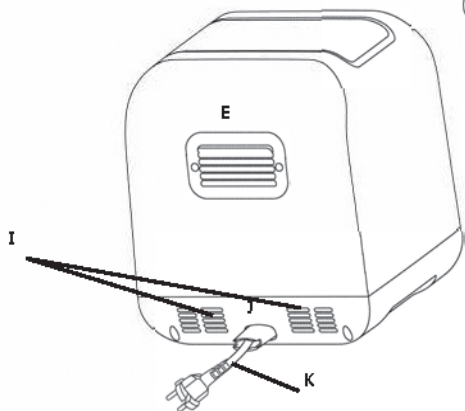
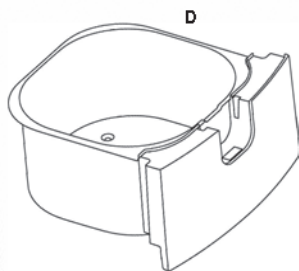
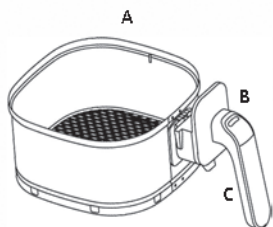
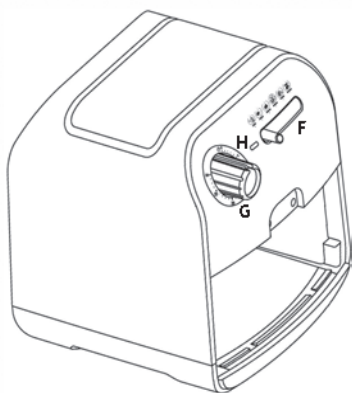


Tefal®

SL



Fry delight



- A. Košara
- B. Gumb za sprostitvev košare
- C. Ročaj košare
- D. Posoda
- E. Odprtina za izhajanje zraka
- F. Gumb za nadzor temperature (od 150 do 200 °C)
- G. Časovnik (od 0 do 30 min)/gumb za vklop/izklop
- H. Lučka za segrevanje
- I. Odprtini za izhod zraka
- J. Predal za shranjevanje kabla
- K. Napajalni kabel

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite vso embalažo.
2. Z naprave odstranite vse nalepke.
3. Z vročo vodo, nekaj čistilnega sredstva in neabrazivno gobico temeljito očistite košaro in posodo.

Opomba: Te sestavne dele lahko očistite tudi v pomivalnem stroju.

4. Z vlažno krpo obrišite zunanost in notranjost naprave. Cvrtnik Fry Delight deluje tako, da proizvaja vroč zrak. Posode (D) ne napolnite z oljem ali maščobo za cvrtje.

PRIPRAVA ZA UPORABO

1. Napravo postavite na ravno in stabilno delovno površino, ki je odporna proti vročini, stran od curkov vode.
2. Košaro pravilno namestite v posodo (D).
3. Napajalni kabel povlecite iz predala za shranjevanje kabla na dnu naprave.

Naprave ne napolnite z oljem ali katerokoli drugo tekočino.

Na napravo ničesar ne postavljajte. To bi oviralo pretok zraka in vplivalo na rezultate cvrtja z vročim zrakom.

UPORABA NAPRAVE

S cvrtnikom Fry Delight lahko pripravite hrano po številnih receptih. Recepti na spletni strani www.tefal.com vam bodo pomagali spoznati napravo. Časi priprave glavnih živil so navedeni v razdelku »Vodnik po kuhanju«.

Med prvimi uporabami naprave se lahko pojavita rahel dim in vonj. To je normalen pojav, ki ni nevaren, in bo z uporabo hitro izginil.

Cvrtje z vročim zrakom

1. Napajalni kabel priključite v električno vtičnico.
2. Iz cvrtnika Fry Delight previdno izvlecite posodo.

Opomba: Pri odstranjevanju posode iz naprave NE pritisnite na gumb za sprostitvev košare (B). Gumb za sprostitvev košare uporabite le za sprostitvev košare iz posode.

3. Hrano namestite v košaro.

Opomba: Košare nikoli ne napolnite nad oznako nivoja MAX oziroma nikoli ne presežite največje količine, navedene v tabeli (glejte razdelek »Vodnik po kuhanju«), saj lahko to vpliva na kakovost končnega rezultata.

