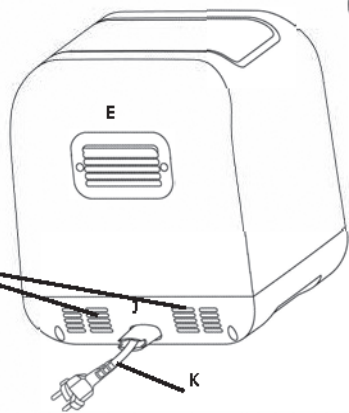
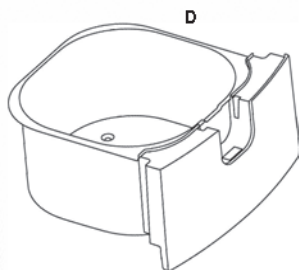
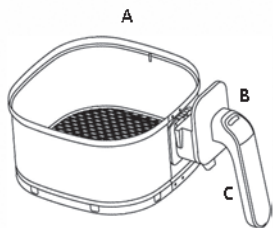
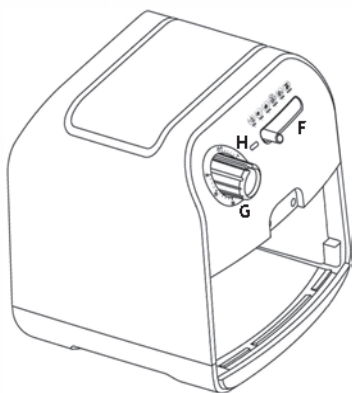


Tefal®

CS



Fry delight



POPIS

- A. Koš
- B. Tlačítko pro uvolnění košíku
- C. Rukojeť košíku
- D. Pánev
- E. Výfuk vzduchu
- F. Ovládání teploty (150 - 200 ° C)
- G. Časovač (0-30 min) / Hlavní vypínač
- H. Kontrolka ohřevu
- I. Větrací otvory
- J. Úložný prostor pro kabel
- K. Napájecí kabel

CS

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte všechny nálepky nebo štítky ze spotřebiče.
3. Důkladně vyčistěte koš i pánev s teplou vodou, malým množstvím prostředku pro mytí nádobí a neabrazivní houbou.

Poznámka: Tyto díly lze také čistit v myčce nádobí.

4. Vnější a vnitřní povrch přístroje vyčistěte vlhkým hadříkem.. Fry Delight pracuje s horkým vzduchem. Nedávejte do pánve (D) olej nebo smažící tuk.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Přístroj položte na rovnou, stabilní, tepelně odolnou pracovní plochu chráněnou před stříkající vodou.
2. Správně umístěte koš do pánve (D).
3. Vytáhněte síťový kabel z úložného prostoru ve spodní části přístroje.

Nepněte pánev olejem nebo jinou tekutinou.

Na povrch přístroje nekladte žádné předměty. Narušuje to proudění vzduchu a ovlivňuje výsledek smažení horkým vzduchem.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Fry Delight může připravit širokou škálu receptů. On-line recepty na www.tefal.com vám pomůžou poznat spotřebič. Doby vaření hlavních potravin jsou uvedeny v části „Pokyny pro přípravu pokrmů“.

Během prvních použití přístroje se může objevit mírný kouř nebo zápach. Je to normální a neškodný jev, který rychle vymizí při používání.

Teplovzdušné smažení

1. Připojte napájecí kabel do elektrické zásuvky.
2. Opatrně vyndejte ven pánev z Fry Delight.

Poznámka: Při sejmutí pánve z přístroje NEMAČKEJTE tlačítko pro uvolnění koše (B). Tlačítko pro uvolnění koše použijte pouze pro uvolnění koše z pánve.

3. Vložte potraviny do košíku.

Poznámka: Nikdy nenaplníte koš nad úroveň značky MAX, nebo nepřekračujte maximální sumu uvedenou v tabulce (viz část „Pokyny pro přípravu pokrmů“), protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

4. Dejte pánev zpět do Fry Delight. Nikdy nepoužívejte pánev bez vloženého košíku.
Upozornění: Nedotýkejte se pánve během používání a jistou dobu po použití, protože je velmi horká. Držte pánev pouze za rukojeť.

