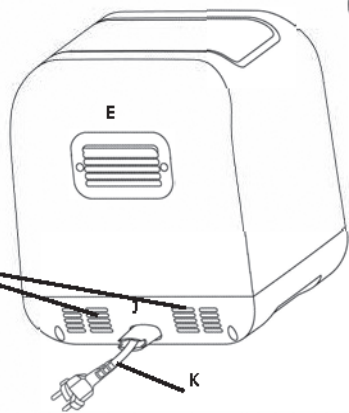
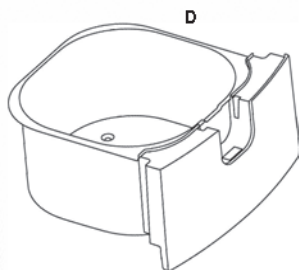
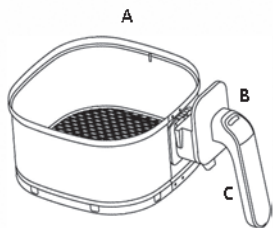
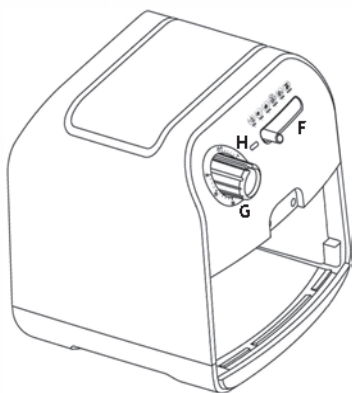


Tefal®

HU



Fryer delight



LEÍRÁS

- A. Sütőkosár
- B. Sütőkosár kioldógomb
- C. Sütőkosár fogantyúja
- D. Tartály
- E. Légelszívó
- F. Hőmérsékletszabályozó gomb (150-200 °C)
- G. Időzítő (0-30 min)/be-/kikapcsoló gomb
- H. Melegítés működésjelző
- I. Levegő kimeneti nyílás
- J. Kábeltartó rekesz
- K. Hálózati kábel

HU

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. A terméket vegye ki a csomagolásból.
2. Távolítson el minden matricát vagy címkét a készülékről.
3. Alaposan tisztítsa meg a sütőkosarat és a tálcát forró vízzel, kevés folyékony mosogatószerrel és nem dörzsölő szivaccsal.

Megjegyzés: Ezeket az alkatrészeket mosogatógépben is mosogathatja.

4. Nedves ruhával törölje át a készüléket kívül és belül. A Fry Delight forró levegővel működik. Ne tölts fel a tartályt (D) olajjal vagy sütőzsírral.

ELŐKÉSZÍTÉS A HASZNÁLATHOZ

1. A készüléket sima, stabil és hőálló munkafelületre helyezze, fröccsenő víztől távol.
2. Megfelelően helyezze a sütőkosarat a tartályba (D).
3. Húzza ki a hálózati kábelt a készülék alján lévő kábeltartó rekeszből.

Ne tölts fel a tartályt olajjal vagy más folyadékkal.

Ne tegyen semmit a készülék tetejére. Ez zavarja a légáramlást, és befolyásolja a forró levegő sütési eredményét.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A Fry Delight sütővel számos receptet el lehet készíteni. A www.tefal.com oldalon található online receptek segítenek megismerni a készüléket. A fő ételek sütési ideje a „Sütési útmutató” fejezetben vannak leírva.

A készülék első használata alatt enyhe füst vagy szag keletkezhet. Ez normális és ártalmatlan jelenség, használat alatt eltűnik.

Sütés forró levegővel

1. Dugja a hálózati csatlakoztatót a hálózati aljzatba.
2. Óvatosan húzza ki a tartályt a Fry Delight sütőből.

Megjegyzés: NE nyomja meg a sütőkosár kioldógombot (B), amikor kivesszi a tartályt a készülékből. A sütőkosár kioldógombot csak a kosár tartályból való kioldásához használja.

3. Helyezze az ételt a sütőkosárba.

Megjegyzés: Soha ne tölts fel a sütőkosarat a MAX jelölésig, és ne lépje túl a táblázatban megadott maximális mennyiséget (ehhez lásd a „Sütési útmutató” fejezetet), mivel az befolyásolhatja a sütés minőségét és eredményét.

