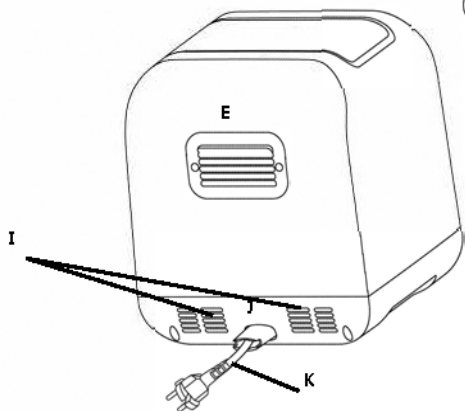
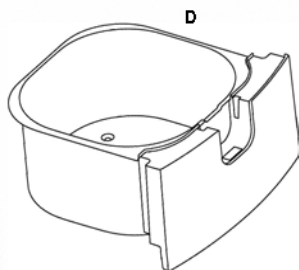
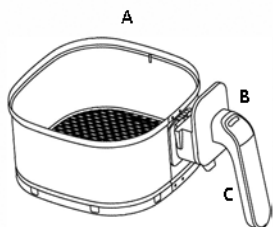
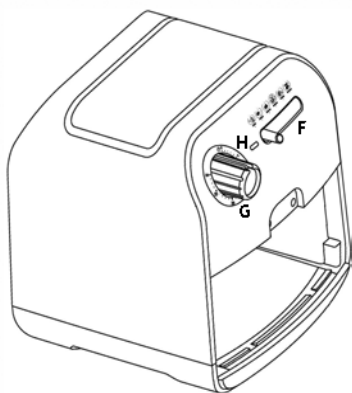


Tefal[®]

SR



Fry delight



- | | |
|--|---|
| A. Korpa | G. Taster tajmera (0 - 30 min.)/taster za uključivanje/isključivanje |
| B. Taster za otpuštanje korpe | H. Svetlosni indikator zagrevanja |
| C. Ručka korpe | I. Otvori za izlaz vazduha |
| D. Posuda | J. Prostor za odlaganje kabla |
| E. Odvod vazduha | K. Strujni kabl |
| F. Regulator temperature (150 - 200 °C) | |

PRE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite svu ambalažu.
2. Uklonite sve nalepnice ili etikete iz aparata.
3. Temeljno očistite korpu i posudu toplom vodom i malo tečnog deterdženta za pranje sudova i neabrazivnim sunđerom.

Napomena: ove delove možete da perete i u mašini za pranje sudova.

4. Unutrašnju i spoljnu stranu aparata čistite vlažnom krpom. Friteza Fry Delight radi proizvedeći vruć vazduh. Nemojte da stavljate ulje ili mast za prženje u posudu (**D**).

PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE

1. Stavite aparat na ravnu, stabilnu, vatrostalnu radnu površinu, dalje od prskanja vode.
2. Pravilno stavite korpu u posudu (**D**).
3. Izvucite strujni kabl iz prostora za odlaganje kabla na donjem delu aparata.

Nemojte da ulivate ulje ili drugu tečnost u posudu.

Nemojte da stavljate ništa na gornju stranu aparata. To ometa protok vazduha i negativno utiče na rezultat prženja vrućim vazduhom.

KORIŠĆENJE APARATA

U fritezi Fry Delight možete da pripremate širok asortiman recepata. Recepti na www.tefal.com će vam pomoći da upoznate aparat. Vremena pripreme jela za glavne namirnice su navedena u odeljku "Vodič za pripremu jela".

Tokom prvog korišćenja aparata može da se pojavi blagi dim i miris. To je uobičajena i bezopasna pojava, koja brzo nestaje tokom korišćenja.

Prženje vrućim vazduhom

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

Napomena: tokom vađenja posude iz aparata NEMOJTE pritiskati taster za otpuštanje korpe (B**). Taster za otpuštanje korpe koristite samo za otpuštanje korpe sa posude.**

3. Stavite namirnice u korpu.

Napomena: nemojte nikada da puniti korpu iznad oznake maksimalnog nivoa MAX i nemojte da prekoračujete maksimalnu količinu navedenu u tabeli (pogledajte odeljak "Vodič za pripremu jela"), jer to može negativno uticati na kvalitet krajnjeg rezultata.

4. Vratite posudu u fritezu Fry Delight. Nemojte nikada da koristite posudu bez korpe.
- Oprez: nemojte da dodirujete posudu tokom korišćenja i izvesno vreme posle korišćenja, jer se vrlo zagreva. Držite posudu samo za ručku.**
1. Pomerite regulator temperature na potrebnu temperaturu. Za izbor pravilne temperature pogledajte odeljak "Vodič za pripremu jela".
2. Izaberite potrebno vreme pripreme jela (**pogledajte odeljak "Vodič za pripremu jela"**).
3. Uključite aparat okretanjem dugmeta tajmera na željeno vreme pripreme jela.

