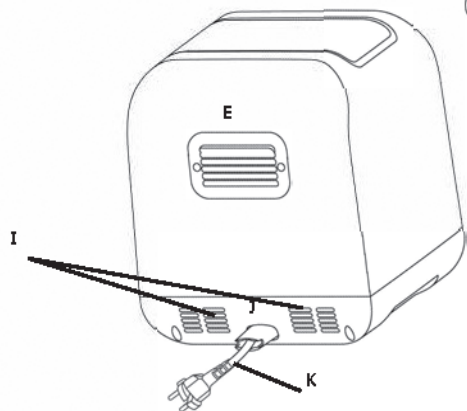
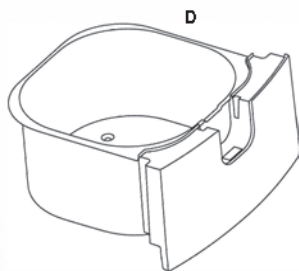
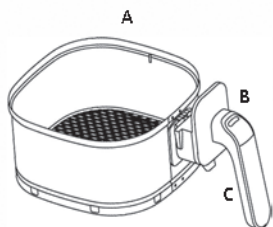
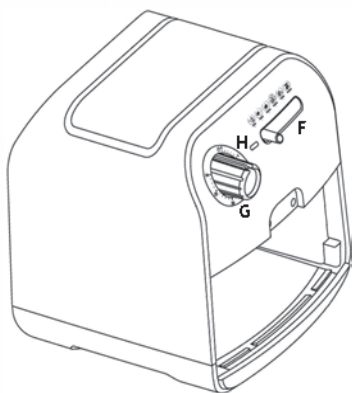


Tefal®

SV



Fry delight



BESKRIVNING

- A. Korg
- B. Frigöringsknapp för korgen
- C. Korghandtag
- D. Behållare
- E. Luftutblås
- F. Temperaturvred (150-200 °C)
- G. Timer (0-30 minuter)/Strömbrytare
- H. Uppvärmningsindikator
- I. Luftutgångar
- J. Förvaringsutrymme för kabeln
- K. Strömkabel

SV

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort eventuella klistermärken och etiketter från apparaten.
3. Rengör korgen och behållaren ordentligt med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande tvättsvamp.

Obs! Du kan även rengöra dessa delar i en diskmaskin.

4. Torka av apparatens in- och utsida med en fuktad trasa. Fry Delight fungerar genom att producera varm luft. Fyll inte på behållaren (D) med olja eller stekfett.

FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på en plan, stabil och värmebeständig arbetsyta som inte kan utsättas för vattenstänk.
2. Placera korgen korrekt i behållaren (D).
3. Dra ut strömkabeln ur dess förvaringsutrymme som hittas längst ner på apparaten.

Fyll inte på olja eller någon annan vätska i behållaren.

Placera inget föremål ovanpå apparaten. Det stör luftflödet och påverkar fritörens varmluftsprocess.

ANVÄNDA APPARATEN

Fry Delight kan tillaga en stor mängd olika recept. Besök www.tefal.com för att hitta online recept som hjälper dig att lära känna apparaten. Tillagningstiderna för huvudrätter visas i avsnittet "Matlagningssguide".

En liten mängd rök och luft kan avges från apparaten de första gångerna som den används. Detta är helt normalt och ofarligt och kommer snabbt att försvinna vid användning.

Varmluftsritering

1. Anslut strömkabeln till ett eluttag.
2. Dra försiktigt ut behållaren från Fry Delight.

Obs! Tryck INTE på korgens frigöringsknapp (B) när behållaren tas bort från apparaten.

Använd endast korgens frigöringsknapp för att frigöra korgen från behållaren.

3. Placera maten i korgen.

Obs! Fyll aldrig upp korgen ovanför MAX-nivån och överstig aldrig den högsta mängd som anges i tabellen (se avsnittet "Matlagningssguide"), eftersom detta kan påverka kvaliteten.

4. Skjut tillbaka behållaren in i Fry Delight. Använd aldrig behållaren utan att korgen är i den. **Varning! Vidrör inte behållaren vid användning och vänta en stund efter att den har använts. Den blir mycket het. Håll endast behållaren via handtaget.**

1. Flytta temperaturvredet till önskad temperatur. Se avsnittet "Matlagningssguide" för att välja korrekt temperatur.

2. Välj önskad tillagningstid (se avsnittet "Matlagningssguide").

3. För att slå på apparaten, vrid timervredet till önskad tillagningstid.

Lägg till 3 minuter till tillagningstiden som anges i tabellerna på sidan 7 och 8 när apparaten är kall.

Obs! Om det önskas kan du låta apparaten förvärmas utan tillsatt mat. För att förvärma apparaten, vrid timervredet till mer än 3 minuter och vänta tills uppvärmningsindikatorn slocknat (detta tar cirka 3 minuter). Fyll sedan på korgen och vrid timervredet till önskad tillagningstid (se "Matlagningssguide" för timerinställningar).

- Timer börjar räkna ner den inställda tillagningstiden.
 - Uppvärmningsindikatorn tänds.
 - Uppvärmningsindikatorn tänds och slocknar under varmluftsfriteringen. Den indikerar att uppvärmningselementen är slås på och av för att hålla den inställda temperaturen.
 - Överflödiga olja från maten samlas upp i behållarens botten.
4. Viss mat måste skakas om efter halva tillagningstiden (se avsnittet "Matlagningssguide"). För att skaka om maten, dra ut behållaren från apparaten via handtaget och skaka om den. Skjut sedan tillbaka behållaren i luftfritösen.

Varning! Tryck inte in korgens frigöringsknapp vid skakning av maten.

Tips! Du kan ta ur korgen från behållaren och endast skaka korgen, för att minska behållarens vikt. För att göra detta, dra ut behållaren från apparaten och placera den på en värmebeständig yta. Tryck sedan på korgens frigöringsknapp och lyft upp korgen ur behållaren.

Tips! Du kan ställa in timern på halva tillagningstiden och skaka om ingredienserna när timern hörs. Ställ sedan in timern igen på den återstående tillagningstiden.

Eftersom Air Pulse-tekniken direkt värmer upp luften inne i apparaten, störs processen nästan ingenting om behållaren dras ut en kort stund ur apparaten vid tillagning.

5. När timern hörs har den inställda tillagningstiden uppnåtts. Dra ut behållaren ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.

Obs! Du kan även stänga av apparaten manuellt. För att stänga av den manuellt, vrid timervredet till 0.

6. Kontrollera om maten är klar.

Om maten inte är klar ännu, skjut bara in behållaren i apparaten igen och ställ in timern på ett par extra minuter.

7. Töm korgen i en skål eller på en tallrik.

Tips! För att ta bort stor eller ömtålig mat, använd en tång för att lyfta ut maten ur korgen.

8. För att ta upp små matbitar (t.ex. **pommes frites**), tryck på korgens frigöringsknapp och lyft ut korgen ur behållaren.

Vänd inte korgen upp och ner när behållaren är monterad, eftersom överbliven olja som samlats i behållarens botten då hamnar på maten.

Behållaren och maten är mycket het efter varmluftsritering. Beroende på vilken typ av mat som tillagas i Fry Delight kan ånga sippra ut från behållaren.

9. När en omgång mat är klar så är Fry Delight omedelbart klar för att tillaga en till omgång.

MATLAGNINGSGUIDE

Nedanstående tabell hjälper dig att välja de allmänna inställningarna för den mat som ska tillagas.

Obs! Nedanstående tillagningstid är endast en guide och kan variera beroende på potatisens sort och årgång. För annan mat kan storleken, formen och märket påverka resultatet. Därför måste du kanske justera tillagningstiden något.

Tillagningstiderna i tabellerna är grundade på att apparaten förvärmats i ett tomt tillstånd under 3 minuter.

	Min-max mängd (g)	Ungefärlig tid (min)	Temperatur (°C)	Skaka om*	Extra information
Potatis och pommes frites					
Fryst pommes frites (8 mm x 8 mm tunna pommes frites)	300-700 g	12-16	200 °C	Skaka om	
Frysta chips (13 mm x 13 mm standardtjocklek)	300-700 g	12-20	200 °C	Skaka om	
Hemmagjorda pommes frites (8 x 8 mm)	300-800 g**	18-25	180 °C	Skaka om	Tillsätt ½ tsk olja
Hemmagjorda potatisklyftor***	300-800 g**	18-22	180 °C	Skaka om	Tillsätt ½ tsk olja
Hemmagjorda potatistärningar	300-750 g**	15-21	180 °C	Skaka om	Tillsätt ½ tsk olja
Fryst rosti	250 g	15-18	180 °C		

* Skaka om efter halva tillagningstiden.

** Vikt för oskalad potatis

*** Tips! För bättre resultat, variera potatisen med t.ex. Maris Piper och King Edward.

VIKTIGT! För att undvika att apparaten skadas, överskrid aldrig det högsta antalet ingredienser och vätskor som anges i bruksanvisningen och recepten.

Kött & Fågel (dessa tider och temperaturer är för färskt kött och fågel)

Biff	100-500 g	7-14	180 °C		
Fläskkotletter	100-500 g	12-16	180 °C		
Hamburgare	100-500 g	7-14	180 °C		
Köttbullar	400 g	12	180 °C		
Korvrulle	100-500 g	10-11	200 °C		Använd kyld och redo för ugnen
Kycklingklubbor	100-500 g	18-22	180 °C		
Kycklingbröstfileer (benfri)	100-500 g	10-15	180 °C		

	Min-max mängd (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Skaka om	Extra information
Tilltugg					
Vårrullar	100-500 g	8-9	200 °C		Använd kyld och redo för ugnen
Frysta kycklingnuggets	100-500 g	6-9	200 °C	Skaka om	
Frysta fiskpinnar	100-300 g	6-9	200 °C	Skaka om	
Fryst stekt bläckfisk	300 g	6	200 °C	Skaka om	
Frysta panerade potatiskroetter	450 g	15	200 °C	Skaka om	
Fyllda grönsaker	100-400 g	16-30	170 °C		

Bakelser

Tårta	300 g	30	160 °C	Använd en kakform/ ugnsform
Quiche	100-300 g	9-10	180 °C	Använd en kakform/ ugnsform
Muffins	300 g	15-18	180 °C	Använd en kakform/ ugnsform

SV

Besök www.tefal.com för online recept.

