

Tefal[®]

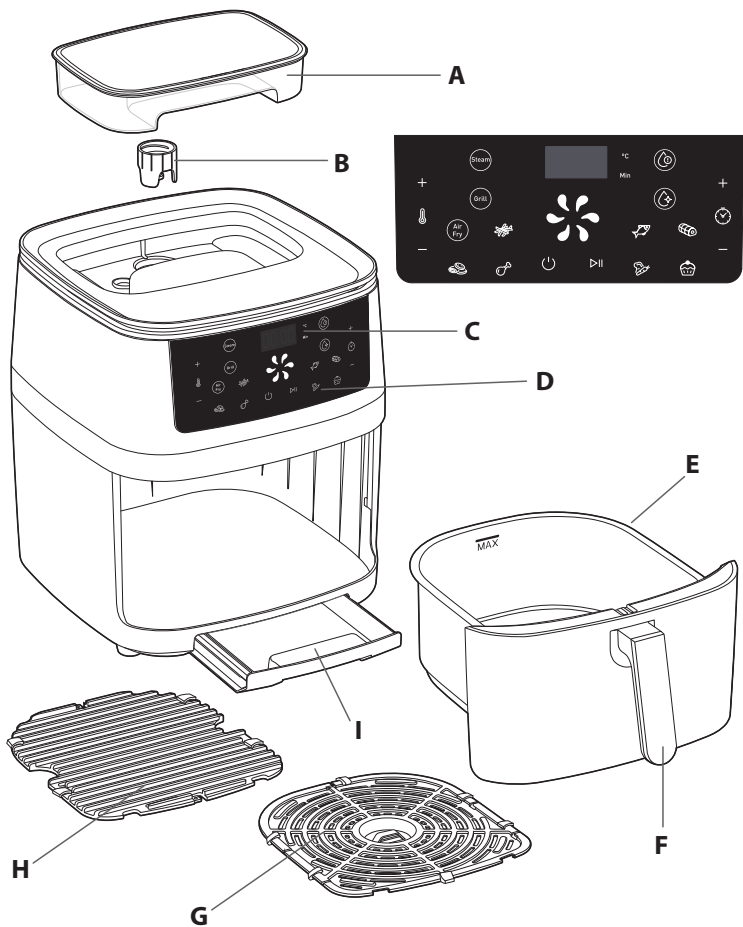
EN



Kuumaõhufritüür
FW2018

EASY FRY GRILL & STEAM

www.tefal.com



KIRJELDUS

- A. Veeanum
- B. Veeanuma kork
- C. Tööaja/temperatuuri ekraan
- D. Digitaalne puutepaneel
- E. Anum
- F. Anuma käepide
- G. Tavaline rest
- H. Valatud grillrest
- I. Veealus

EE

AUTOMAATPROGRAMMID TOIDUVALMISTUSREŽIIMID

- 1. Friikartulid
- 2. Kana
- 3. Nagitsad
- 4. Kala
- 5. Praad
- 6. Köögiviljad
- 7. Kook

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA


- 1. Eemaldage pakkematerjal.
- 2. Eemaldage seadmelt kõik kleepsud või etiketid.
- 3. Ärge eemaldage resti silikoonpadjakesi.
- 4. Puhastage anum, veeanum ja eemaldatavad restid mitteabrsiivse pesukäsna ja sooja veega, millele on lisatud veidi nõudepesuvahendit.
Hoiatus! Anumat, reste ja veeanumat ei tohi pesta nõudepesumasinas.
- 5. Pühkige seadet sees- ja väljaspoolt niiske lapiga. Töötav seade toodab kuumat auru või õhku.
Ärge pange anumasse (E) õli ega rasva.

KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE

- 1. Kasutage seadet ühetasasel, stabiilsel, kuumakindlal pinnal, kuhu ei pritsi vett.
 - 2. **Ärge pange seadmesse õli ega vedelikku.**
Ärge asetage midagi seadme peale. See takistab õhuvoolu ja mõjutab seadme töötulemust.
- Seadmes saab valmistada erinevaid retsepte. Peamiste toiduainete valmistusajad on toodud osas „Valmistusjuhised“. Veebisaidilt www.t-fal.com leiate retsepte, mis aitavad teil seadmega tutvuda.

AUTOMAATREŽIIMIDE KASUTAMINE

- 1. Ühendage toitejuhtme pistik pistikupessa.
- 2. Pange toiduained anumasse.
Märkus. Ärge täitke anumat üle tähise MAX ega ületage tabelis (vt osa "Valmistusjuhised") toodud koguseid, sest see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.
- 3. Lükake anum tagasi seadmesse.
Ettevaatust! Ärge puudutage anumad seadme töötamise ajal ega mõnda aega pärast seda, sest anum läheb väga kuumaks. Hoidke anumad ainult käepidemest.

- Vajutage puutepaneelil soovitud režiimi nuppu (täpsemat kirjeldust režiimide kohta vt osast „Valmistusjuhised“).
- Režiimi kinnitamiseks vajutage käivitusnuppu  . Toiduvalmistamine algab. Ekraanil kuvatakse valitud temperatuur ja valmistamise lõpuni jäänud aeg.
- Liigne õli koguneb anuma põhja.
- Mõndasid toiduaineid tuleb poole valmistusaja peal raputada (vt osa "Valmistusjuhised"). Toiduainete raputamiseks võtke anum käepidemest hoides seadmest välja ja raputage anumat. Lükake anum tagasi seadmesse ja vajutage valmistamise jätkamiseks käivitusnuppu.
- Taimerisignaali kõlades on toit valmis. Võtke anum seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.
- Kontrollige, kas toit on valmis.
Kui toit ei ole valmis, pange anum lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõneks minutiks.
- Võtke valmis toit anumast välja. Kasutage toidu eemaldamiseks anumast tange.

Tähelepanu! Anumat ei tohi koos restiga tagurpidi keerata.










Pärast kasutamist on anum, rest ja toit väga kuumad. Sõltuvalt toidu liigist tuleb olla ettevaatlik, sest anumast võib tulla kuuma auru.

- Kui toiduportsjonid on valmis, saab seadmega kohe uut portsjonit valmistama hakata.








MÄRKUS. Alljärgnevatel programmides    kasutatakse toidu valmistamiseks auru. Enne sellise programmi kasutamist täitke veeanum maksimumtasemeni veega.

KUUMAÕHUREŽIIMI KASUTAMINE






Soovitame kasutada puhastatud vett.


- Pange toiduained anumasse.
- Lükake anum seadmesse.
- Vajutage  ja seejärel vajutage puutekraanil .
- Temperatuuri  saate reguleerida digiekraani nuppudest  ja  . Termostaadi temperatuuri saab reguleerida vahemikus 80-200 °C.
- Seadistage soovitud valmistusaeg, vajutades nuppu  ja reguleerides valmistusaega nuppudega  ja  . Taimerit saab seadistada kuni 60 minutini.
- Toiduvalmistamise alustamiseks valitud temperatuuri ja ajaga vajutage käivitusnuppu  . Valmistamine algab. Ekraanil kuvatakse vaheldumisi valitud temperatuur ja valmistamise lõpuni jäänud aeg.
- Liigne õli koguneb anuma põhja.
- Mõndasid toiduaineid tuleb poole valmistusaja peal raputada (vt osa "Valmistusjuhised"). Toiduainete raputamiseks võtke anum käepidemest hoides seadmest välja ja raputage anumat. Lükake anum tagasi seadmesse ja vajutage valmistamise jätkamiseks käivitusnuppu.
- Taimerisignaali kõlades on toit valmis. Võtke anum seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.
- Kontrollige, kas toit on valmis.
Kui toit ei ole valmis, pange anum lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõneks minutiks.
- Võtke valmis toit anumast välja. Kasutage toidu eemaldamiseks anumast tange.
Tähelepanu! Anumat ei tohi koos restiga tagurpidi keerata.
Pärast kasutamist on anum, rest ja toit väga kuumad. Sõltuvalt toidu liigist tuleb olla ettevaatlik, sest anumast võib tulla kuuma auru.
- Kui toiduportsjonid on valmis, saab seadmega kohe uut portsjonit valmistama hakata.


