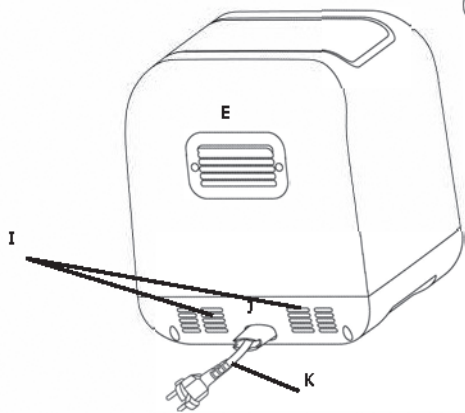
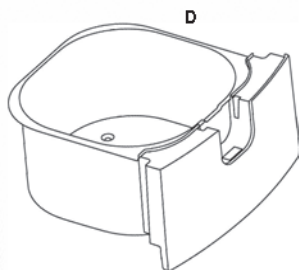
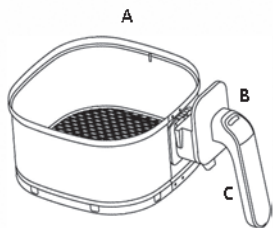
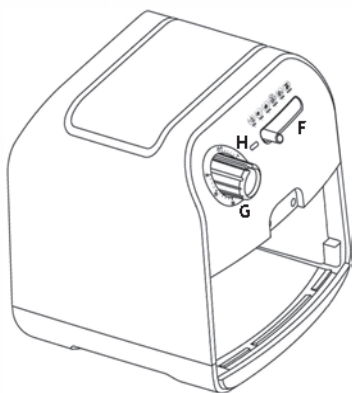


Tefal®

PL



Fry delight



OPIS

- A. Kosz
- B. Przycisk zwalniający kosz
- C. Uchwyt kosza
- D. Misa
- E. Wylot powietrza
- F. Gałka nastawiania temperatury (150-200°C)
- G. Pokrętło minutnika (0-30 min)/Wł./Wył. zasilania
- H. Kontrolka nagrzewania
- I. Otwory wylotu powietrza
- J. Schowek na przewód
- K. Przewód zasilający

PL

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie elementy opakowania.
2. Usunąć z urządzenia wszystkie naklejki lub etykiety.
3. Dokładnie umyć kosz i misę nierysującą gąbką w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.

Uwaga: Części te można też umyć w zmywarce.

4. Od środka i na zewnątrz przetrzeć urządzenie wilgotną ściereczką. Fry Delight działa wytwarzając gorące powietrze. Misy (D) nie należy napełniać olejem lub innym tłuszczem do smażenia.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

1. Ustawić urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury, z dala od chlapiącej wody.
2. Poprawnie włożyć kosz do misy (D).
3. Wysunąć przewód zasilający ze schowka na przewód od spodu urządzenia.

Nie nalewać do misy oleju ani żadnych innych płynów.

Nie umieszczać niczego na urządzeniu. Zakłócałoby to obieg powietrza i miałyby wpływ na efekt smażenia w gorącym powietrzu.

UŻYWANIE URZĄDZENIA

Fry Delight pozwala przygotowywać potrawy według wielu różnych przepisów. W Internecie, na stronie www.tefal.com, podane są przepisy, które pomogą użytkownikowi zapoznać się z urządzeniem. Czasy nastawiania dla podstawowych produktów podano w części „Pieczenie – przewodnik”.

Podczas pierwszego użycia urządzenia może się pojawić lekkie dymienie i zapach spalenizny. Jest to normalne i nieszkodliwe zjawisko, które szybko ustąpi w miarę użytkowania.

Smażenie w gorącym powietrzu

1. Podłączyć przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
2. Ostrożnie wysunąć misę z urządzenia Fry Delight.

Uwaga: Podczas wyjmowania misy z urządzenia NIE NALEŻY naciskać przycisku zwalniającego kosz (B). Przycisku zwalniającego kosz należy używać tylko do odłączania kosza od misy.

3. Włożyć produkty spożywcze do kosza.

Uwaga: Nigdy nie należy napełniać kosza powyżej poziomu oznaczonego literami MAX ani przekraczać maksymalnej ilości produktów podanej w tabeli (patrz część „Pieczenie – przewodnik”), ponieważ mogłoby to wpłynąć na jakość efektu końcowego.