4. Posodo potisnite nazaj v cvrtnik Fry Delight. Posode nikoli ne uporabljajte brez košare.

Pozor: Posode se med uporabo in nekaj časa po uporabi ne dotikajte, saj postane zelo vroča. Posodo držite le za ročaj.

1. Gumb za nadzor temperature nastavite na zahtevano temperaturo. Za izbiro prave temperature glejte razdelek »Vodnik po kuhanju«.
2. Izberite zahtevan čas kuhanja (glejte razdelek »Vodnik po kuhanju«).
3. Za vklop naprave nastavite gumb za časovnik na zahtevan čas priprave jedi.

Pri uporabi ohlajene naprave času priprave jedi, navedenimi na straneh 7 in 8, dodajte še 3 minute.

Opomba: Če želite, lahko prazno napravo predhodno segrejete. V tem primeru gumb za časovnik nastavite na več kot 3 minute in počakajte, da lučka za segrevanje ugasne (po približno 3 minutah). Nato napolnite košaro in gumb za časovnik nastavite na zahtevan čas priprave jedi (za čase glejte Vodnik po kuhanju).

- Časovnik začne odštevati nastavljen čas priprave jedi.
 - Prižge se lučka za segrevanje.
 - Med procesom cvrtja z vročim zrakom se lučka za segrevanje občasno prižiga in ugaša. To nakazuje, da se grelni element vklopi in izklopi ter s termostatom ohranja nastavljeno temperaturo.
 - Odvečno olje iz hrane se zbira na dnu posode.
4. Nekatera živila je treba po polovici časa priprave pretresti (glejte razdelek »Vodnik po kuhanju«). Hrano pretresete tako, da posodo z ročajem izvlečete iz naprave in jo pretresete. Nato posodo enostavno potisnete nazaj v napravo.

Pozor: Gumba za sprostitvev košare (B) ne pritisnite med pretresanjem.

Nasvet: Za zmanjšanje teže posode lahko košaro odstranite iz posode in pretresete le košaro. To naredite tako, da iz naprave izvlečete posodo in jo postavite na površino, ki je odporna proti vročini, ter pritisnete gumb za sprostitvev košare in košaro izvlečete iz posode. Nasvet: Časovnik lahko nastavite na polovico časa priprave jedi in ob zvočnem opozorilu pretresete sestavine. Nato časovnik znova nastavite na preostali čas priprave jedi.

Če posodo za kratek čas izvlečete iz naprave med cvrtjem z vročim zrakom, to komaj zmoti proces, saj tehnologija Air Pulse nemudoma ponovno segreje zrak v napravi.

5. **Ko zaslišite zvočno opozorilo časovnika, je končan nastavljen čas kuhanja. Iz naprave izvlecite posodo (ne pritisnite gumba za sprostitvev košare B) in jo postavite na površino, ki je odporna proti vročini.**

Opomba: Napravo lahko izklopite tudi ročno. To naredite tako, da gumb za časovnik nastavite na 0.

6. **Preverite, če je hrana pripravljena.**

Če hrana še ni pripravljena, posodo enostavno potisnete nazaj v napravo in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.

7. Košaro izpraznite v skledo ali na krožnik.

Nasvet: Za odstranjevanje večjih ali bolj krhkih živil uporabite prijemalke in z njimi dvignite hrano iz košare.

8. Za odstranjanje majhnih koščkov (npr. **ocvrtega krompirčka**) pritisnite gumb za sprostitve košare in košaro dvignite iz posode.
Košare ne obračajte okrog, če je še pritrjena v posodo, saj bo tako odvečno olje na dnu posode steklo na hrano.
Po cvrtju z vročim zrakom sta posoda in hrana zelo vroči. Iz posode lahko izhaja para, kar je odvisno od vrste hrane, ki jo pripravljate v cvrtniku Fry Delight.
9. Ko je ena količina hrane pripravljena, je cvrtnik Fry Delight nemudoma pripravljen za naslednjo količino hrane.

VODNIK PO KUHANJU

Spodnja tabela vam je v pomoč pri izbiri osnovnih nastavitev za hrano, ki jo želite pripraviti.

Opomba: Spodnji časi za pripravo hrane so le vodilo in se lahko razlikujejo glede na vrsto in količino uporabljenega krompirja. Na rezultat priprave drugih živil lahko vpliva velikost, oblika in znamka. Zato boste morda morali nekoliko prilagoditi čas priprave jedi.

Časi priprave jedi v tabeli temeljijo na predhodnem segrevanju prazne naprave za 3 minute.

	Min.-maks. količina (g)	Približen čas (min.)	Temperatura (°C)	Pretresite*	Dodatne informacije
Krompir in ocvrt krompirček					
Zamrznjen ocvrt krompirček (8 mm x 8 mm velike rezine)	300–700 g	12–16	200 °C	Pretresite	
Zamrznjene rezine (standardne debeline 13 mm x 13 mm)	300–700 g	12–20	200 °C	Pretresite	
Doma pripravljen ocvrt krompirček (8 x 8 mm)	300–800 g	18–25	180 °C	Pretresite	Dodajte ½ jedilne žlice olja
Doma pripravljen krompir v kosih***	300–800 g	18–22	180 °C	Pretresite	Dodajte ½ jedilne žlice olja
Doma pripravljene kocke krompirja	300–750 g	15–21	180 °C	Pretresite	Dodajte ½ jedilne žlice olja
Zamrznjen rosti	250 g	15–18	180 °C		

*Pretresite po polovici časa priprave.

**Teža neolupljenega krompirja.

***Nasvet: za boljše rezultate uporabite sorte krompirja, kot sta Maris Piper in King Edward.

POMEMBNO: Da se izognete poškodbam vaše naprave, nikoli ne presežite največje količine sestavin in tekočin, ki so navedene v navodilih za uporabo in v receptih.

Meso in perutnina (časi in temperature so navedeni za sveže meso in perutnino)

Zrezek	100–500 g	7–14	180 °C		
Svinjski kotlet	100–500 g	12–16	180 °C		
Goveji burger	100–500 g	7–14	180 °C		
Mesne kroglice	400 g	12	180 °C		
Klobasa	100–500 g	10–11	200 °C		Uporabite pripravljeno ohlajeno pečico
Piščančja bedra	100–500 g	18–22	180 °C		
Fileji piščančjih prsi (brez kosti)	100–500 g	10–15	180 °C		

	Min.-maks. količina (g)	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Pretresite	Dodatne informacije
Prigrizki					
Spomladanski zvitki	100–500 g	8–9	200 °C		Uporabite pripravljeno ohlajeno pečico
Zamrznjene piščančje perutničke	100–500 g	6–9	200 °C	Pretresite	
Zamrznjene ribje palčke	100–300 g	6–9	200 °C	Pretresite	
Zamrznjeni ocvrti kalamari	300 g	6	200 °C	Pretresite	
Zamrznjeni panirani kroketi	450 g	15	200 °C	Pretresite	
Polnjena zelenjava	100–400 g	16–30	170 °C		

Pečenje

Torta	300 g	30	160 °C	Uporabite model za torto/pekač
Quiche	100–300 g	9–10	180 °C	Uporabite model za torto/pekač
Tortice	300 g	15–18	180 °C	Uporabite model za torto/pekač

SL

Za spletne recepte obiščite spletno stran www.tefal.com.

Pri uporabi mešanic, ki narastejo (kot so zmesi za torte, quiche ali tortice), pekača ne smete napolniti več kot do polovice.

NASVETI

- Manjši koščki hrane običajno zahtevajo krajši čas priprave kot večji kosi.
- Večja količina hrane zahteva le malo daljši čas priprave, manjša količina hrane pa zahteva le malo krajši čas priprave.
- Če boste manjše koščke hrane pretresli po polovici priprave jedi, bo to izboljšalo končni rezultat in pomagalo preprečiti neenakomerno pečenje.
- Dodajte nekaj olja za osvežitev krompirja za bolj hrustljav rezultat. Krompir ocvrte nekaj minut potem, ko ste dodali olje.
- V cvrtniku Fry Delight ne pripravljajte izjemno mastne hrane.
- Prigrizke, ki jih lahko pripravite v pečici, lahko pripravite tudi v cvrtniku Fry Delight.
- Optimalna priporočena količina za pripravo ocvrtega krompirčka je 500 gramov.
- Za hitro in enostavno pripravo polnjenih prigrizkov uporabite že pripravljeno listnato in krhko testo.
- Če želite speči torto ali quiche ali če želite ocvreti krhka živila ali polnjena živila, postavite pekač na podnožje posode cvrtnika Fry Delight. Uporabite lahko pekač iz silikona, nerjavnega jekla, aluminija ali žgane gline.
- Cvrtnik Fry Delight lahko uporabite tudi za segrevanje hrane. Za segrevanje hrane nastavite temperaturo na 160 °C za do 10 minut.

Pred serviranjem preverite, če je hrana vroča.

Opomba: Časi priprave jedi v tabeli temeljijo na predhodnem segrevanju naprave za 3 minute. Če cvrtnika Fry Delight pred pripravo hrane ne segrejete, času priprave dodajte 3 minute.

PRIPRAVA DOMAČEGA OCVRTEGA KROMPIRČKA

Za najboljše rezultate vam svetujemo pripravo zamrznjenega ocvrtega krompirčka. Če želite pripraviti domač ocvrt krompirček, sledite spodnjim korakom.

1. Izberite priporočeno vrsto krompirja za pripravo ocvrtega krompirčka. Krompir olupite in ga narežite na enako debele rezine.
2. Rezine krompirja namočite v hladno vodo za vsaj 30 minut, nato jih odcedite in osušite s čisto kuhinjsko krpo z veliko vpojnostjo. Nato rezine osušite še s papirnato brisačo. Pred pripravo morajo biti rezine popolnoma suhe.
3. V suho posodo vlijte $\frac{1}{2}$ jedilne žlice olja (rastlinskega, sončničnega, olivnega itd.), dodajte rezine krompirja in jih premešajte, da so prekrte z oljem.
4. Rezine krompirja odstranite iz posode z roko ali kuhinjskim pripomočkom tako, da odvečno olje ostane v posodi. Rezine krompirja položite v košaro.

Opomba: Rezin krompirja ne sesujte naenkrat v košaro, saj bo sicer odvečno olje steklo na dno posode.

5. Koščke krompirja ocvrite v skladu z navodili v razdelku Vodnik po kuhanju.

ČIŠČENJE

Napravo očistite po vsaki uporabi.

Posoda in košara imata oblogo proti prijemanju. Ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali abrazivnih čistilnih sredstev, saj lahko to poškoduje oblogo proti prijemanju.

1. Vtič izvlecite iz vtičnice in pustite, da se naprava ohladi. Opomba: Posodo odstranite, da se bo naprava lahko hitreje ohladila.
2. Zunanost naprave obrišite z vlažno krpo.
3. Z vročo vodo, nekaj čistilnega sredstva in neabrazivno gobico očistite posodo in košaro. Za odstranjevanje morebitne preostale umazanije lahko uporabite tekočino za razmaščevanje.

Opomba: Posodo in košaro lahko očistite v pomivalnem stroju.

Nasvet: Če umazanija ostane v košari ali na dnu posode, potem posodo napolnite z vročo vodo in nekaj čistilnega sredstva. Košaro položite v posodo ter pustite, da se namakata približno 10 minut. Nato ju izperite in posušite.

4. Notranjost naprave očistite z vročo vodo in obrišite z neabrazivno gobico.
5. Grelni element očistite s suho čistilno krtačo, da odstranite ostanke hrane.
6. Ne potapljajte naprave v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

SHRANJEVANJE

1. Napravo odklopite in pustite, da se ohladi.
2. Prepričajte se, da so vsi deli čisti in suhi.
3. Kabel potisnite v predal za shranjevanje kabla. Kabel pritrdite tako, da ga vstavite v rezo za pritrditev kabla.

GARANCIJA IN SERVIS

Če potrebujete servis ali informacije ali če imate težavo, obiščite spletno stran **www.tefal.com** oziroma stopite v stik s Tefalovim centrom za pomoč uporabnikom v vaši državi. Telefonsko številko lahko najdete v mednarodnem garancijskem listu. Če v vaši državi ni centra za pomoč uporabnikom, se obrnite na lokalnega prodajalca izdelkov Tefal.

SL

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če naletite na težavo z vašo napravo, obiščite spletno stran **www.tefal.com** za seznam pogosto zastavljenih vprašanj oziroma stopite v stik s centrom za pomoč uporabnikom v vaši državi.