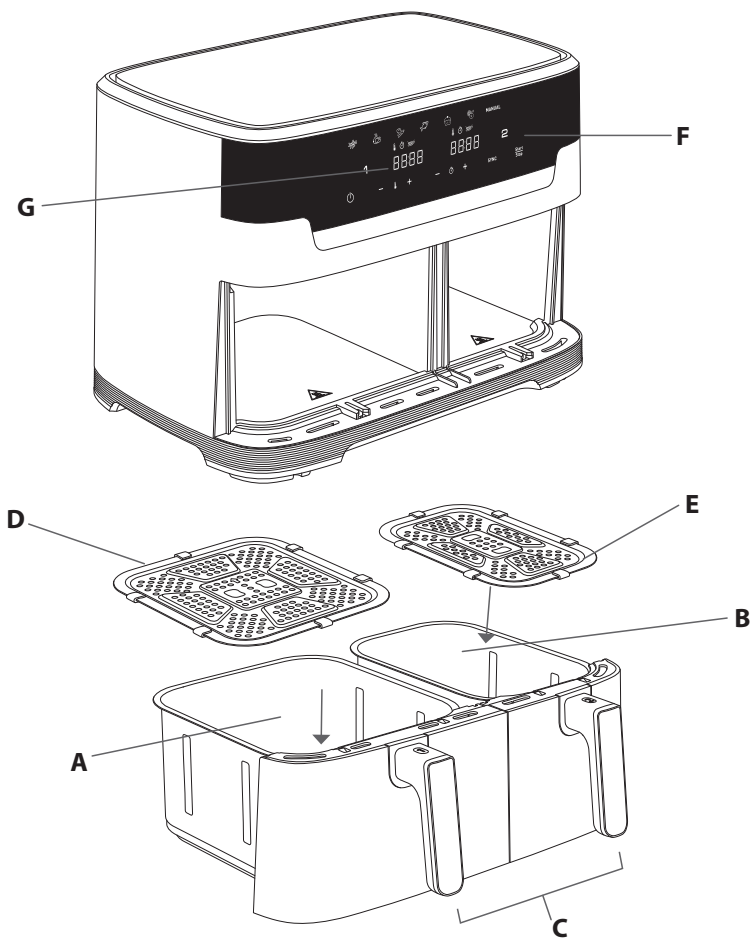


TEFAL
Kuumaõhufritüür
EY942HE0



XXL DUAL EASY FRY™



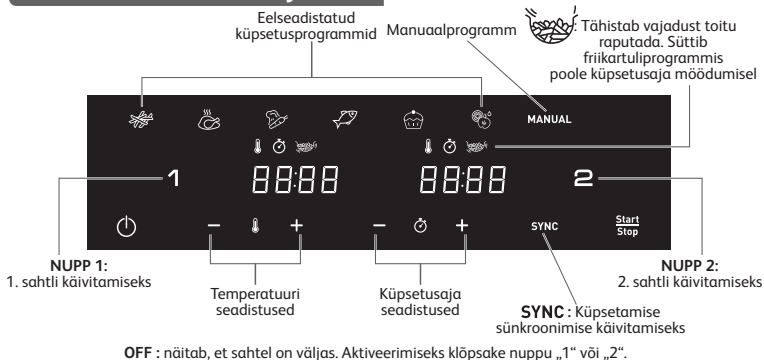
KIRJELDUS

- A. Sahtel 1 (suur nõu)
- B. Sahtel 2 (tavaline nõu)
- C. Sahtli käepidemed
- D. Eemaldatav suur rest koos silikoonpatjadega

- E. Eemaldatav rest koos silikoonpatjadega
- F. Puutetundlik digiekraan
- G. Aja-/temperatuuriekraan

et

DUAL EASY FRY kasutajaliides



AUTOMAATSED KÜPSETAMISREŽIIMID

- Friikartulid
- Kana
- Kõõgiljaid
- Kala

- Magustoit
- Kuivatamine
- Käsitsirežiim

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

1. Eemaldage kogu pakkematerjal.
2. Eemaldage seadmelt kõik kleebised (näiteks sahtlil asuv kleebis).
3. Puhastage sahtel ja eemaldatavad restid põhjalikult sooja vee, nõudepesuvahendi ja mitteabasiivse švammiga.
Sahtleid ja reste võib pesta nõudepesumasinas.
4. Pühkige seadet väljast ja seest niiske lapiga. Seade töötab kuumu õhu tekitamise teel. Ära pange sahtlisse õli ega praerasva.

ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

1. Asetage seade lamedale, stabiilsele, kuumakindlale tööpinnale, eemale veepritsmetest.
2. **Ärge pange sahtlisse õli ega teisi vedelikke.**
Ärge asetage midagi seadme peale. See takistab õhu liikumist ja mõjutab kuuma õhuga küpsetamise tulemuslikkust.
3. Vajutage seadme sisse lülitamiseks nuppu „“.
4. Vaikimisi on 1. sahtli puhul kuvatud friikartulirežiim, samas kui 2. sahtli puhul on kuvatud kirje „OFF“.
5. Kumbagi sahtlit saab aktiveerida, vajutades nuppu „1“ või „2“. (Valiku tühistamiseks vajutage nuppu „1“ või „2“ uuesti. Sahtel lülitub VÄLJA ja valik tühistatakse).
Märkus. Ärge kunagi ületage tabelis esitatud maksimumkogust (vt jaotist „Toiduvalmistamisjuhised“), kuna see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.
6. Optimaalsete küpsetustulemuste saavutamiseks asetage enne valmistamise algust sahtlisse alati sobivad restid.

et

KAHE SAHTLI KASUTAMINE SÜNKROONREŽIIMIS (TOPELTKÜPSETAMINE)

Kahe sahtli ja režiimi „SYNC“ abil on võimalik samaaegselt kahte erinevat toitu valmistada.

1. Vajutage seadme sisse lülitamiseks nuppu „“. Vaikimisi on 1. sahtli puhul kuvatud friikartulirežiim, samas kui 2. sahtli puhul on kuvatud kirje „OFF“.
2. Vajutage küpsetusrežiimile ning valige aeg ja temperatuur, kui eelseadistatu ei sobi (vajutades nuppu „+“ ja „-“). Seadistused salvestatakse.
3. Asetage esimene toit 1. sahtlisse (vasakpoolne sahtel). Lükake sahtel tagasi seadmesse.
Märkus: kui ekraanile ilmub kirje „Add“ (Lisa) ja 10 minuti jooksul ei järgne ühtegi toimingut, siis programm seiskub ja ekraanile kuvatakse uuesti kirje „START/STOP“.
Küpsetamise alustamiseks tuleb valik uuesti teha.
4. 2. sahtli aktiveerimiseks vajutage nuppu „2“.
5. Vajutage teisele soovitud küpsetusrežiimile ning valige aeg ja temperatuur, kui eelseadistatu ei sobi (vajutades nuppu „+“ ja „-“).
6. Asetage teine toit 2. sahtlisse (parempoolne sahtel). Lükake sahtel tagasi seadmesse.
7. Kahe toidu üheaegseks valmimiseks vajutage nuppu „SYNC“. Kui valitud kahel küpsetusrežiimil on erinevad valmistamisajad, ilmub lühima küpsetusrežiimi (toidule, mille valmistamiseks kulub vähem aega) ekraanile kirje „HOLD“ (Oota). See tähendab, et seade viivitab küpsetamise alustamisega, et kaks toitu saaksid üheaegselt valmis.
8. Toiduvalmistamise alustamiseks vajutage nuppu „“.
9. Kui toidud on valmis, kostuvad seadmest samaaegselt piiksud.
10. Kui toidud on valmis, võtke sahtel välja. Kasutage toidu sahtlist välja võtmiseks tange.

Ettevaatust! Pärast kuuma õhuga küpsetamist on toit väga kuum.

Märkus. Kui te tõmbate küpsetamise ajal ühe sahtlitest välja ja ei lükka seda 5 minuti jooksul tagasi, kuvatakse sahtli ekraanile kirje „OFF“ (Väljas). Teine sahtel jätkab töötamist, kuid programm „SYNC“ on läbi.