GRILLREŽIIMI KASUTAMINE

1. Asetage grillplaat seadme anumasse.
2. Vajutage , seejärel vajutage ekraanil , et valida grillrežiim.
3. Grillrežiimi käivitamiseks vajutage . Seade hakkab eelsoojenema.  Eelsoojenemise ajal vilgub . Eelsoojenemine kestab 15 minutit.
4. Taimerisignaali kõlades on eelsoojenemine lõppenud.
5. Võtke anum seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.
6. Asetage toit grillplaadile ja pange anum tagasi seadmesse.
7. Vaikimisi on valmistusaeg 4 minutit. Soovitud valmistusaja reguleerimiseks vajutage nuppe  ja  (vt osa „Valmistusjuhised“).
8. Vajutage valmistamise alustamiseks käivitusnuppu . Ekraanil kuvatakse valitud temperatuur ja valmistamise lõpuni jäänud aeg.
9. Taimerisignaali kõlades on valmistamine lõppenud. Võtke anum seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.
10. Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit ei ole valmis, pange anum lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõneks minutiks.
11. Võtke valmis toit anumast välja. Kasutage toidu eemaldamiseks tange.
Ettevaatust! Pärast kasutamist on anum, rest ja toit väga kuumad.

AURUREŽIIMI KASUTAMINE

1. Enne aururežiimi kasutamist täitke veeanum kuni maksimumtasemeni veega.
Soovitame kasutada puhastatud vett.
2. Veenduge, et veeanuma kork on oma kohal ja lukus.
3. Pange veeanum oma kohale tagasi.
4. Asetage toit anumasse ja pange anum seadmesse.
5. Vajutage  ja seejärel vajutage puuteekraanil .
6. Vaikimisi on valmistusaeg 25 minutit. Soovitud valmistusaja reguleerimiseks vajutage nuppe  ja  (vt osa „Valmistusjuhised“).
7. Aururežiimi käivitamiseks vajutage . Toiduvalmistamine algab. Ekraanil kuvatakse valitud temperatuur ja valmistamise lõpuni jäänud aeg.
8. Taimerisignaali kõlades on valmistamine lõppenud. Avage seade, võtke anum seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.
9. Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit ei ole valmis, pange anum lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõneks minutiks.

Märkus. Köögiviljade aurutamiseks saate valida otse programmi . Temperatuur ja valmistusaeg seadistatakse automaatselt.

Märkus. Vilkuv  näitab, et veeanumas ei ole vett. Täitke veeanum veega. Soovitame kasutada puhastatud vett.






















VALMISTUSJUHISED








Alltoodud tabel aitab teil valida valmistatava toidu põhiseadistused.










Märkus. Tabelis toodud valmistusajad on vaid ligikaudsed ja võivad sõltuvalt kasutatavate kartulite sordist ja kogusest varieeruda. Ka teiste toiduainete korral võivad lõpptulemust mõjutada mõõtmed, kuju ja kaubamärk. Seega peate võib-olla valmistusaega veidi reguleerima.