1. Nastavte ovládání teploty na požadovanou hodnotu. Viz část „Pokyny pro přípravu pokrmů“ pro výběr správné teploty.
2. Vyberte si požadovanou dobu vaření (viz část „Pokyny pro přípravu pokrmů“).
3. Pro zapnutí přístroje otočte časovač na požadovanou dobu vaření.

Přidejte 3 minuty k době vaření uvedené v tabulkách na stranách 7 a 8 při použití přístroje za studena.

Poznámka: Chcete-li, můžete rovněž nechat předehřát spotřebič bez jakéhokoli jídla uvnitř. V tomto případě otočte časovač na více než 3 minuty a počkejte, dokud kontrolka ohřevu nezhasne (po cca 3 minutách). Pak naplňte koš a otočte časovač na požadovanou dobu vaření (časování viz Pokyny pro přípravu pokrmů).

- Časovač začne odpočítávat nastavený čas vaření.
 - Kontrolka ohřevu se rozsvítí.
 - Během teplovzdušného smažení se kontrolka ohřevu střídavě vypíná a zapíná. To znamená, že se topné těleso zapíná a vypíná, přičemž termostaticky udržuje nastavenou teplotu.
 - Odtékající tuk z potravin se shromažďuje na dně pánve.
4. Některé potraviny vyžadují promíchání po uplynutí poloviny doby vaření (viz část „Pokyny pro přípravu pokrmů“). Pokud chcete promíchat potraviny, vyndejte pánev z přístroje za rukojeť a promíchejte. Potom zasuňte pánev zpět do přístroje.

Upozornění: Nemačkejte tlačítko pro uvolnění koše (B) během míchání.

Rada: Chcete-li snížit hmotnost pánve, můžete vyndat koš z pánve a promíchat jenom koš. Chcete-li tak učinit, vyndejte pánev z přístroje, položte ji na žáruvzdorný povrch, stiskněte tlačítko pro uvolnění koše a zvedněte koš z pánve.

Rada: Můžete nastavit časovač na polovinu doby vaření a když se časovač ozve, promíchejte ingredience. Potom znovu nastavte časovač na zůstávající dobu vaření.

Vzhledem k tomu, že technologie Air Pulse okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, rychlé vytáhnutí pánve z přístroje během teplovzdušného smažení naruší tento proces.

5. **Když se ozve zvuk časovače, byla dosažena nastavená doba vaření. Vytáhněte pánev z přístroje (nemačkejte tlačítko pro uvolnění koše B) a položte ji na žáruvzdorný povrch. Poznámka: Můžete také vypnout přístroj ručně. Chcete-li tak učinit, otočte ovládací knoflík časovače na 0.**

6. **Zkontrolujte, zda-li je jídlo připraveno.**

V případě, že jídlo není připraveno, jednoduše zasuňte pánev zpátky do přístroje a nastavte časovač na několik minut navíc.

7. Vyprázdněte koš do mísy nebo na talíř.

Rada: Chcete-li vyndat velké či křehké potraviny, použijte kleště na vyzvednutí jídla z koše.

8. Chcete-li vyndat malé potraviny (**například hranolky**), stiskněte tlačítko pro uvolnění koše a vyndejte koš z pánve.

Neotáčejte koš vzhůru nohama s pánví, která je stále k němu připojena, protože přebytečný olej, který se shromáždil na dně pánve, bude téct do jídla.

Po teplovzdušném smažení jsou pánev a jídlo velmi horké. V závislosti na druhu vařených potravin ve Fry Delight může z pánve unikat pára.

9. Po přípravě várky potravin je Fry Delight okamžitě připraven pro přípravu další várky.

POKYNY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

Níže uvedená tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro jídlo, které chcete připravit.

