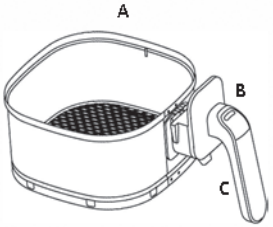
Tefal®

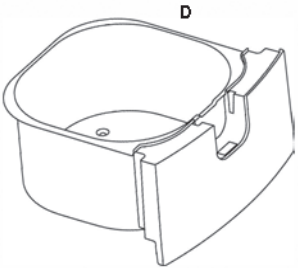
RO

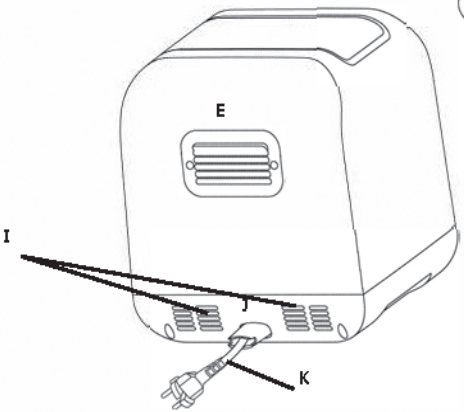


Fry delight


H
F
G


A
B
C


D


E
I
J
K

DESCRIERE

A. Coș
B. Buton de eliberare coș
C. Mâner coș
D. Cuvă
E. Evacuare aer
F. Buton de control al temperaturii (150-200°C)
G. Temporizator (0-30 min) / Buton de pornire/oprire
H. Indicator luminos de încălzire
I. Fante de evacuare a aerului
J. Compartiment de depozitare cordon de alimentare
K. Cordon de alimentare

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Îndepărtați orice autocolante sau etichete de pe aparat.
3. Curățați temeinic coșul și cuva cu apă caldă, puțin detergent lichid și un burete neabraziv.

Notă: De asemenea, puteți curăța aceste piese în mașina de spălat vase.

4. Ștergeți suprafața interioară și exterioară a aparatului cu o cârpă umedă. Fry Delight funcționează la fel ca un cuptor electric ce folosește tehnologia de convecție a aerului. Aerul este încălzit cu ajutorul unui element de încălzire poziționat în partea superioara a aparatului, apoi este distribuit uniform în interiorul cuvei pentru a găti preparatele exact asa cum îți plac. Nu umpleți cuva (**D**) cu ulei sau grăsime pentru prăjit.

PREGĂTIRE PENTRU UTILIZARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață de lucru plană, stabilă și rezistentă la căldură, departe de stropi de apă.
2. Așezați coșul în cuvă (**D**) în mod corespunzător.
3. Scoateți cablul de alimentare din compartimentul de depozitare a cablului, din partea inferioară a aparatului.
   Nu umpleți cuva cu ulei sau cu orice alt lichid.
   Nu așezați nimic deasupra aparatului. Acest lucru întrerupe fluxul de aer și afectează rezultatul prăjirii.

UTILIZAREA APARATULUI

Fry Delight poate pregăti o gamă largă de rețete. Rețetele online de la www.tefal.com vă vor ajuta să vă cunoașteți aparatul. Duratele de gătire pentru principalele alimente sunt prezentate în secțiunea „Ghid de gătit".
În timpul primelor utilizări ale aparatului pot să apară o ușoară emisie de fum și de miros. Acesta este un fenomen normal și inofensiv, care va dispărea rapid prin utilizare.

Prăjirea cu Fry Delight

1. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică.
2. Scoateți cu grijă cuva din Fry Delight.

Notă: NU apăsați pe butonul de eliberare a coșului (B) când scoateți cuva din aparat. Utilizați butonul de eliberare a coșului numai pentru eliberarea coșului din cuvă.

3. Așezați alimentele în coș.
   Notă: Nu umpleți niciodată coșul peste marcajul MAX și nu depășiți niciodată valoarea maximă indicată în tabel (a se vedea în secțiunea „Ghid de gătit"), deoarece acest lucru ar putea afecta calitatea rezultatului final.
4. Glisați cuva înapoi în Fry Delight. Nu utilizați niciodată cuva fără coș în interiorul acesteia.
   Atenție: Nu atingeți cuva în timpul utilizării și pentru o anumită perioadă de timp după utilizare, deoarece devine foarte fierbinte. Țineți cuva numai de mâner.