SEADME AINULT ÜHE SAHTLI KASUTAMINE

1. Vajutage seadme sisse lülitamiseks nuppu „“.
2. Vaikimisi on 1. sahtli puhul kuvatud friikartulirežiim, samas kui 2. sahtli puhul on kuvatud kirje „OFF“.
3. Mis tahes sahtlit saab käivitada, vajutades nuppu „1“ või „2“. Teine sahtel jääb välja lülitatuks (Valiku tühistamiseks vajutage nuppu „1“ või „2“ uuesti).
4. Küpsetamise alustamiseks saate valida eelseadistatud küpsetusrežiimi või manuaalseadete vahel.

et

a. Eelseadistatud küpsetusrežiimi valimisel tegutsege järgmiselt:

- Valige soovitud küpsetusrežiim, vajutades puutekraanil sellele vastavat ikooni (neid režiime on kirjeldatud täpsemalt jaotises „Küpsetusjuhised“).
- Kinnitage ^{Start}/_{Stop} küpsetusrežiim nupuvajutusega. Sellega käivitatakse küpsetusprotsess.
- Algab küpsetamine. Järelejäänud küpsetusaeg kuvatakse ekraanil.

b. Kui valite manuaalseaded, tegutsege järgmiselt:

- Vajutage režiimi „MANUAL“.
- Kohandage temperatuuri  digiekraani nuppudega „+“ ja „-“. Termostaadi vahemik on 40–200 °C.
- Seejärel valige nuppe „+“ ja „-“ vajutades soovitud valmistamisaja. Taimeri saab seada 0–60 minutile.
- Vajutage ^{Start}/_{Stop} nuppu, et alustada valitud temperatuuri- ja ajaseadistustega küpsetamist. Küpsetamine algab. Järelejäänud küpsetusaeg kuvatakse ekraanil.

5. Toidust tuleb liigne õli ja rasv koguneb sahtli põhja.
6. Mõnda toitu tuleb optimaalsete valmistulemuste saamiseks poole valmistamise pealt raputada (vt jaotist „Küpsetusjuhised“). Toidu raputamiseks tõmmake nõu käepidemest haarates seadmest välja ja raputage. Seejärel lükake nõu tagasi seadmesse ja küpsetamine algab automaatselt uuesti.



Friikartulirežiimis hakkab poole valmistamisaja möödumisel ekraanil vilkuma järgmine piktogramm. See näitab, et ühtlase valmistulemuse saavutamiseks tuleb friikartuleid raputada.

7. Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõpule jõudnud. Tõmmake nõu seadmest välja ja asetage kuumakindlale pinnale.
8. **Kontrollige, kas toit on valmis.**
Kui toit pole veel valmis, lükake nõu lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõnele lisaminutile.
9. Kui toit on valmis, võtke nõu välja. Kasutage toidu nõust välja võtmiseks tange.
Ettevaatust! Sahtlit ei tohi tagurpidi keerata, kui selles on rest.
Pärast küpsetamist on sahtlid, restid ja toit väga kuumad.
10. Kui üks toidukogus on valmis saanud, on seade kohe valmis järgmist toidukogust küpsetama.

KÜPSETUSJUHISED

Allolev tabel aitab teil valida küpsetatava toidu jaoks põhiseadistused.

Märkus: allolevad küpsetusajad on umbkaudsed ning võivad olenevalt kartulite sordist ja partiist erineda. Muude toitude puhul võivad tulemusi mõjutada toidu kogus, kuju ja kaubamärk. Seega peate küpsetusaega võib-olla kohandama.

et

	Kogus		Ligikaudne aeg	Temperatuur	Küpsetusrežiim	Raputamine	Lisateave
Kartulid ja friikartulid							
Sügavkülmutatud friikartulid (10 mm x 10 mm)	Sahtel 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Sahtel 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Kodused friikartulid (8 mm x 8 mm)	Sahtel 1	900 g	45 min	180°C		x4	Kuivatage enne valmistamist rätikuga
	Sahtel 2	500 g	35 min			x4	
Sügavkülmutatud kartulisektorid	Sahtel 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Sahtel 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Looma- ja linnuliha							
Sügavkülmutatud lihalõigud	Sahtel 1	kuni 5 tükki	15 min	200°C	MANUAL	x1	
	Sahtel 2	kuni 3 tükki	15 min				
Kana rinnafileed (kondita)	Sahtel 1	kuni 5 tükki	20 min	200°C		x1	
	Sahtel 2	kuni 3 tükki	20 min	200°C			
Terve kana	Sahtel 1	kuni 1500 g	55 min	160°C			Ainult 1. nõu
Suupisted							
Sügavkülmutatud kanagagitsad	Sahtel 1	kuni 600 g	15 min	200°C		x1	
	Sahtel 2	kuni 400 g	15 min	200°C			
Kanatiivad	Sahtel 1	kuni 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Sahtel 2	kuni 600 g	16 min	200°C			

	Kogus		Ligikaudne aeg	Temperatuur	Küpsetusrežiim	Raputamine	Lisateave
Suupisted							
Pitsa	Sahtel 1	kuni 5 viilu	8 min	200°C	MANUAL		
	Sahtel 2	kuni 3 viilu	8 min	200°C	MANUAL		
Suvikõrvits	Sahtel 1	kuni 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Sahtel 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Kala							
Löhefilee	Sahtel 1	kuni 5 tükki	12 - 14 min	200°C			
	Sahtel 2	kuni 3 tükki	12 - 14 min	200°C			
Krevetid	Sahtel 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Sahtel 2	kuni 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Küpsetamine							
Muffinid	Sahtel 1	kuni 8/9 tükki	16 min	160°C			
	Sahtel 2	kuni 4 tükki	16 min	160°C			
Šokolaadikoogid	Sahtel 1	1 ümmargune kook pann	50 - 55 min	160°C			
Kuivatamine							
Õunaviilud	Sahtel 1	1 tükk	4h	70°C			
	Sahtel 2	1/2 tükk	4h	70°C			

NÕUANDED

- Väiksema kogusega toidud vajavad tavaliselt veidi lühemat valmistamisaega kui suurema kogusega toidud.
- Väiksema kogusega toidu raputamine poole valmistamise peal parandab lõpptulemust ja aitab vältida ebaühtlast valmimist.
- Eriti krompsude kartulite valmistamiseks lisage enne kupsetamist vaike kogus oli ja raputage oli uhtlaseks jaotamiseks. Soovitame kasutada 14 ml oli. Pärast lusikatäie õli lisamist frittige kartuleid mõne minuti jooksul.
- Suupisteid, mida küpsetatakse ahjus, saab valmistada ka seadmes.
- Friikartulite optimaalne kogus küpsetamiseks on 1600 grammi (Sahtel 1 : 1000 g + Sahtel 2 : 600 g)
- Kasutage täidisega suupistete kiireks ja mugavaks küpsetamiseks valmis leht- ja muretainast.
- Asetage ahjuvorm seadme anumasse, kui soovite küpsetada kooki või pirukat või kui tahate praadida õrnu või täidisega koostisosi. Kasutada võib silikoonist, roostevabast terasest, alumiiniumist või savist nõusid.
- Seadet võib kasutada ka toidu ülessoojendamiseks. Selleks valige kuni 10 minutiks temperatuur 160 °C. Toidu täielikuks ülessoojendamiseks soovitame küpsetusaega reguleerida vastavalt toidu kogusele.

PUHASTAMINE

Puhastage seade pärast iga kasutuskorda.

Anumal ja restil on mittenakkuv kate. Ärge kasutage metallist köögiriistu või nende puhastamiseks abrasiivseid puhastusaineid, kuna see võib mittenakkuvat katet kahjustada.

1. Eemaldage elektripistik pistikupesast ja laske seadmel maha jahtuda.
Märkus. Eemaldage anum, et seade jahtuks kiiremini.
2. Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.
3. Puhastage anumad ja resti kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse svammiga. Allesjäänud mustuse eemaldamiseks saate kasutada rasvaeemaldusvahendit.
Tähelepanu! Anumat ja resti võib pesta nõudepesumasinas.
Nõuanne: kui mustus on anuma põhja ja resti külge kinni jäänud, täitke need kuuma vee ja mõne tilga nõudepesuvahendiga. Jätke anum ja rest umbes 10 minutiks ligunema. Seejärel loputage puhtaks ja kuivatage.
4. Pühkige seadme sisemust kuuma vette kastetud lapiga.
5. Puhastage kütteelementi kuiva puhastusharjaga, et eemaldada toidujäägid.
6. Ärge pange kunagi seadet vette või mõnda muusse vedelikku.

HOIUSTAMINE

1. Lahutage seade vooluvõrgust ja laske sel jahtuda.
2. Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

GARANTII JA HOOLDUS

Kui soovite hooldust või teavet või kui teil tekib probleem, külastage kaubamärgi veebisaiti või võtke ühendust kaubamärgi klienditeeninduskeskusega teie riigis. Telefoninumbri leiate ülemaailmse garantii brošüürist. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, minge oma kohaliku edasimüüja juurde.

TÕRKEOTSING

Kui teie seadmel esineb probleem, külastage kaubamärgi veebisaiti (vt juhendi esilehte), kust leiate vastused korduma kippuvatele küsimustele, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.