4. Wsunąć misę z powrotem do urządzenia Fry Delight. Nigdy nie używać misy bez włożonego do niej kosza.

Ostrożnie: W czasie użytkowania oraz przez pewien czas po użyciu nie wolno dotykać misy – misa nagrzewa się i jest bardzo gorąca. Misę należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

1. Przeszawić gałkę temperatury na żądane ustawienie temperatury. Informacje na temat doboru właściwej temperatury podane są w części „Pieczenie – przewodnik”.
2. Wybrać odpowiedni czas pieczenia (**patrz część „Pieczenie – przewodnik”**).
3. Aby włączyć urządzenie, przekręcić pokrętko minutnika na odpowiedni czas pieczenia.

W przypadku włączania zimnego urządzenia, do czasu pieczenia podanego w tabelach na stronach 7 i 8 należy doliczyć 3 minuty.

Uwaga: Można też pozwolić, aby urządzenie rozgrzało się bez wkładania do niego produktów. W takim przypadku pokrętko minutnika należy przekręcić na ponad 3 minuty, a potem odczekać, aż zgaśnie kontrolka nagrzewania się (po ok. 3 minutach). Następnie należy napełnić kosz składnikami i przekręcić pokrętko minutnika na odpowiedni czas pieczenia (patrz część „Pieczenie – przewodnik”).

- Minutnik rozpocznie odliczanie nastawionego czasu pieczenia.
 - Zaświeci się kontrolka nagrzewania.
 - W trakcie procesu smażenia w gorącym powietrzu, kontrolka nagrzewania będzie na przemian zapalała się i gasła. Oznacza to, że element grzewczy włącza się i wyłącza, aby utrzymać nastawioną temperaturę odpowiednio do wskazań termostatu.
 - Nadmiar oleju z pieczonych produktów zbiera się na dnie misy.
4. Niektóre produkty wymagają potrząśnięcia w połowie czasu pieczenia (patrz część „Pieczenie – przewodnik”). Aby potrząsnąć produkty, należy wysunąć misę z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nią. Następnie należy z powrotem wsunąć misę do urządzenia.

Uwaga: W czasie potrząsania nie należy naciskać przycisku zwalniającego kosz (B).

Wskazówka: Aby zmniejszyć ciężar misy, można wyjąć z niej kosz i potrząsnąć samym koszem. W tym celu należy wysunąć misę z urządzenia, ustawić ją na powierzchni odpornej na wysokie temperatury i nacisnąć przycisk zwalniający kosz, po czym kosz można już podnieść i wyjąć z misy.

Wskazówka: Minutnik można nastawić na połowę czasu pieczenia i kiedy zadzwoni potrząsnąć składniki. Następnie minutnik należy jeszcze raz nastawić na pozostały czas pieczenia.

Dzięki technologii Air Pulse, powietrze w urządzeniu jest natychmiast podgrzewane. Dlatego też wysunięcie misy z urządzenia na krótki czas w czasie smażenia w gorącym powietrzu niemal wcale nie zakłóca procesu.

5. **Gdy rozlegnie się dźwięk minutnika, oznacza to, że pieczenie dobiegło końca. Misę należy wysunąć z urządzenia (nie naciskać przycisku zwalniającego kosz B) i położyć na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.**

Uwaga: Urządzenie można też wyłączyć ręcznie. W tym celu wystarczy przekręcić pokrętko minutnika w pozycję 0.

6. **Sprawdzić, czy produkty są już gotowe.**

Jeśli produkty nie są jeszcze gotowe, wystarczy po prostu wsunąć misę z powrotem do urządzenia i nastawić minutnik jeszcze na kilka minut.

7. Przesypać zawartość kosza do misy lub na półmisek.

Wskazówka: Duże lub delikatne składniki najlepiej wyjmować z kosza szczypcami.

8. Aby wyjąć małe składniki (**np. frytki**), nacisnąć przycisk zwalniający kosz, podnieść kosz i wyjąć go z mis.

Nie należy odwracać kosza go góry nogami razem z misą, ponieważ w ten sposób olej zebrany w misie wylałby się na produkty spożywcze.

Po smażeniu w gorącym powietrzu misa, kosz i produkty spożywcze są bardzo gorące. W zależności od rodzaju produktów pieczonych w urządzeniu Fry Delight, z misy może buchać para.

9. Po zakończeniu smażenia partii produktów, urządzenie Fry Delight jest natychmiast gotowe do smażenia następną partii.

PIECZENIE – PRZEWODNIK

Tabela poniżej pomoże użytkownikowi wybrać ustawienia odpowiednio do smażonych produktów.