Kada koristite hladan aparat, dodajte 3 minuta na vreme pripreme jela, koje je navedeno u tabelama na stranicama 7 i 8.

Napomena: ako želite, možete sačekati da se aparat prethodno zagreje bez namirnica. U tom slučaju, taster tajmera okrenite na više od 3 minuta i sačekajte da se svetlosni indikator zagrevanja isključi (posle oko 3 minuta). Zatim napunite korpu i taster tajmera okrenite na potrebnu temperaturu pripreme jela (za vreme pripreme jela pogledajte odeljak "Vodič za pripremu jela").

- Tajmer počinje da odbrojava zadato vreme pripreme jela.
 - Uključuje se svetlosni indikator zagrevanja.
 - Tokom procesa prženja vrućim vazduhom, svetlosni indikator zagrevanja povremeno se uključuje i isključuje. Svetlosni indikator ukazuje da se grejač uključuje i isključuje zbog termostatskog održavanja zadate temperature.
 - Višak ulja iz namirnica sakuplja se na dnu posude.
4. Neke namirnice zahtevaju povremeno protresanje tokom vremena pripreme jela (pogledajte odeljak "Vodič za pripremu jela"). Za protresanje namirnica, izvucite posudu iz aparata za ručku i protresite je. Zatim vratite posudu u aparat.

Oprez: nemojte da pritisnete taster za otpuštanje korpe (B) tokom protresanja.

Savet: za smanjenje mase posude, iz posude možete izvaditi korpu i protresti samo korpu. Za taj postupak izvucite posudu iz aparata, stavite je na vatrostalnu površinu, pritisnite taster za otpuštanje korpe i izvadite korpu iz posude.

Savet: tajmer možete namestiti na polovinu vremena pripreme jela. Kada se tajmer oglasi zvučnim signalom, protresite sastojke. Tajmer zatim ponovo namestite na preostalo vreme pripreme jela. Pošto tehnologija vazdušnog impulsa trenutno ponovo zagreva vazduh u aparatu, kratkotrajno izvlačenje posude iz aparata tokom procesa prženja vrućim vazduhom skoro i ne ometa proces.

5. **Kada se začuje zvučni signal tajmera, zadato vreme pripreme jela je isteklo. Izvucite posudu iz aparata (nemojte da pritisnete taster za otpuštanje korpe B) i stavite je na vatrostalnu površinu.**

Napomena: možete i ručno da isključite aparat. Za ručno isključivanje aparata, kontrolni taster tajmera okrenite u položaj 0.

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

Ako namirnice još nisu gotove, jednostavno vratite posudu u aparat i namestite tajmer na nekoliko dodatnih minuta.

7. **Ispraznite korpu u činiju ili na tanjir.**

Savet: za vađenje velikih ili lomljivih namirnica iz korpe, koristite par hvataljki.

8. **Za vađenje malih namirnica (npr. pomfrita), pritisnite taster za otpuštanje korpe i izvadite korpu iz posude.**

Nemojte da okrećete korpu naopako sa pričvršćenom posudom, jer će višak ulja sakupljen na dnu posude iscuriti na namirnice.

Posle postupka prženja vrućim vazduhom, posuda i namirnice su vrlo vrući. Zavisno od vrste namirnica koje se pripremaju u fritezi Fry Delight, iz posude može da izlazi para.

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

VODIČ ZA PRIPREMU JELA

SR

Tabela u nastavku vam pomaže u izboru osnovnih podešavanja za namirnice koje želite pripremiti.

Napomena: vreme pripreme jela u nastavku samo je orijentaciona vrednost i može da se razlikuje, zavisno od korišćene vrste i serije krompira. Kod drugih namirnica, na rezultate mogu da utiču veličina, oblik i marka. Zato će možda biti potrebno neznatno prilagođavanje vremena pripreme jela.

Vreme pripreme jela u tabelama zasniva se na predzagrevanju praznog aparata 3 minuta.

	Min. - max. količina (g)	Približno vreme (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 krompir***	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 švajcarski krompir (roesti)	250 g	15 - 18	180 °C		

* Povremeno protresite tokom pripreme jela.

** Masa neoljuštenih krompira

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

VAŽNO: radi izbegavanja oštećenja aparata, nemojte nikada da prekoračujete maksimalne količine sastojaka i tečnosti koje su navedene u uputstvu za upotrebu i receptima.

Meso i živina (vremena i temperature koje važe za sveže meso i živinu)

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 kuglice	400 g	12	180 °C		
Rolnica sa 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. - max. količina (g)	Vreme (min)	Temperatura (°C)	Protresanje	Dodatne informacije
Lagani obroci					
Prolećne 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	
Zamrznuti kolutići liganja	300 g	6	200 °C	Protresti	
Kroketi od krompira u mrvicama hleba	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/posude za rernu
Francuska pita (quiche)	100 - 300 g	9 - 10	180 °C		Koristite kalup za kolače/posude za rernu
Mafini	300 g	15 - 18	180 °C		Koristite kalup za kolače/posude za rernu

SR

Za recepte na internetu posetite www.tefal.com.