1. Poziționați butonul de control al temperaturii la temperatura dorită. A se vedea secțiunea „Ghid de gătit" pentru a selecta temperatura adecvată.
2. Selectați durata necesară de gătit (**a se vedea secțiunea „Ghid de gătit"**).
3. Pentru a porni aparatul, rotiți butonul temporizatorului pe poziția duratei necesare de gătit.
   Adăugați 3 minute la durata de gătit menționată în tabelele de la paginile 7 și 8 atunci când utilizați aparatul din stare rece.
   Notă: În cazul în care doriți, puteți lăsa aparatul să se și preîncălzească fără niciun fel de alimente în interior. În acest caz, rotiți butonul temporizatorului pe o poziție cu 3 minute mai îndelungată și așteptați până când se stinge indicatorul luminos de încălzire (după aproximativ 3 minute). Apoi umpleți coșul și rotiți butonul temporizatorului pe poziția duratei necesare de gătit (a se vedea „Ghidul de gătit" pentru temporizări).

- Temporizatorul începe numărătoarea inversă pentru durata de gătit.
- Indicatorul luminos de încălzire se aprinde.
- În timpul procesului de prăjire în aer cald, indicatorul luminos de încălzire se aprinde și se stinge din când în când. Acest lucru indică faptul că elementul de încălzire este pornit și oprit pentru a menține constantă temperatura reglată.
- Excesul de ulei din produsele alimentare este colectat pe fundul cuvei.

4. Unele alimente necesită agitare la jumătatea timpului de preparare (a se vedea secțiunea „Ghid de gătit"). Pentru a agita mâncarea, trageți cuva afară din aparat ținând-o de mâner și agitați-o. Apoi glisați cuva înapoi în aparat.
   Atenție: Nu apăsați pe butonul de eliberare a coșului (B) în timpul procesului de agitare.
   Recomandare: Pentru a reduce greutatea cuvei, puteți scoate coșul din cuvă și puteți agita doar coșul. Pentru a face acest lucru, trageți cuva din aparat, așezați-o pe o suprafață rezistentă la căldură, apăsați butonul de eliberare a coșului și ridicați coșul din cuvă.
   Recomandare: Puteți seta temporizatorul la jumătate din timpul de gătire, iar când acesta sună, agitați ingredientele. Apoi setați din nou temporizatorul pentru timpul de gătire rămas.
   Deoarece tehnologia Air Pulse reîncălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului, prin tragerea cuvei din aparat pentru scurt timp, în timpul prăjirii cu aer cald, procesul nu este influențat în mare măsură.
5. **Atunci când auziți sunetul temporizatorului, s-a terminat durata de gătit. Scoateți cuva din aparat (nu apăsați pe butonul de eliberare a coșului B) și așezați-o pe o suprafață rezistentă la căldură.**
   Notă: De asemenea, puteți să opriți aparatul manual. Pentru a face acest lucru, rotiți butonul de control al temporizatorului la 0.

6. **Verificați dacă produsele alimentare sunt gata.**
   În cazul în care produsele alimentare nu sunt gata încă, pur și simplu glisați cuva înapoi în aparat și setați temporizatorul pentru câteva minute în plus.
7. Goliți coșul într-un vas sau pe o farfurie.
   Recomandare: Pentru a scoate alimentele mari sau fragile, utilizați un clește pentru a le ridica din coș.
8. Pentru a scoate articolele mici **(de exemplu cartofii pai)**, apăsați butonul de eliberare a coșului și ridicați coșul din cuvă.
   Nu întoarceți coșul cu susul în jos dacă este cuva încă atașată la el, deoarece orice exces de ulei care s-a colectat pe fundul cuvei se va scurge pe alimente.
   După prăjirea cu aer cald, cuva și alimentele sunt foarte fierbinți. În funcție de tipul de alimente gătite în Fry Delight, există posibilitatea să scape abur din cuvă.
9. Atunci când un lot de alimente este gata, Fry Delight este gata instantaneu pentru începerea unei noi sesiuni de gătit.

GHID DE GĂTIT

Tabelul de mai jos vă ajută să selectați setările de bază pentru alimentele pe care doriți să le pregătiți.