Poznámka: Doby vaření níže jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na odrůdě a várci použitých brambor. U jiných potravin mohou velikost, tvar a odrůda ovlivnit výsledky. Proto může být nutné upravit dobu vaření.

Doby vaření v tabulkách vycházejí z doby včetně předehřátí prázdného přístroje po dobu 3 minut.

	Min-max množství (g)	Přibl. čas (min)	Teplota (°C)	Promíchat*	Extra informace
Brambory a hranolky					
Zmrazené hranolky (8 mm x 8 mm tenké hranolky)	300-700 g	12-16	200°C	Promíchat	
Zmrazené hranolky (13 mm x 13 mm standardní tloušťka)	300-700 g	12-20	200°C	Promíchat	
Domácí hranolky (8 x 8 mm)	300-800 g**	18-25	180°C	Promíchat	Přidejte ½ lžice oleje
Domácí pečené brambory***	300-800 g**	18-22	180°C	Promíchat	Přidejte ½ lžice oleje
Domácí bramborové kostky	300-750 g**	15-21	180°C	Promíchat	Přidejte ½ lžice oleje
Zmrazené rosti	250 g	15-18	180°C		

* Promíchat v polovině vaření.

** Hmotnost neloupaných brambor

*** Tip: Pro lepší výsledky použijte odrůdu brambor, jako je Maris Piper a King Edward.

DŮLEŽITÉ: Aby nedošlo k poškození zařízení, nikdy nepřekročte maximální množství přísad a kapalin uvedených v návodu k obsluze a v receptech.

Maso a drůbež (časy a teploty jsou pro čerstvé maso a drůbež)

Steak	100-500 g	7-14	180°C		
Vepřové kotlety	100-500 g	12-16	180°C		
Hovězí burger	100-500 g	7-14	180°C		
Masové koule	400 g	12	180°C		
Klobásová rolka	100-500 g	10-11	200°C		Použijte připravenou vychlazenou troubu
Kuřecí paličky	100-500 g	18-22	180°C		
Kuřecí řízky (vykostěné)	100-500 g	10-15	180°C		

	Min-max množství (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Promíchat	Extra informace
Svačinky					
Jarní závitky	100-500 g	8-9	200°C		Použijte připravenou vychlazenou troubu
Zmrazené kuřecí nugety	100-500 g	6-9	200°C	Promíchat	
Zmrazené rybí prsty	100-300 g	6-9	200°C	Promíchat	
Zmrazené smažené olivně	300 g	6	200°C	Promíchat	
Mražené obalované bramborové krokety	450 g	15	200°C	Promíchat	
Plněná zelenina	100-400 g	16-30	170°C		

Pečení

Koláč	300 g	30	160°C	Použijte cínovou/ troubovou mísu na dorty
Quiche	100-300 g	9-10	180°C	Použijte cínovou/ troubovou mísu na dorty
Vdolky	300 g	15-18	180°C	Použijte cínovou/ troubovou mísu na dorty

CS

Navštivte www.tefal.com pro on-line recepty.

Použijete-li směsi, které se zvednou (například koláč, quiche nebo vdolky) pánev nesmí být naplněna více než do poloviny.

RADY

- Menší potraviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší potraviny.
- Větší množství potravin vyžaduje pouze nepatrně delší dobu vaření, menší množství potravin vyžaduje jen o něco kratší dobu vaření.
- Promíchání potravin menší velikosti po uplynutí poloviny doby vaření zlepšuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému vaření.
- Přidejte trochu oleje do čerstvých brambor pro křupavý výsledek. Po přidání oleje vysmažte brambory během několika minut.
- Nevařte extrémně mastné jídlo ve Fry Delight.
- Svačinky, které lze vařit v troubě, lze taky vařit ve Fry Delight.
- Optimální doporučené množství pro vaření hranolků je 500 gramů.
- Použijte hotové lístkové a křehké těsto pro rychlou a snadnou přípravu plněných svačinek.
- Chcete-li upéct koláč nebo quiche, nebo chcete-li smažit křehké nebo plněné potraviny, dejte nádobu do trouby na spodek pánve Fry Delight. Můžete použít nádobu do trouby ze silikonu, nerezové oceli, hliníku, terakoty.
- Fry Delight můžete také použít na ohřev pokrmů. Chcete-li ohřívát potraviny, nastavte teplotu na 160 ° C po dobu až 10 minut.