4. Csúsztassa vissza a tartályt a Fry Delight sütőbe. Soha ne használja a tartályt a sütőkosár nélkül.

Figyelem: Használat közben és utána kis ideig ne érjen a tartályhoz, mivel az igen felforrósodik. A tartályt a fogantyúnál fogja meg.

1. Állítsa a hőmérsékletszabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre. Lásd a „Sütési útmutató” fejezetet a megfelelő hőmérséklet kiválasztásához.
2. Válassza ki a kívánt sütési időt (lásd a „Sütési útmutató” fejezetet).
3. A készülék bekapcsolásához fordítsa el az időzítő gombot a kívánt sütési időre.

Ha a készüléket lehűlt állapotban kezdi használni, akkor adjon hozzá 3 percet a sütési időhöz.

Megjegyzés: Ha szeretné, elő is melegítheti a készüléket, ha nincs benne étel. Ebben az esetben állítsa a gombot 3 percnél hosszabbra, és várjon, amíg a melegítés lámpa kialszik (kb. 3 perc után). Majd töltsé fel a sütőkosarat, és állítsa az időzítő gombot a kívánt sütési időre (lásd a Sütési útmutató fejezet időzítés szakaszát).

- Az időzítő elkezd visszazámolni a sütési időt.
 - A melegítés lámpa világítani kezd.
 - A forró levegővel való sütés alatt a melegítés lámpa világítani kezd, és időnként elalszik. Ez azt mutatja, hogy a fűtőelem ki/be van kapcsolva, hogy folyamatosan biztosítsa a hőmérsékletet.
 - Az étel miatti felesleges olaj a tartály alján gyűlik össze.
4. Néhány ételt a sütési idő felénél meg kell keverni (lásd a „Sütési útmutató” fejezetet). Az étel megkeveréséhez húzza ki a tartályt a készülékből a fogantyúnál fogva, és keverje meg. Majd csúsztassa vissza a tartályt a készülékbe.

Figyelem: Keverés közben ne nyomja meg a sütőkosár kioldógombot (B).

Tipp: A tartály súlyának csökkentése érdekében kiveheti a sütőkosarat a tartályból, és csak a sütőkosarat rázza. Ehhez húzza ki a tartályt a készülékből, helyezze hőálló felületre, és nyomja meg a sütőkosár kioldógombot, majd emelje ki a kosarat a tartályból.

Tipp: Az időzítőt beállíthatja a sütési idő felére, és amikor az időzítő jelez, akkor felrázhatja. Majd állítsa be újra az időzítőt a fennmaradó sütési időre.

Mivel az air pulse technológia azonnal felmelegíti a levegőt a készülék belsejében, ha röviden kihúzza a tartályt a készülékből, mialatt a forró levegővel üzemel, nem zavarja a sütési folyamatot.

5. **Ha hallja az időzítő hangját, akkor a beállított sütési idő letelt. Húzza ki a tartályt a készülékből (ne nyomja meg a sütőkosár kioldógombot (B)), és helyezze hőálló felületre.**

Megjegyzés: Kézze is kapcsolhatja a készüléket. Ehhez fordítsa el az időzítő gombot 0 állásba.

6. **Ellenőrizze, hogy az étel készen van-e.**
Ha az étel még nincs készen, egyszerűen csúsztassa a tartályt a készülékbe, és állítsa be az időzítőt pár plusz percre.
7. Ūrítse ki a kosarat a tartályba vagy egy tálcára.
Tipp: A nagy vagy törékeny ételek kivételéhez használjon fogót az étel kiemeléshez a tartályból.
8. A kis ételek (**pl. hasáburgonya**) kiemeléséhez nyomja meg a sütőkosár kioldógombot, és emelje ki a kosarat a tartályból.
Ne fordítsa fel a kosarat, ha még mindig a tartályhoz van csatlakoztatva, mert az alján összegyűlt felesleges olaj rácsoroghat az ételre.

A forró levegős sütés után a tartály és az étel igen forró. A Fry Delight-ban sült étel típusától függően gőz áramolhat a tartályból.

9. Ha egy adag étel elkészült, akkor a Fry Delight azonnal kész az újabb adag sütésére.

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

A lenti táblázat segít kiválasztani a sütnivaló étel alapbeállításait.

Megjegyzés: A lenti sütési idő csak útmutató, de eltérő lehet a használt burgonya fajtái szerint. Egyéb ételeknél a méret, forma és márka is befolyásolhatja az eredményt. Ezért enyhére állítsa be a sütési időt.

