставете тава за фурната в основата на тавата на Fry Delight. Може да използвате тава за фурна от силиций, неръждаема стомана, алуминий или керамична.
 - Може също да използвате Fry Delight за затопляне на храната. За да затоплите храната, настройте температурата на 160°C за до 10 минути.
- Проверете дали храната не е много гореща преди сервиране.

Забележка: Времето за готвене в таблицата са базирани на предварително затоплен уред за 3 минути. Добавете 3 минути към времето за готвене ако не затоплите предварително Fry Delight преди готвене.

ПРИГОТВЯНЕ НА ДОМАШНО НАПРАВЕН ЧИПС И ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ

За най-добри резултати ние съветваме да използвате замразен чипс и пържени картофи. Ако искате да направите домашно приготвен чипс следвайте долните стъпки.

1. Използвайте видове картофи, които се препоръчват за правене на чипс. Обелете картофите и ги нарежете на чипс с еднаква дебелина.
2. Накиснете картофия чипс в купа със студена вода поне за 30 минути, изцедете го и изсушете с чиста, високо абсорбираща кърпа за съдове. След това го забършете леко с кухненска хартия. Чипсът трябва да бъде напълно сух преди готвене.
3. Сложете ½ супена лъжица олио (зеленчуково, слънчогледово, зехтин и др.) в суха купа, поставете чипса отгоре и бъркайте, докато се покрие с олио.
4. Извадете чипса от купата с пръсти или кухненски прибори, така че излишното олио да остане в купата. Поставете чипса в кошницата.

Забележка: Не изсипвайте на един път купата с напоения с олио чипс направо в кошницата, в противен случай излишното олио ще отиде на дъното на тавата.

5. Изпържете чипса съгласно инструкциите в раздела Ръководство за готвене.

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Тавата и кошницата имат незалепащо покритие. Не използвайте метални кухненски пособия или абразивни материали за да ги почиствате, тъй като това може да повреди незалепащото покритие.

1. Извадете щепсела на захранването от контакта и оставете уреда да се охлади.
Забележка: Отстранете тавата, за да позволите на уреда да се охлади по-бързо.
2. Избършете уреда от вътре и от вън с влажна кърпа.
3. Почистете тавата и кошницата с гореща вода, течност за измиване на съдове и не абразивна гъба.

Може да използвате течност за премахване на мазнини за да отстраните всяка останала мръсотия.

Забележка: Тавата и кошницата са безопасни за съдомиялна машина.

Съвет: Ако е залепнала мръсотия по кошницата или дъното на тавата, напълнете тавата с гореща вода и някаква течност за измиване на съдове. Поставете кошницата в тавата и оставете тавата и кошницата да се накиснат за около 10 минути. След това изплакнете, почистете и изсушете.

4. Забършете вътрешността на уреда с гореща вода и не абразивна гъба.
5. Почистете нагриващия елемент със суха четка за почистване за да отстраните остатъците от храна.
6. Не потапяйте уреда във вода или други течности.

СЪХРАНЕНИЕ

1. Разкачете уреда от захранването и изчакайте да се охлади.
2. Уверете се, че всички части са чисти и сухи.
3. Пъхнете кабела в отделението за съхранение. Закрепете кабела, след като го поставите в слота за закрепване.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗ

Ако ви е необходимо сервизно обслужване или информация или имате проблем, моля посетете уеб сайта на Tefal на www.tefal.com или се свържете с центъра за обслужване на клиенти на Tefal, за вашата страна. Може да намерите телефонния номер в листовката на международната гаранция. Ако няма център за обслужване на клиенти във вашата страна, отидете до местния търговец на Tefal.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако имате проблеми с уреда посетете www.tefal.com за списък с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на клиенти във вашата страна.