Ako koristite dizanu smesu (kao što je smesa za kolače, francusku pitu (quiche) ili mafine), posude za rernu ne smeju da se pune više od polovine.

SAVETI

- Manje namirnice obično zahtevaju malo kraće vreme pripreme jela od velikih namirnica.
- Velika količina namirnica zahteva malo duže vreme pripreme jela, a manja količina namirnica malo kraće vreme pripreme jela.
- Povremeno protresanje manjih namirnica tokom pripreme jela poboljšava krajnji rezultat i može pomoći u sprečavanju neravnomerne pripreme jela.
- Svežim krompirima dodajte malo ulja za hrskav rezultat. Posle dodavanja ulja, ispržite krompire za nekoliko minuta.
- Nemojte da pripremate veoma masne namirnice u fritezi Fry Delight.
- Lagani obroci koji mogu da se pripreme u rerni, mogu da se pripremaju 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 sipkavo testo.
- Ako želite da ispečete kolač ili francusku pitu (quiche) ili ako želite da pržite lomljive ili punjene namirnice, stavite posudu za rernu na dno posude friteze Fry Delight. Možete da koristite posude za rernu od silikona, nerđajućeg čelika, aluminijuma, terakote.
- Fritezu Fry Delight možete da koristite i za podgrevanje hrane. Za podgrevanje hrane namestite temperaturu na 160 °C 10 minuta.

Pre posluživanja proverite da li je hrana vruća.

Napomena: Vreme pripreme jela u tabelama zasniva se na predzagrevanju aparata 3 minuta. Vremenu pripreme jela dodajte 3 minuta ako fritezu Fry Delight prethodno ne zagrevate pre pripreme jela.

NAČIN PRIPREME DOMAĆEG ČIPSA I POMFRITA

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

1. Izaberite vrstu krompira, koja je preporučena za pravljenje čipsa. Oljuštite krompire i isecite ih u čips jednake debljine.
2. Stavite čips od krompira u posudu sa hladnom vodom najmanje 30 minuta, iscedite ga i osušite čistom, veoma upijajućom krpom za sudove. Zatim ga osušite papirnim kuhinjskim ubrusom. Čips mora da bude potpuno suv pre pripreme.
3. Ulijte ½ supene kašike ulja (biljnog, suncokretovog, maslinovog i sl.) u suhu posudu, stavite čips i mešajte dok ne bude prekriven uljem.
4. Izvadite čips iz posude prstima ili kuhinjskim priborom, tako da višak ulja ostane u posudi. Stavite čips u korpu.

Napomena: nemojte da nagnjete posudu sa nauljenim čipsom direktno u korpu odjednom, jer u suprotnom će višak ulja da završi na dnu posude friteze.

5. Štapiće čipsa pržite u skladu sa uputstvima u odeljku "Vodič za pripremu jela".

ČIŠĆENJE

Očistite aparat posle svake upotrebe.

Posuda i korpa imaju nelepljivu oblogu. Za čišćenje nemojte da koristite metalni kuhinjski pribor ili abrazivne materijale za čišćenje, jer mogu da oštete nelepljivu oblogu.

1. Izvucite strujni utikač iz zidne utičnice i sačekajte da se aparat ohladi. Napomena: izvadite posudu radi bržeg hlađenja aparata.
2. Spoljnu stranu aparata čistite vlažnom krpom.
3. Posudu i korpu očistite toplom vodom i malo tečnog deterdženta za pranje sudova i neabrazivnim sunderom.

Za preostalu nečistoću možete da koristite tečni deterdžent za uklanjanje masnoće.

Napomena: posuda i korpa mogu da se peru u mašini za pranje sudova.

Savet: ako se nečistoća zalepi za korpu ili dno posude, posudu napunite toplom vodom sa malo tečnog deterdženta za pranje sudova. Stavite korpu u posudu i ostavite da se natapaju oko 10 minuta. Zatim ih isperite i osušite.

4. Unutrašnju stranu aparata čistite toplom vodom i neabrazivnim sunderom.
5. Grejač čistite suvom četkom za čišćenje da uklonite ostatke hrane.
6. Nemojte da potapate aparat u vodu ili druge tečnosti.

SKLADIŠTENJE

1. Isključite aparat iz strujnog napajanja i sačekajte da se ohladi.
2. Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.
3. Gurnite kabl u prostor za odlaganje kabla. Fiksirajte kabl umetanjem u otvor za fiksiranje kabla.

GARANCIJA I SERVIS

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

OTKLANJANJE SMETNJI

Ako utvrdite problem sa aparatom, posetite web mesto **www.tefal.com** radi liste često postavljanih pitanja ili se obratite centru za brigu o potrošačima u svojoj zemlji.