A táblázatokban lévő sütési idő a készülék üresen történő 3 perces felmelegítése után érvényesek.

	Min.-max. Mennyiség (g)	Körülbelüli idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Keverés*	Extra információ
Burgonya & hasábburgonya					
Fagyasztott hasábburgonya (8 mm x 8 mm vékony szeletek)	300-700 g	12-16	200 °C	Keverés	
Fagyasztott hasábburgonya (13 mm x 13 mm standard vastagság)	300-700 g	12-20	200 °C	Keverés	
Házi készítésű hasábburgonya (8 x 8 mm)	300-800 g**	18-25	180 °C	Keverés	Adjon hozzá ½ evőkanál olajat
Házi készítésű hasábburgonya***	300-800 g**	18-22	180 °C	Keverés	Adjon hozzá ½ evőkanál olajat
Házi készítésű burgonya kockák	300-750 g**	15-21	180 °C	Keverés	Adjon hozzá ½ evőkanál olajat
Fagyasztott rösztli	250 g	15-18	180 °C		

* Keverje meg a sütési idő felénél.

** A hámozatlan burgonya súlya

*** Tipp: a jobb eredmény érdekében Maris Piper vagy King Edward burgonyát használjon.

FONTOS: A készülék sérülésének elkerülése érdekében soha ne lépje túl a használati útmutatóban és a receptekben megadott hozzávalók és folyadékok maximális mennyiségét.

Hús és szárnyasok (az idő és hőmérséklet friss húsról és szárnyasokról vonatkozik)

Steak	100-500 g	7-14	180 °C		
Sertés csíkok	100-500 g	12-16	180 °C		
Marhafasírt	100-500 g	7-14	180 °C		
Húsgombóc	400 g	12	180 °C		
Virslis tekercs	100-500 g	10-11	200 °C		Használjon hűtött sütőt
Csirkecomb	100-500 g	18-22	180 °C		
Csirkemell filé (csont nélkül)	100-500 g	10-15	180 °C		

	Min.-max. Mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Keverés	Extra információ
Harapnivalók					
Tavaszi tekercs	100-500 g	8-9	200 °C		Használjon hűtött sütőt
Fagyasztott csirkehús	100-500 g	6-9	200 °C	Keverés	
Fagyasztott halrudacsok	100-300 g	6-9	200 °C	Keverés	
Fagyasztott sült tintahal	300 g	6	200 °C	Keverés	
Fagyasztott bundás burgonyakrokkett	450 g	15	200 °C	Keverés	
Töltött zöldségek	100-400 g	16-30	170 °C		

Sütés					
Sütemény	300 g	30	160 °C		Használjon tortaformát/ sütőben használható edényeket
Quiche	100-300 g	9-10	180 °C		Használjon tortaformát/ sütőben használható edényeket
Muffin	300 g	15-18	180 °C		Használjon tortaformát/ sütőben használható edényeket

Látogasson el a www.tefal.com oldalra, ahol még több online receptet talál.

Ha olyan keverékeket használ, amelyek megdagadnak (például sütemény, quiche vagy muffin), akkor a sütőedényeket ne töltsse fel a felénél jobban.

TANÁCSOK:

HU

- A kisebb mennyiségű ételhez rendszerint rövidebb sütési időre van szükség, mint a nagobbakhoz.
- A nagyobb mennyiségű ételhez kicsit hosszabb sütési időre van szükség, kisebb mennyiséghez kicsit rövidebb sütési időre van szükség.
- Ha a kisebb mennyiségű ételt a sütési idő felénél megkeveri, akkor a végeredmény jobb és a sütés egyenletesebb lesz.
- Tegyen kevés olajat a burgonyához, hogy ropogósabb legyen. Olaj hozzáadása után pár percig süsse a burgonyát.
- Ne süssön nagyon zsíros ételeket a Fry Delight sütőben.
- Az olyan harapnivalókat a Fry Delight-ban is meg lehet sütni, amelyek sütőben süthetők.
- Javasoljuk, hogy legfeljebb 500 gramm hasábburgonyát süssön.
- Használjon kész omlós tésztát a töltött harapnivalók gyors és könnyű elkészítéséhez.
- Ha süteményt vagy quiche-t, vagy ha törékeny ételeket szeretne sütni, akkor helyezzen egy sütőtálat a Fry Delight tartály aljába. Használhat szilikon, rozsdamentes acél, alumínium vagy terrakotta sütőtálat.
- A Fry Delight sütőt ételek melegítéséhez is használhatja. Az ételek melegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 160 °C-ra 10 percig.
Ellenőrizze, hogy az étel találás előtt tűzforró-e.