Notă: Duratele de gătire de mai jos sunt doar orientative și pot varia în funcție de varietatea și lotul de cartofi utilizați. Pentru alte alimente, mărimea, forma și marca pot afecta rezultatele. Prin urmare, este posibil să fie necesar să reglați ușor durata de gătire.

Duratele de gătire din tabele se bazează pe preîncălzirea aparatului gol timp de 3 minute.

	Cantitate min-max (g)	Durată aprox. (min)	Temperatură (°C)	Agitare*	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi pai					
Cartofi pai congelați (cartofi subțiri 8 mm x 8 mm)	300-700 g	12-16	200°C	Agitare*	
Cartofi congelați (grosime standard 13 mm x 13 mm)	300-700 g	12-20	200°C	Agitare*	
Cartofi pai de casă (8 x 8 mm)	300-800 g**	18-25	180°C	Agitare*	Adăugați ½ lingură de ulei
Cartofi preparați în casă***	300-800 g**	18-22	180°C	Agitare*	Adăugați ½ lingură de ulei
Cuburi de cartofi de casă	300-750 g**	15-21	180°C	Agitare*	Adăugați ½ lingură de ulei
Chiftele congelate	250 g	15-18	180°C		

* Se agită la jumatatea procesului de gătit.
** Greutatea cartofilor necurățați

*** Recomandare: pentru rezultate mai bune, utilizați varietăți de cartofi cum ar fi Maris Piper și King Edward.

IMPORTANT: Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu depășiți niciodată cantitățile maxime de ingrediente și lichide indicate în manualul de instrucțiuni și în rețete.

Carne și carne de pui (duratele și temperaturile sunt pentru carne și carne de pui proaspătă)					
Friptură	100-500 g	7-14	180°C		
Cotlet de porc	100-500 g	12-16	180°C		
Burger de vită	100-500 g	7-14	180°C		
Chiftele	400 g	12	180°C		
Rulou cu cârnat	100-500 g	10-11	200°C		Utilizați cuptorul rece
Copănele de pui	100-500 g	18-22	180°C		
File de piept de pui (fără os)	100-500 g	10-15	180°C		

	Cantitate min-max (g)	Durată (min)	Temperatură (°C)	Agitare*	Informații suplimentare
Aperitive					
Rulouri de primăvară	100-500 g	8-9	200°C		Utilizați cuptorul rece
Nuggets congelați de pui	100-500 g	6-9	200°C	Agitare*	
Fish fingers congelați	100-300 g	6-9	200°C	Agitare*	
Calamar prăjit congelat	300 g	6	200°C	Agitare*	
Crochete de cartofi congelate	450 g	15	200°C	Agitare*	
Legume umplute	100-400 g	16-30	170°C		

Coacere					
Prăjitură	300 g	30	160°C		Utilizați o formă de prăjitură/vas pentru cuptor
Quiche	100-300 g	9-10	180°C		Utilizați o formă de prăjitură/vas pentru cuptor
Brioșe	300 g	15-18	180°C		Utilizați o formă de prăjitură/vas pentru cuptor

Vizitați www.tefal.com pentru rețete on-line.

Atunci când utilizați amestecuri care cresc (cum ar fi aluat de prăjituri, quiche sau brioșe), vasul cuptorului nu trebuie să fie umplut mai mult de jumătate.

RECOMANDĂRI

- Alimentele mai mici necesită, de obicei, un timp de gătire puțin mai scurt decât alimentele de dimensiuni mai mari.
- O cantitate mai mare de alimente necesită un timp ceva mai lung de gătire, o cantitate mai mică de alimente necesită un timp de gătire un pic mai scurt.
- Agitând alimentele de dimensiuni mai mici la jumătatea timpului de gătire se îmbunătățește rezultatul final și puteți ajuta la prevenirea gătirii neuniforme.
- Adăugați putin ulei la cartofii proaspeți pentru un rezultat crocant. După adăugarea uleiului, prăjiți cartofii în câteva minute.
- Nu gătiți alimente extrem de grase în Fry Delight.
- Aperitivele care pot fi gătite într-un cuptor se pot găti și în Fry Delight.
- Cantitatea optimă recomandată pentru gătitea cartofilor este de 500 de grame.
- Utilizați aluaturi de patiserie și produse gata preparate pentru a face rapid și ușor gustări umplute.
- În cazul în care doriți să coaceți o prăjitură sau quiche, sau în cazul în care doriți să prăjiți alimente fragile sau alimente umplute, așezați un platou de cuptor la baza cuvei Fry Delight. Puteți folosi un platou de cuptor din silicon, oțel inoxidabil, aluminiu sau teracotă.
- De asemenea, puteți utiliza Fry Delight pentru a reîncălzi alimente. Pentru a reîncălzi alimente, setați temperatura la 160°C timp de maximum 10 minute.
  Verificați dacă mâncarea este gata înainte de servire.