Před podáváním zkontrolujte, či se potravina uvařila.

Poznámka: Doby vaření v tabulkách vycházejí z předehřátého přístroje po dobu 3 minut. Přidejte 3 minuty k době vaření, pokud nechcete před vařením předehřát Fry Delight.

PŘÍPRAVA DOMÁCÍCH BRAMBŮRKŮ A HRANOLEK

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme použít zmrazené brambůrky a hranolky. Přejete-li si připravit domácí brambůrky, postupujte podle následujících kroků.

1. Vyberte si odrůdu brambor doporučenou pro výrobu brambůrků . Brambory oloupejte a nakrájejte na stejné tlusté brambůrky.
2. Namočte brambůrky do misky se studenou vodou na minimálně 30 minut, vylijte je a osušte čistou, vysoce savou utěrkou. Potom vytřete papírovou utěrkou. Brambůrky musí být před vařením důkladně vysušené.
3. Nalijte ½ polévkové lžice oleje (rostlinný, slunečnicový, olivový, atd.) do suché mísy, přidejte brambůrky a promíchejte, dokud se nepotáhnou olejem.
4. Vyberte brambůrky z mísy prsty nebo kuchyňským náčiním tak, aby přebytečný olej zůstal v misce. Vložte brambůrky do košíku.

Poznámka: Nevylijte misku s olejovými brambůrky přímo do koše, jinak přebytečný olej steče do dolní části pánve.

5. Smažte brambůrky podle pokynů uvedených v části Pokyny pro přípravu pokrmů.

ČIŠTĚNÍ

Vyčistěte přístroj po každém použití.

Pánev a koš mají nepřílnavý povrch. Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní nebo abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřílnavého povrchu.

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout. Poznámka: Pánev vyjměte, aby přístroj rychleji vychladl.
2. Vnější povrch přístroje poutírejte vlhkým hadrem.
3. Vyčistěte pánev a koš s teplou vodou, malým množstvím prostředku pro mytí nádobí a neabrazivní houbou.

Můžete použít odmašťovací kapalinu pro odstranění jakékoli zbylé nečistoty.

Poznámka: Pánev a koš lze mýt v myčce.

Rada: Pokud je nečistota přilepená na koš nebo dolní část pánve, nalijte do pánve horkou vodu s trochou čisticího prostředku. Vložte koš do pánve a nechte pánev a koš máčet přibližně 10 minut. Potom opláchněte, vyčistěte a osušte.

4. Poutírejte vnitřek spotřebiče s teplou vodou a neabrazivní houbou.
5. Vyčistěte topné těleso suchým, čisticím kartáčem pro odstranění zbytků potravin.
6. Přístroj neponořujte do vody ani do jiných kapalin.

SKLADOVÁNÍ

1. Odpojte zařízení a nechte ho úplně vychladnout.
2. Zkontrolujte, či jsou všechny díly čisté a suché.
3. Zatlačte kabel do úložného prostoru pro kabel. Připevněte kabel zastrčením do upevňovací štěrbiny.

ZÁRUKA A SERVIS

Pokud potřebujete servis, informace, nebo pokud máte nějaký problém, navštivte webové stránky na **www.tefal.com** nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky Tefal ve vaší zemi. Telefonní číslo můžete najít v mezinárodním záručním listu. Když se ve vaší zemi nenachází středisko péče o zákazníky, navštivte místního prodejce Tefal.

CS

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Vyskytnou-li se problémy s přístrojem, navštivte **www.tefal.com**, kde se nachází seznam nejčastějších otázek, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi