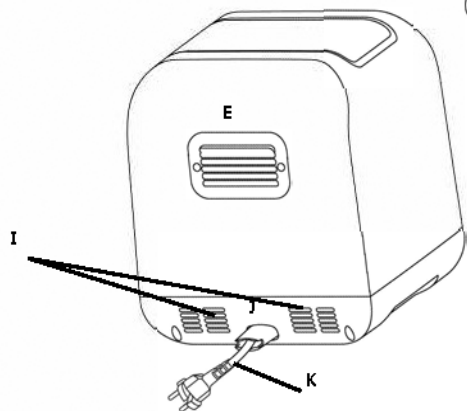
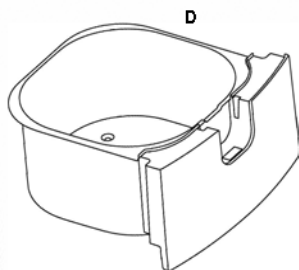
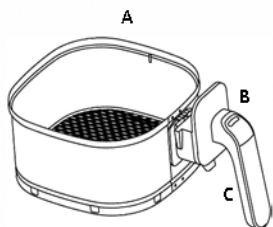
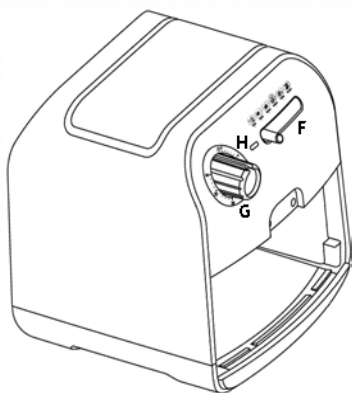


Tefal[®]

BS



Fry delight



OPIS

- A. Korpica
- B. Tipka za otpuštanje korpice
- C. Drška korpice
- D. Posuda
- E. Odvod zraka
- F. Regulator temperature (150 - 200 °C)
- G. Okretna tipka vremenskog programatora (0 - 30 min.)/okretna tipka za uključivanje/isključivanje
- H. Svjetlosni indikator zagrijavanja
- I. Otvori za izlaz zraka
- J. Prostor za odlaganje kabla
- K. Strujni kabal

BS

PRIJE PRVE UPOTREBE

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

Napomena: ove dijelove možete prati i u mašini za pranje posuđa.

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

PRIPREMA ZA KORIŠTENJE

1. Stavite aparat na ravnu, stabilnu, vatrostalnu radnu površinu dalje od prskanja vode.
2. Propisno stavite koricu u posudu (D).
3. Izvucite strujni kabal iz prostora za odlaganje kabla na donjem dijelu aparata.

U posudu nemojte ulijevati ulje ili drugu tečnost.

Nemojte stavljati ništa na gornju stranu aparata. To ometa protok zraka i negativno utiče na rezultat prženja vrućim zrakom.

UPOTREBA APARATA

S fritezom Fry Delight možete pripremiti širok asortiman recepata. Recepti na internet stranici www.tefal.ba će vam pomoći da upoznate aparat. Vremena pripreme jela za glavne namirnice su navedena u odjeljku "Vodič za pripremu jela".

Tokom prvog korištenja aparata može doći do blagog otpuštanja dima i mirisa. To je uobičajena i bezopasna pojava koja brzo nestaje tokom korištenja.

Prženje vrućim zrakom

1. Priključite strujni kabal u strujnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite posudu iz friteze Fry Delight.

Napomena: tokom uklanjanja posude iz aparata NEMOJTE da pritisćete tipku za otpuštanje korpice (B). Tipku za otpuštanje korpice koristite samo za otpuštanje korpice s posude.

3. Stavite namirnice u koricu.

Napomena: koricu nikada ne puniti iznad oznake maksimalnog nivoa MAX i ne prekoračujte maksimalnu količinu navedenu u tabeli (pogledajte odjeljak "Vodič za pripremu jela"), jer to može negativno uticati na kvalitet krajnjeg rezultata.

4. Vratite posudu u fritezu Fry Delight. Posudu nikada ne koristite bez korpice.

Oprez: ne dodirujte posudu tokom korištenja i izvjesno vrijeme nakon korištenja, jer se vrlo zagrijava. Posudu držite samo za dršku.

1. Pomjerite regulator 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. Uključite aparat okretanjem okretne tipke vremenskog programatora na željeno vrijeme pripreme jela.

Kada koristite hladan aparat, dodajte 3 minute na vrijeme pripreme jela navedeno u tabelama na stranicama 7 i 8.

Napomena: ako želite, možete pričekati da se aparat prethodno zagrije bez namirnica. U tom slučaju okretnu tipku vremenskog programatora okrenite na više od 3 minute i pričekajte da se svjetlosni indikator zagrijavanja isključi (nakon oko 3 minute). Zatim napunite korpicu i okretnu tipku vremenskog programatora okrenite na potrebnu temperaturu pripreme jela (za vremena pripreme jela pogledajte odjeljak "Vodič za pripremu jela").

- Vremenski programator počinje s odbrojanjem zadanog vremena pripreme jela.
 - Uključuje se svjetlosni indikator zagrijavanja.
 - Tokom procesa prženja vrućim zrakom svjetlosni indikator zagrijavanja se povremeno uključuje i isključuje. Svjetlosni indikator ukazuje da se grijač uključuje i isključuje zbog termostatskog održavanja zadane temperature.
 - Višak ulja iz namirnica sakuplja se na dnu posude.
4. Neke namirnice zahtijevaju povremeno protresanje tokom vremena pripreme jela (pogledajte odjeljak "Vodič za pripremu jela"). Za protresanje namirnica izvucite posudu iz aparata za dršku i protresite je. Zatim posudu vratite u aparat.

Oprez: tokom protresanja nemojte da pritisćete tipku za otpuštanje korpice (B).

Savjet: radi smanjenja mase posude, iz posude možete izvaditi korpicu i protresti samo korpicu. Za taj postupak izvucite posudu iz aparata, stavite je na vatrostalnu površinu, pritisnite tipku za otpuštanje korpice i izvadite korpicu iz posude.

Savjet: vremenski programator možete namjestiti na polovinu vremena pripreme jela. Kada se vremenski programator oglasi zvučnim signalom protresite sastojke. Zatim vremenski programator ponovo namjestite na preostalo vrijeme pripreme jela.

S obzirom da tehnologija zračnog impulsa trenutno ponovo zagrijava zrak u aparatu, kratkotrajno izvlačenje posude iz aparata tokom procesa prženja vrućim zrakom skoro i ne ometa proces.

5. **Kada se začuje zvučni signal vremenskog programatora, zadano vrijeme pripreme jela je isteklo. Izvucite posudu iz aparata (nemojte da pritisćete tipku za otpuštanje korpice B) i stavite je na vatrostalnu površinu.**

Napomena: aparat možete da isključite i ručno. Za ručno isključivanje aparata kontrolnu tipku vremenskog programatora okrenite u položaj 0.

6. **Provjerite da li su namirnice gotove.**

Ako namirnice još nisu gotove, jednostavno vratite posudu u aparat i namjestite vremenski programator na nekoliko dodatnih minuta.

7. Korpicu ispraznite u zdjelu ili na tanjur.

Savjet: za vađenje velikih ili lomljivih namirnica iz korpice koristite par hvataljki.

8. Za vađenje malih namirnica (**npr. pomfrita**) pritisnite tipku za otpuštanje korpice i izvadite korpicu iz posude.

Ne okrećite korpicu naopačke s pričvršćenom posudom, jer će višak ulja sakupljen na dnu posude iscuriti na namirnice.

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

9. Nakon pripreme serije namirnica, friteza Fry Delight trenutno je spremna za pripremu druge serije namirnica.

BS

VODIČ ZA PRIPREMU JELA

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

Napomena: vremena pripreme jela u nastavku samo su orijentacijske vrijednosti i mogu se razlikovati zavisno od korištene sorte i serije krompira. Kod drugih namirnica na rezultate mogu uticati veličina, oblik i marka. Zato će možda biti potrebno neznatno prilagođavanje vremena pripreme jela.

Vremena pripreme jela u tabelama zasnivaju se na predzagrijavanju praznog aparata 3 minute.

	Min. - maks. količina (g)	Približno vrijeme (min)	Temperatura (°C)	Protresanje*	Dodatne informacije
Krompiri i pomfrit					
Zamrznuti pomfrit (tanki čips 8 mm x 8 mm)	300 - 700 g	12 - 16	200 °C	Protresti	
Zamrznuti čips (standardna debljina 13 mm x 13 mm)	300 - 700 g	12 - 20	200 °C	Protresti	
Domaći pomfrit (8 x 8 mm)	300 - 800 g**	18 - 25	180 °C	Protresti	Dodajte ½ supene kašike ulja
Domaći pekarski krompiri***	300 - 800 g**	18 - 22	180 °C	Protresti	Dodajte ½ supene kašike ulja
Domaće kockice krompira	300 - 750 g**	15 - 21	180 °C	Protresti	Dodajte ½ supene kašike ulja
Zamrznuti švicarski krompir (roesti)	250 g	15 - 18	180 °C		

* Povremeno protresite tokom pripreme jela.

** Masa neoguljenih krompira

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

VAŽNO: radi izbjegavanja oštećenja aparata nikada ne prekoračujte maksimalne količine sastojaka i tekućina navedenih u uputstvu za upotrebu i receptima.

Meso i meso peradi (vremena i temperature vrijede za svježe 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		
Ćufte	400 g	12	180 °C		
Rolnica 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
Lagani obroci					
Proljetne rolnice	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 lignji	300 g	6	200 °C	Protresti	
Kroketi od krompira u krušnim mrvicama	450 g	15	200 °C	Protresti	
Punjeno 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

BS

Za recepte na internetu posjetite internet stranicu www.tefal.ba.

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

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 tokom pripreme jela poboljšava krajnji rezultat i može pomoći u sprečavanju neravnomjerne pripreme jela.
- Za hrskav rezultat, svježim krompirima dodajte malo ulja. Nakon dodavanja ulja ispržite krompire za nekoliko minuta.
- U fritezi Fry Delight nemojte pripremati vrlo masne namirnice.
- Lagani obroci koji se mogu pripremati u pećnici, mogu se pripremati i u fritezi Fry Delight.
- Optimalna preporučena količina za pripremu pomfrita je 500 grama.
- Za brzu i jednostavnu pripremu punjenih laganih obroka koristite gotovo lisnato i prhko tijesto.
- Ako želite peći kolač ili francusku pitu (quiche) ili ako želite pržiti lomljive ili punjene namirnice, stavite posuđe za pećnicu na dno posude friteze Fry Delight. Možete koristiti posuđe za pećnicu od silikona, oplemenjenog čelika, aluminijska, terakote.
- Fritezu Fry Delight možete koristiti i za podgrijavanje hrane. Za podgrijavanje hrane namjestite temperaturu na 160 °C 10 minuta.

Prije posluživanja provjerite da li je hrana vruća.

Napomena: vremena pripreme jela u tabelama zasnivaju se na predzagrijavanju aparata 3 minute. Vremenu pripreme jela dodajte 3 minute ako fritezu Fry Delight prethodno ne zagrijavate prije pripreme jela.

NAČIN PRIPREME DOMAĆEG ČIPSA I POMFRITA

Za najbolje rezultate preporučujemo da koristite zamrznuti čips i pomfrit. Ako želite napraviti domaći čips, slijedite korake u nastavku.

1. Odaberite sortu krompira preporučenu za pravljenje čipsa. Ogulite krompire i izrežite ih u čips jednake debljine.
2. Stavite čips od krompira u posudu s hladnom vodom najmanje 30 minuta, iscijedite ga i posušite čistom, vrlo upijajućom krpom za posuđe. Zatim ga posušite papirnim kuhinjskim ubrusom. Čips mora biti potpuno suh prije pripreme.
3. Ulijte ½ supene kašike 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 koricu.

Napomena: ne nagnjite posudu s nauljenim čipsom direktno u koricu odjednom, jer u suprotnom će višak ulja završiti na dnu posude friteze.

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

ČIŠĆENJE

Očistite aparat nakon svake upotrebe.

Posuda i korpica imaju neprijanjajuća obloga. Za čišćenje ne koristite metalni kuhinjski pribor ili abrazivne materijale za čišćenje, jer mogu oštetiti neprijanjajuća obloga.

1. Izvucite strujni utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se aparat ohladi. Napomena: za brže hlađenje aparata izvadite posudu.
2. Vanjsku stranu aparata obrišite vlažnom krpom.
3. Posudu i korpicu 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 korpica mogu se prati u mašini za pranje posuđa.

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

4. Unutrašnju stranu aparata čistite toplom vodom i neabrazivnom spužvom.
5. Grijlač čistite suhom četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.
6. Aparat ne uranjajte u vodu ni u druge tekućine.

ODLAGANJE

1. Isključite aparat iz strujnog napajanja i pričekajte da se ohladi.
2. Uvjerite se da su svi dijelovi čisti i suhi.
3. Smjestite kabal u prostor za odlaganje kabla. Fiksirajte kabal umetanjem u otvor za fiksiranje kabla.

GARANCIJA I SERVIS

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

OTKLANJANJE SMETNJI

Ako utvrdite problem s aparatom, posjetite internet stranicu **www.tefal.ba** za listu često postavljanih pitanja ili se obratite centru za brigu o potrošačima u svojoj zemlji.