Uwaga: Czasy pieczenia (smażenia) podane poniżej mają charakter wyłącznie orientacyjny i mogą się zmieniać w zależności od odmiany i partii używanych ziemniaków. W przypadku innych rodzajów produktów spożywczych wpływ na efekty mają wielkość, kształt i marka produktów. Dlatego też czasy pieczenia będzie trzeba – być może – nieznacznie skorygować.

Czasy pieczenia w tabelach podano przy założeniu, że puste urządzenie będzie wstępnie nagrzewane przez 3 minuty.

	Min-maks. ilość (g)	Przybliżony czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząśnięcie*	Informacje dodatkowe
Ziemniaki i frytki					
Frytki mrożone (cienkie, o przekroju 8 mm x 8 mm)	300-700 g	12-16	200°C	Potrząśnąć	
Frytki mrożone (grubość standardowa, przekrój 13 mm x 13 mm)	300-700 g	12-20	200°C	Potrząśnąć	
Frytki domowe (8 x 8 mm)	300-800 g**	18-25	180°C	Potrząśnąć	Dodać ½ łyżki oleju
Domowe ziemniaki łódeczki***	300-800 g**	18-22	180°C	Potrząśnąć	Dodać ½ łyżki oleju
Domowa kostka ziemniaczana	300-750 g**	15-21	180°C	Potrząśnąć	Dodać ½ łyżki oleju
Rōsti mrożone	250 g	15-18	180°C		

* Potrząśnąć w połowie pieczenia.

** Waga ziemniaków w łupinach

*** Wskazówka: Aby uzyskać lepsze efekty, najlepiej używać odmian ziemniaków takich jak Maris Piper i King Edward.

WAŻNE: Aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia, nigdy nie wolno przekraczać maksymalnych ilości składników i płynów podanych w instrukcji i przepisach.

Mięso i drób (czasy i temperatury dotyczą świeżego mięsa i drobiu)					
Stek	100-500 g	7-14	180°C		
Kotlety wieprzowe	100-500 g	12-16	180°C		
Hamburger z wołowiny	100-500 g	7-14	180°C		
Kulki z mięsa	400 g	12	180°C		
Parówka w cieście	100-500 g	10-11	200°C		Używać schłodzonych, gotowych do przyrządzenia
Nóżki kurczaka	100-500 g	18-22	180°C		
Filety z piersi kurczaka (bez kości)	100-500 g	10-15	180°C		

	Min-maks. ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Informacje dodatkowe
Przekąski					
Sajgonki	100-500 g	8-9	200°C		Używać schłodzonych, gotowych do przyrządzenia
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500 g	6-9	200°C	Potrząsnąć	
Mrożone paluszki rybne	100-300 g	6-9	200°C	Potrząsnąć	
Mrożone smażone kalmary	300 g	6	200°C	Potrząsnąć	
Mrożone panierowane krokiety ziemniaczane	450 g	15	200°C	Potrząsnąć	
Warzywa nadziewane	100-400 g	16-30	170°C		

Pieczenie					
Ciasto	300 g	30	160°C		Użyć blachy do pieczenia/naczynia żaroodpornego
Quiche	100-300 g	9-10	180°C		Użyć blachy do pieczenia/naczynia żaroodpornego
Muffiny	300 g	15-18	180°C		Użyć blachy do pieczenia/naczynia żaroodpornego

Więcej przepisów znaleźć można na www.tefal.com.

Podczas używania mieszanin wyrastających (np. ciasta, quiche lub muffiny) naczynie żaroodporne nie powinno być napełnione więcej niż do połowy.

WSKAZÓWKI

- Mniejsze kawałki produktów spożywczych zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu pieczenia niż większe kawałki.
- Większa ilość produktów spożywczych zazwyczaj wymaga nieco dłuższego czasu pieczenia, mniejsza ilość produktów spożywczych wymaga natomiast nieco krótszego czasu pieczenia.
- Potrząśnięcie mniejszymi produktami w połowie czasu pieczenia poprawia końcowy efekt i pomaga uniknąć nierównego przypieczenia.
- Aby pieczone ziemniaki były bardziej chrupiące, należy do nich dodać trochę oleju. Po dodaniu oleju ziemniaki należy usmażyć w ciągu kilku minut.
- W urządzeniu Fry Delight nie należy przygotowywać produktów spożywczych, które są wyjątkowo tłuste.
- Przekąski, które można upiec w piekarniku można także upiec w urządzeniu Fry Delight.
- Optymalna zalecana ilość produktów w czasie smażenia frytek wynosi 500 gramów.
- Aby szybko i łatwo przygotowywać przekąski z nadzieniem, można używać gotowego ciasta francuskiego lub kruchego.
- Aby upiec ciasto lub quiche lub usmażyć produkty delikatne lub nadziewane, naczynie żaroodporne należy umieścić w podstawie miski Fry Delight. Można używać naczyń silikonowych, aluminiowych oraz ze stali nierdzewnej lub terakoty.
- Urządzenia Fry Delight można także używać do odgrzewania produktów spożywczych. Aby odgrzać produkt, temperaturę należy nastawić na 160°C, a czas na nie więcej niż 10 minut. Przed podaniem należy upewnić się, że danie jest naprawdę gorące.