Megjegyzés: A táblázatokban lévő sütési idő a készülék 3 perces felmelegítése után érvényesek. Adjon 3 percet a sütési időhöz, ha sütés előtt nem akarja előmelegíteni a Fry Delight sütőt.

HÁZI KÉSZÍTÉSŰ SÜLTBURGONYA ÉS HASÁBBURGONYA KÉSZÍTÉSE

A legjobb eredmény érdekében javasoljuk, hogy használjon fagyasztott burgonyát vagy hasábburgonyát. Ha házi készítésű sült burgonyát szeretne készíteni, akkor kövesse a következő lépéseket.

1. Válasszon sült burgonya készítéséhez javasolt burgonyát. Pucolja meg a burgonyát, és vágja egyforma vastag szeletekre.
2. Tegye a burgonya szeleteket egy tál hideg vízbe legalább 30 percre, csöpögtesse le, majd szárítsa meg tiszta és nedvszívó konyharuhával. Majd törölje át papírtörülkövel. A burgonyának száraznak kell lennie sütés előtt.
3. Tegyen ½ evőkanál olajat (növényi, napraforgó, olívaolaj stb.) egy száraz tálba, tegye rá a burgonyát, és keverje, amíg mind olajos nem lesz.
4. Kézzel vagy konyhai eszközzel vegye ki a burgonyát a tálból, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon. Helyezze a burgonyát a sütőkosárba.

Megjegyzés: Ne tegye egyszerre az összes olajos burgonyát a kosárba, mivel akkor minden olaj lefolyik a tartály aljára.

5. A burgonyát a Sütési útmutató fejezetben leírt utasításoknak megfelelően süsse.

TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

A tartály és a kosár tapadásmentes bevonatú. Ne használjon fém eszközöket vagy súroló hatású tisztítószerkeket a tisztításukhoz, mivel azok megrongálhatják a tapadásmentes bevonatot.

1. Húzza ki a hálózati csatlakoztatót a hálózati aljzatból, és hagyja kihűlni a készüléket. Megjegyzés: Vegye ki a tartályt, hogy a készülék gyorsabban ki tudjon hűlni.
2. Nedves ruhával kívül törölje át a készüléket.
3. Tisztítsa meg a sütőkosarat és a tálcát forró vízzel, kevés folyékony mosogatószerrel és nem dörzsölő szivaccsal.

Használhat zsírtalanító folyadékot a maradék szennyeződés eltávolításához.

Megjegyzés: A tartály és a kosár mosogatógépben mosogatható.

Tipp: Amennyiben szennyeződés maradt a kosáron vagy a tartály alján, akkor töltsen fel a tartályt forró vízzel és kevés mosogatószerrel. Helyezze a kosarat a tartályba, és hagyja a kosarat ázni körülbelül 10 percig. Majd öblítse le, és szárítsa meg.

4. A készülék belsejét forró vízzel és nem súroló hatású szivaccsal törölje át.
5. A fűtőelemet száraz tisztítókefével tisztítsa meg az ételmaradványok eltávolításához.
6. Ne merítse a készüléket, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe, illetve más folyadékba.

TÁROLÁS

1. Húzza ki a készüléket, és hagyja teljesen kihűlni.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész tiszta és száraz-e.
3. Tolja a kábelt a kábeltartó rekeszbe. Rögzítse a kábelt a kábelrögzítő nyílásba.

KARBANTARTÁS ÉS SZERVIZ

Amennyiben több információra van szüksége, vagy problémája lenne, akkor keresse fel a Tefal weblapját a **www.tefal.com** oldalon, vagy lépjen kapcsolatba az Ön országában lévő Tefal Ügyfélszolgálatunkkal. A telefonszámokat a garancialevélen találja. Ha nincs ügyfélszolgálat az Ön országában, akkor keresse fel a helyi Tefal kereskedést.

HIBAELHÁRÍTÁS

Amennyiben a készülék meghibásodását észleli, akkor keresse fel a Tefal weblapját a **www.tefal.com** oldalon, és nézze meg a gyakran ismételt kérdéseket, vagy lépjen kapcsolatba az Ön országában lévő Tefal Ügyfélszolgálatunkkal.