Notă: Duratele de gătire din tabele se bazează pe preîncălzirea aparatului timp de 3 minute. Adăugați 3 minute la durata de gătire dacă nu preîncălziți Fry Delight înainte de preparare.

PREPARAREA CARTOFILOR PAI ȘI A CHIPS-URILOR DE CASĂ

Pentru cele mai bune rezultate, vă recomandăm să folosiți cartofi pai congelați și chips-uri congelate. Dacă doriți să preparați cartofi pai de casă, urmați pașii de mai jos.

1. Alegeți o varietate de cartofi recomandată pentru a face chips-uri. Curățați cartofii și tăiați-i în chips-uri egale ca grosime.
2. Înmuiați chips-urile de cartofi într-un vas cu apă rece timp de cel puțin 30 de minute, scurgeți-le și uscați-le cu un prosop curat și foarte absorbant. Apoi tamponați-le cu un prosop de bucătărie din hârtie. Chips-urile trebuie să fie bine uscate înainte de preparare.
3. Turnați ½ lingură de ulei (vegetal, de floarea-soarelui, de măsline etc) într-un vas uscat, adăugați chips-urile deasupra și amestecați până când acestea sunt acoperite cu ulei.
4. Scoateți chips-urile din vas cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie, astfel încât orice exces de ulei să rămână în vas. Așezați chips-urile în coș.
   Notă: Nu răsturnați vasul cu chips-uri acoperite cu ulei direct în coș dintr-o mișcare, întrucât uleiul în exces va ajunge pe fundul cuvei.
5. Prăjiți chips-urile în conformitate cu instrucțiunile din secțiunea „Ghid de gătit".

CURĂŢAREA

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Cuva și coșul au un strat de acoperire antiaderent. Nu folosiți ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive pentru a le curăța, deoarece acest lucru poate deteriora stratul antiaderent.

1. Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească. Notă: Scoateți cuva pentru a lăsa aparatul să se răcească mai repede.
2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
3. Curățați cuva și coșul cu apă caldă, puțin detergent lichid și un burete neabraziv. Puteți folosi un lichid de degresare pentru a îndepărta orice murdărie rămasă.
   Notă: Cuva și coșul sunt lavabile în mașina de spălat vase.
   Recomandare: În cazul în care murdăria rămâne lipită de coș sau în partea de jos a cuvei, umpleți cuva cu apă caldă și puțin detergent lichid. Puneți coșul în cuvă și lăsați cuva și coșul la înmuiat timp de aproximativ 10 minute. Apoi clătiți-le și ștergeți-le.
4. Ștergeți interiorul aparatului cu apă caldă și un burete neabraziv.
5. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățat uscată, pentru a îndepărta toate resturile de mâncare.
6. Nu scufundați aparatul în apă sau în alt lichid.

DEPOZITARE

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.
3. Împingeți cablul de alimentare în compartimentul de depozitare al acestuia. Fixați cablul introducându-l în fanta de fixare pentru cablu.

GARANȚIE ȘI SERVICE

În cazul în care aveți nevoie de informații sau dacă aveți o problemă, vă rugăm să vizitați site-ul Tefal la **www.tefal.com** sau să contactați Centrul de Asistență pentru Clienți Tefal din țara dumneavoastră. Puteți găsi numărul de telefon în broșura de garanție valabilă la nivel mondial. În cazul în care nu există niciun Centru de Asistență pentru Clienți în țara dumneavoastră, apelați la distribuitorul local Tefal.

DEPANARE

Dacă întâmpinați probleme cu aparatul, vizitați **www.tefal.com** pentru o listă cu întrebări frecvente sau contactați Centrul de Asistență pentru Clienți din țara dumneavoastră.