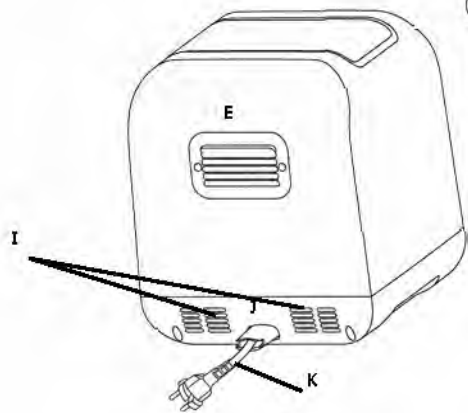
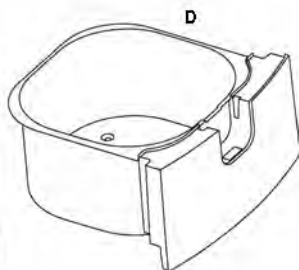
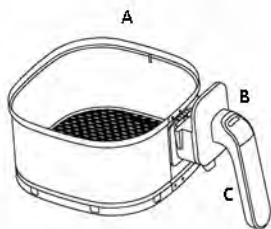


Tefal®

HR



Fry delight



OPIS

- A. Košarica
- B. Tipka za otpuštanje košarice
- C. Ručka košarice
- D. Posuda
- E. Odvod zraka
- F. Izbornik temperature (150 - 200 °C)
- G. Izbornik vremena (0 - 30 min.)/okretna tipka za uključivanje/isključivanje
- H. Svjetlosni indikator zagrijavanja
- I. Otvori za izlaz zraka
- J. Prostor za odlaganje priključnog voda
- K. Priključni vod

HR

PRIJE PRVE UPORABE

1. Uklonite svu ambalažu.
2. Uklonite sve naljepnice ili etikete iz uređaja.
3. Temeljito očistite košaricu i posudu toplom vodom s malo tekućeg sredstva za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom.

Napomena: ove dijelove možete prati i u perilici posuđa.

4. Unutarnju i vanjsku stranu uređaja čistite vlažnom krpom. Friteza Fry Delight radi proizvodeći vrući zrak. U posudu (D) nemojte stavljati ulje ili mast za prženje.

PRIPREMA ZA UPORABU

1. Stavite uređaj na ravnu, stabilnu, vatrostalnu radnu površinu dalje od prskanja vode.
2. Propisno stavite košaricu u posudu (D).
3. Izvucite priključni vod iz prostora za odlaganje priključnog voda na donjem dijelu uređaja.

U posudu ne ulijevajte ulje niti drugu tekućinu.

Ne stavljajte ništa na gornju stranu uređaja. To ometa protok zraka i negativno utječe na rezultat prženja vrućim zrakom.

UPORABA UREĐAJA

S fritezom Fry Delight možete pripremiti širok asortiman recepata. Recepti na internetskoj stranici www.tefal.com pomoći će vam upoznati uređaj. Vremena pripreme jela za glavne namirnice navedena su u odjeljku "Vodič za pripremu jela".

Tijekom prvog korištenja može doći do blagog otpuštanja dima i mirisa. To je uobičajena i bezopasna pojava koja brzo nestaje tijekom korištenja.

Prženje vrućim zrakom

1. Priključite priključni vod u strujnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite posudu iz friteze Fry Delight.

Napomena: tijekom vađenja posude iz uređaja NE pritisćite tipku otpuštanje košarice (B). Tipka za otpuštanje košarice koristite samo za otpuštanje košarice s posude.

3. Stavite namirnice u košaricu.

Napomena: košaricu nikad ne puniti iznad oznake maksimalne razine MAX i ne prekoračujte maksimalnu količinu navedenu u tablici (pogledajte odjeljak "Vodič za pripremu jela") jer to može negativno utjecati na kvalitetu krajnjeg rezultata.

4. Vratite posudu u fritezu Fry Delight. Posudu nikad ne koristite bez košarice.
- Oprez: ne dotičite posudu tijekom uporabe i izvjesno vrijeme nakon uporabe jer postaje vrlo vruća. Posudu držite samo za ručku.**
1. Pomaknite izbornik temperature na potrebnu temperaturu. Za odabir ispravne temperature pogledajte odjeljak "Vodič za pripremu jela".
 2. Odaberite potrebno vrijeme pripreme jela (**pogledajte odjeljak "Vodič za pripremu jela"**).
 3. Uređaj uključite okretanjem izbornika vremena na željeno vrijeme pripreme jela.
- Kad koristite hladan uređaj, dodajte 3 minute na vrijeme pripreme jela navedeno u tablicama na stranicama 7 i 8.**
- Napomena: ako želite, možete pričekati da se uređaj prethodno zagrije bez namirnica. U tom slučaju izbornik vremena okrenite na više od 3 minute i pričekajte da se svjetlosni indikator zagrijavanja isključi (nakon oko 3 minute). Zatim napunite košaricu i izbornik temperature okrenite na potrebnu temperaturu pripreme jela (za vremena pripreme jela pogledajte odjeljak "Vodič za pripremu jela").**
- Izbornik vremena započinje odbrojavati zadano vrijeme pripreme jela.
 - Uključuje se svjetlosni indikator zagrijavanja.
 - Tijekom procesa prženja vrućim zrakom svjetlosni indikator zagrijavanja povremeno se uključuje i isključuje. On ukazuje da se grijača uključuje i isključuje radi termostatskog održavanja zadane temperature.
 - Višak ulja iz namirnica sakuplja se na dnu posude.
4. Neke namirnice zahtijevaju povremeno protresanje tijekom vremena pripreme jela (pogledajte odjeljak "Vodič za pripremu jela"). Za protresanje namirnica izvucite posudu iz uređaja za ručku i protresite ju. Posudu zatim vratite u uređaj.

Oprez: tijekom protresanja ne pritišćite tipku za otpuštanje košarice (B).

Savjet: radi smanjenja mase posude, iz posude možete izvaditi košaricu i protresti samo košaricu. Za taj postupak izvucite posudu iz uređaja, stavite ju na vatrostalnu površinu, pritisnite tipku za otpuštanje košarice i izvadite košaricu iz posude.

Savjet: možete namjestiti izbornik vremena na polovicu vremena pripreme jela i kad se oglasi zvučnim signalom protresti sastojke. Izbornik zatim ponovno namjestite na preostalo vrijeme pripreme jela.

Budući da tehnologija zračnog impulsa trenutačno ponovno zagrijava zrak u uređaju, kratkotrajno izvlačenje posude iz uređaja tijekom procesa prženja vrućim zrakom praktički i ne ometa proces.

5. **Kad se začuje zvučni signal izbornika vremena, zadano vrijeme pripreme jela isteklo je. Izvucite posudu iz uređaja (ne pritišćite tipku za otpuštanje košarice B) i stavite ju na vatrostalnu površinu.**

Napomena: uređaj možete isključiti i ručno. Za ručno isključivanje izbornik vremena okrenite u položaj 0.

6. **Provjerite jesu li namirnice gotove.**
- Ako namirnice još nisu gotove, posudu jednostavno vratite u fritezu i namjestite izbornik na nekoliko dodatnih minuta.
7. Košaricu ispraznite u posudu ili na tanjur.
- Savjet: za vađenje velikih ili krhkih namirnica iz košarice koristite par hvataljki.
8. Za vađenje malih namirnica (**npr. prženih krumpirića**) pritisnite tipku za otpuštanje košarice i izvadite košaricu iz posude.
- Ne okrećite košaricu naopačke s pričvršćenom posudom jer će višak ulja sakupljen na dnu posude iscurjeti na namirnice.

Nakon postupka prženja vrućim zrakom posuda i namirnice vrlo su vrući. Ovisno o vrsti namirnica koje se pripremaju u fritezi Fry Delight, iz posude može izlaziti para.

9. Nakon što završite serije namirnica, friteza Fry Delight trenutačno je spremna za pripremu druge serije namirnica.

VODIČ ZA PRIPREMU JELA

HR

Tablica u nastavku pomaže vam u odabiru osnovnih postavki za namirnice koje želite pripremiti.

Napomena: vremena pripreme jela u nastavku samo su orijentacijske vrijednosti i mogu se razlikovati ovisno o korištenoj sorti i seriji krumpira. Kod drugih namirnica na rezultate mogu utjecati veličina, oblik i marka. Stoga će možda biti potrebno neznatno prilagođavanje vremena pripreme jela.

Vremena pripreme jela u tablicama temelje se na predzagrijavanju praznog uređaja 3 minute.

	Min. - maks. količina (g)	Približno vrijeme (min)	Temperatura (°C)	Protresanje*	Dodatne informacije
Krumpiri i francuski krumpirići					
Smrznuti francuski krumpirići (tanki čips 8 mm x 8 mm)	300 - 700 g	12 - 16	200 °C	Protresti	
Smrznuti francuski krumpirići (standardna debljina 13 mm x 13 mm)	300 - 700 g	12 - 20	200 °C	Protresti	
Domaći francuski krumpirići (8 x 8 mm)	300 - 800 g**	18 - 25	180 °C	Protresti	Dodajte ½ jušne žlice ulja
Domaći pekarski krumpiri***	300 - 800 g**	18 - 22	180 °C	Protresti	Dodajte ½ jušne žlice ulja
Domaće kockice krumpira	300 - 750 g**	15 - 21	180 °C	Protresti	Dodajte ½ jušne žlice ulja
Zamrznuti švicarski krumpir (roesti)	250 g	15 - 18	180 °C		

* Povremeno protresite tijekom pripreme jela.

** Masa neoguljenih krumpira

*** Savjet: za bolje rezultate koristite sorte krumpira kao što su Maris Piper i King Edward.

VAŽNO: radi izbjegavanja oštećenja uređaja nikad ne prekoračujte maksimalne količine sastojaka i tekućina navedenih u uputama za uporabu i receptima.

Meso i meso peradi (vremena i temperature vrijeđe za svjeđe meso i meso peradi)

Odrezak	100 - 500 g	7 - 14	180 °C		
Svinjski kotleti	100 - 500 g	12 - 16	180 °C		
Hamburger	100 - 500 g	7 - 14	180 °C		
Mesne okruglice	400 g	12	180 °C		
Rolica s kobasicom	100 - 500 g	10 - 11	200 °C		Koristite ohlađene gotove proizvode
Pileći bataci	100 - 500 g	18 - 22	180 °C		
Pileći file (bez kosti)	100 - 500 g	10 - 15	180 °C		

	Min. - maks. količina (g)	Vrijeme (min)	Temperatura (°C)	Protresanje	Dodatne informacije
Zakuske					
Proletne rollice	100 - 500 g	8 - 9	200 °C		Koristite ohlađene gotove proizvode
Zamrznuti pileći medaljoni	100 - 500 g	6 - 9	200 °C	Protresti	
Zamrznuti riblji štapići	100 - 300 g	6 - 9	200 °C	Protresti	
Panirani kolutići od liganja	300 g	6	200 °C	Protresti	
Kroketi od krumpira u krušnim mrvicama	450 g	15	200 °C	Protresti	
Nadjeveno povrće	100 - 400 g	16 - 30	170 °C		

Pečenje

Kolač	300 g	30	160 °C		Koristite kalup za kolače/posuđe za pećnicu
Francuska pita (quiche)	100 - 300 g	9 - 10	180 °C		Koristite kalup za kolače/posuđe za pećnicu
Muffini	300 g	15 - 18	180 °C		Koristite kalup za kolače/posuđe za pećnicu

HR

Za recepte na internetu posjetite internetsku stranicu www.tefal.com.

Ako koristite dizanu smjesu (poput smjesa za kolače, francusku pitu (quiche) ili muffine), posuđe za pećnicu ne smije se puniti više od polovice.

SAVJETI

- Manje namirnice obično zahtijevaju malo kraće vrijeme pripreme jela od velikih namirnica.
 - Velika količina namirnica zahtijeva malo duže vrijeme pripreme jela, a manja količina namirnica malo kraće vrijeme pripreme jela.
 - Povremeno protresanje manjih namirnica tijekom pripreme jela poboljšava krajnji rezultat i može pomoći u sprečavanju nejednolike pripreme jela.
 - Dodajte malo ulja svježim krumpirima za hrskav rezultat. Nakon dodavanja ulja ispržite krumpire za nekoliko minuta.
 - U fritezi Fry Delight ne pripremajte vrlo masne namirnice.
 - Zakuske koje se mogu pripremati u pećnici, mogu se pripremati i u fritezi Fry Delight.
 - Optimalna preporučena količina za pripremu francuskih krumpirića je 500 grama.
 - Za brzu i jednostavnu pripremu punjenih zakuski koristite gotovo lisnato i prhko tijesto.
 - Ako želite peći kolač ili francusku pitu (quiche) ili ako želite pržiti krhke ili punjene namirnice, stavite posude za pećnicu na dno posude friteze Fry Delight. Možete koristiti posude za pećnicu od silikona, oplemenjenog čelika, aluminija, terakote.
 - Fritezu Fry Delight možete koristiti i za podgrijavanje hrane. Za podgrijavanje hrane namjestite temperaturu na 160 °C 10 minuta.
- Prije posluživanja provjerite je li hrana vruća.

Napomena: vremena pripreme jela u tablicama temelje se na predzagrijavanju uređaja 3 minute. Vremenu pripreme jela dodajte 3 minute ako fritezu Fry Delight prethodno ne zagrijavate prije pripreme jela.

NAČIN PRIPREME DOMAĆEG ČIPSA I FRANCUSKIH KRUMPIRIĆA

Za najbolje rezultate preporučujemo koristiti zamrznuti čips i francuske krumpiriće. Ako želite napraviti domaći čips, slijedite korake u nastavku.

1. Odaberite sortu krumpira preporučenu za pravljenje čipsa. Ogulite krumpire i izrežite ih u čips jednake debljine.
2. Stavite čips od krumpira u posudu s hladnom vodom najmanje 30 minuta, iscijedite ga i posušite čistom, visokopijajućom krpom za posuđe. Zatim ga posušite papirnatim kuhinjskim ubrusom. Čips mora biti potpuno suh prije pripreme.
3. Ulijte ½ jušne žlice ulja (biljnog, suncokretovog, maslinovog i sl.) u suhu posudu, stavite čips i miješajte dok ne bude prekriven uljem.
4. Izvadite čips iz posude prstima ili kuhinjskim priborom tako da višak ulja ostane u posudi. Stavite čips u košaricu.

Napomena: ne nagnjite posudu s nauljenim čipsom izravno u košaricu odjednom jer u suprotnom višak ulja završit će na dnu posude friteze.

5. Štapiće čipsa pržite sukladno uputama u odjeljku "Vodič za pripremu jela".

ČIŠĆENJE

Uređaj očistite nakon svake uporabe.

Posuda i košarica imaju neprianjajući premaz. Za čišćenje ne koristite metalni kuhinjski pribor niti abrazivne materijale za čišćenje jer mogu oštetiti neprianjajući premaz.

1. Izvucite strujni utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi. Napomena: za brže hlađenje uređaja izvadite posudu.
2. Vanjsku stranu uređaja obrišite vlažnom krpom.
3. Posudu i košaricu očistite toplom vodom s malo tekućeg sredstva za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom.

Za preostalu nečistoću možete koristiti tekuće sredstvo za uklanjanje masnoće.

Napomena: posuda i košarica mogu se prati u perilici posuđa.

Savjet: ako se nečistoća zalijepi za košaricu ili dno posude, posudu napunite toplom vodom s malo tekućeg sredstva za pranje posuđa. Stavite košaricu u posudu i ostavite da se natapaju oko 10 minuta. Zatim ih isperite i osušite.

4. Unutarnju stranu uređaja čistite toplom vodom i neabrazivnom spužvom.
5. Grijač čistite suhom četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.
6. Ne uranjajte uređaj u vodu ili drugu tekućinu.

SKLADIŠTENJE

1. Odspojite uređaj od strujnog napajanja i pričekajte da se ohladi.
2. Uvjerite se da su svi dijelovi čisti i suhi.
3. Gurnite priključni vod u prostor za odlaganje priključnog voda. Priključni vod fiksirajte umetanjem u utor za fiksiranje.

JAMSTVO I SERVIS

Ako su vam potrebni servis ili informacije ili ako imate problem, posjetite internetsku stranicu proizvođača Tefal www.tefal.com ili se obratite Tefal centru za brigu o potrošačima u svojoj zemlji. Telefonski broj možete pronaći u jamstvenom listu. Ako centar za brigu o potrošačima ne postoji u vašoj zemlji, obratite se lokalnom zastupniku proizvođača Tefal.

UKLANJANJE SMETNJI

Ako utvrdite problem s uređajem, posjetite internetsku stranicu www.tefal.com za popis često postavljanih pitanja ili se obratite centru za brigu o potrošačima u svojoj zemlji.