Uwaga: Czasy pieczenia w tabelach podano przy założeniu, że urządzenie będzie wstępnie nagrzewane przez 3 minuty. W przypadku używania urządzenia Fry Delight bez nagrzewania, do podanych czasów należy doliczyć 3 minuty.

ROBIENIE DOMOWYCH CHIPSÓW I FRYTEK

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy używać chipsów i frytek mrożonych. Jeśli użytkownik chce zrobić chipsy domowe, należy wykonać następujące kroki:

1. Wybrać odmianę ziemniaków zalecaną do robienia chipsów. Obrać ziemniaki i pokroić je na chipsy równej grubości.
2. Namoczyć chipsy ziemniaczane w misie z zimną wodą przez co najmniej 30 minut, odsączyć je i wysuszyć ściereczką. Następnie osuszyć je w kuchennym ręczniku papierowym. Przed smażeniem chipsy muszą być całkowicie suche.
3. Wlać ½ łyżki oleju (roślinnego, słonecznikowego, oliwy z oliwek itp.) do suchej miski, włożyć chipsy i wymieszać, aż chipsy pokryją się olejem.
4. Wyjąć chipsy z miski palcami lub przyborami kuchennymi, tak aby nadmiar oleju pozostał w misie. Włożyć chipsy do kosza.

Uwaga: Chipsów pokrytych olejem nie należy przesypywać z miski do kosza bezpośrednio za jednym razem, gdyż inaczej nadmiar oleju trafi na dno miski.

5. Smażyć chipsy zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Pieczenie – przewodnik”.

CZYSZCZENIE

Po każdym użyciu urządzenie trzeba wyczyścić.

Misa i kosz są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ścierających materiałów czyszczących, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.

1. Wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego i pozwolić urządzeniu ostygnąć. Uwaga: Aby przyspieszyć stygnięcie urządzenia, należy wyjąć misę.
2. Od zewnątrz urządzenie należy przecierać wilgotną ściereczką.
3. Misę i kosz należy umyć nierysującą gąbką w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. W celu usunięcia pozostałych zabrudzeń można użyć płynu odtłuszczającego.

Uwaga: Misę i kosz można myć w zmywarce.

Wskazówka: Jeśli do kosza lub do dna misy przywierają jakieś zabrudzenia, można nalać do misy gorącej wody z płynem do mycia naczyń. Następnie należy włożyć kosz do misy i pozwolić, aby misa i kosz namakały przez około 10 minut. Na koniec wystarczy już tylko wypłukać je w czystej wodzie i wysuszyć.

4. Od środka urządzenie należy przecierać nierysującą gąbką i czyścić gorącą wodą.
5. Element grzewczy czyścić suchą szczoteczką do czyszczenia, tak aby usunąć z niego resztki produktów spożywczych.
6. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.

PRZECHOWYWANIE

1. Odłączyć urządzenie od zasilania i pozwolić, aby ostygło.
2. Upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche.
3. Schować przewód zasilający do schowka na przewód. Zamocować przewód przez włożenie go w szczelinę mocującą przewód.

GWARANCJA I SERWIS

W przypadku konieczności skorzystania z serwisu, zasięgnięcia informacji oraz w razie wystąpienia problemów należy zajrzeć na stronę marki Tefal dostępną na www.tefal.com lub skontaktować się z Centrum obsługi klienta w swoim kraju. Numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancji międzynarodowej. Jeśli w kraju użytkownika nie ma Centrum obsługi klienta, należy udać się do miejscowego sprzedawcy produktów marki Tefal.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku problemów z urządzeniem należy zapoznać się z listą najczęściej zadawanych pytań dostępną na www.tefal.com lub skontaktować się z Centrum obsługi klienta w swoim kraju.