När du använder smet som jäser (t.ex. tårta, quiche eller muffins) bör inte ugnformen fyllas mer än till hälften.

TIPS

- Mindre mat kräver vanligtvis en något kortare tillagningstid än större mat.
- En större mängd mat kräver endast en något längre tillagningstid, och en mindre mängd mat kräver endast en något kortare tillagningstid.
- Att skaka om mindre mat efter halva tillagningstiden förbättrar slutresultatet och kan bidra till att förhindra en ojämn tillagning.
- Tillsätt lite olja till färska potatisar för ett krispigare resultat. Efter att oljan har lags till, fritera potatisarna inom ett par minuter.
- Tillaga inte extremt fet mat i Fry Delight.
- Tilltugg som kan tillagas i en ugn kan även tillagas i Fry Delight.
- Den optimala mängd som rekommenderas för tillagning av pommes frites är 500 gram.
- Använd färdig smör- och mördeg för att snabbt och enkelt göra fyllda tilltugg.
- Om du vill baka en kaka eller quiche, eller om du vill steka omtålig eller fylld mat, placera en ugnform i botten av Fry Delight-behållaren. Du kan använda en ugnform i kisel, rostfritt stål, aluminium eller terrakotta.
- Du kan även använda Fry Delight för att återuppvärma mat. För att återuppvärma mat, ställ in temperaturen på 160 °C i upp till 10 minuter.

Kontrollera att maten är rykande het före den serveras.

Obs! Tillagningstiderna i tabellerna är grundade på att apparaten förvärmats i 3 minuter. Lägg till 3 minuter till tillagningstiden om du inte förvärmat din Fry Delight före tillagningen.

GÖRA HEMMAGJORDA CHIPS OCH POMMES FRITES

Det rekommenderas att använda frysta chips och pommes frites för bästa resultat. Följ stegen nedan för att göra hemmagjorda chips.

1. Välj en potatissort som rekommenderas för att göra chips. Skala potatisarna och skär dem till chips av samma tjocklek.
2. Blötlägg chipsen i en skål med kallt vatten i minst 30 minuter, håll av vattnet och torka av dem med en ren, högabsorberande handduk. Badda dem sedan med en pappershandduk. Chipsen måste vara helt torra före tillagning.
3. Tillsätt $\frac{1}{2}$ matsked olja (vegetabilisk olja, solrosolja, olivolja osv.) i en torr skål. Placera chipsen ovanpå och rör om tills de har en oljebeläggning.
4. Ta upp chipsen från skålen med fingrarna eller ett köksredskap så att eventuell överflöd olja stannar kvar i skålen. Placera chipsen i korgen.
Obs! Tippa inte över skålen med de oljebelagda chipsen direkt in i korgen, eftersom överflöd olja kommer att hamna i botten av behållaren.
5. Friterar chipsen efter instruktionerna i avsnittet "Matlagningsguide".

RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning.

Behållaren och korgen har en släpp-lättbeläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel vid rengöring eftersom det kan skada släpp-lättbeläggningen.

1. Dra ut strömkontakten från eluttaget och låt apparaten svalna. Obs! Ta bort behållaren för att låta luftfritösen svalna snabbare.
2. Torka av apparatens utsida med en fuktad trasa.
3. Rengör behållaren och korgen med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp. Du kan använda en avfettningsvätska för att avlägsna kvarvarande smuts.

Obs! Behållaren och korgen kan köras i diskmaskin.

Tips! Om smuts fastnat på korgen eller i botten av behållaren, fyll upp behållaren med varmt vatten och lite diskmedel. Placera korgen i behållaren och låt sedan behållaren och korgen ligga i blöt under cirka 10 minuter. Skölj av dem rena och låt torka.

4. Torka apparatens insida med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
5. Rengör värmeelementet med en torr rengöringsborste för att avlägsna eventuella matrester.
6. Sänk inte ner apparaten i vatten eller någon annan vätska.

FÖRVARING

1. Dra ut apparaten ur eluttaget och låt den svalna.
2. Se till att alla delar är rena och torra.
3. Tryck in kabeln i dess förvaringsutrymme. Fäst kabeln genom att föra in den i fästspåret.

GARANTI OCH SERVICE

Om du behöver service eller information, eller om du har ett problem, vänligen besök Tefals webbplats på **www.tefal.com** eller kontakta Tefals kundtjänst för ditt land. Du hittar telefonnumret i garantibroschyren som följer med för alla länder. Om det inte finns någon kundtjänst för ditt land, besök din lokala återförsäljare av Tefal-produkter.

FELSÖKNING

Om det uppstår något problem med apparaten, besök **www.tefal.com** för att se en lista över vanliga frågor och svar eller kontakta kundtjänsten för ditt land