NÕUANDED

- Väiksemaid toiduaineid on tavaliselt vaja valmistada lühemat aega kui suuremaid toiduaineid.
- Suuremat kogust toiduaineid on vaja küpsetada veidi kauem kui väiksemat kogust.
- Väiksemate mõõtmetega toidu raputamisel poole valmistusaja peal jääb lõpptulemus parem ja toit valmib ühtlasemalt.
- Krõbeda tulemuse saamiseks lisage tooretele kartulitele veidi õli. Pärast lusikatäie õli lisamist praadige kartuleid mõni minut.
- Ärge valmistage seadmes väga rasvaseid toite.
- Seadmes saab valmistada kõiki suupisteid, mida tavaliselt ahjus valmistate.
- Friikartulite optimaalne kogus on soovitatavalt 800 g.
- Kui soovite kiiresti ja hõlpsalt valmistada täidisega suupisteid, kasutage valmiskujul tainast.
- Koogi või *quiche* küpsetamisel või kergesti lagunevate või täidetud toiduainete praadimisel pange seadme anumasse ahjunõu. Võite kasutada silikoonist, roostevabast terasest, alumiiniumist või keraamilist ahjunõu.
- Seadet saab kasutada ka toidu soojendamiseks. Toidu soojendamiseks seadistage temperatuur kuni 10 minutiks 160 °C peale.












			 min	 °C	
	KUUMA ÕHUGA FRITTI- MINE (AIR FRY) 	 10- 1/2	1200 g	30 - 35 min	200°C
 8- 1/2		1000 g	30 - 35 min	200°C	
		800 g	15 - 18 min	200°C	
		1400 - 1600 g	60 min	200°C	
		800 g	15 - 18 min	200°C	
		400 g	13 - 15 min	200°C	
		600 g	15 - 17 min	180°C	
		8 pcs	15 - 18 min	180°C	

AUR 			 min	 °C	MENU
		1000 g	20 - 25 min	100°C	
		800 g	20 - 25 min	100°C	Steam
		1000 g	20 - 25 min	100°C	Steam

KUUMA ÕHUGA FRITTIMINE + AUR 			 min	 °C	MENU
		800 g	3 min aur 8 min kuuma õhuga frittimine	100 °C aur, 160 °C kuuma õhuga frittimine	
		1 kg	30 min aur 15 min kuuma õhuga frittimine	200 °C aur, 100 °C kuuma õhuga frittimine	

ETAPP 1
Eelsoojendus

ETAPP
Toiduvalmistamine

GRILL 			 min	 °C	MENU	
			250 g	6 - 8 min	200°C	Grill
			300 g	10 min	200°C	Grill
	=		400 g	10 - 12 min	200°C	Grill
	Grill 15 min 200°C		200 g	3 - 5 min	170°C	Grill

KARTULIKRÕPSUDE TEGEMINE

Parimate tulemuste saamiseks soovime kasutada külmutatud kartulikrõpse. Kui soovite kartulikrõpse siiski ise teha, järgige alltoodud samme.

1. Valige selleks soovitatud kartulisort. Koorige kartulid ja lõigake need võrdse paksusega kartulikrõpsudeks.
2. Laske kartulitel vähemalt 30 minutit külmas vees liguneda, nõrutage ja kuivatage puhta, imava käterätikuga. Patsutage kõõgi käterätikuga kuivaks. Krõpsud peavad enne valmistamist olema täiesti kuivad.
3. Valage kuiva anumasse 1 spl õli (taimne, päevalille- või oliiviõli), pange krõpsud sinna sisse ja

segage, kuni krõpsud on õliga kaetud.

4. Võtke krõpsud anumast välja sõrmedega või köögiriistaga, nii et liigne õli jääb anumasse. Pange krõpsud anumasse.

Märkus. Ärge valage õliga kaetud krõpse korraga anumasse, sest nii jääb liigne õli anuma põhja.

5. Praadige krõpse vastavalt osas "Valmistusjuhised" toodud juhistele.

PUHASTAMINE

Puhastage seadet pärast igat kasutuskorda.

Anumal ja restil on nakkumatu kate. Ärge puhastage neid metallist köögiriistadega ega abrasiivsete puhastusmaterjalidega, sest need võivad nakkumatut katet kahjustada.

1. Tõmmake seadme pistik pesast välja ja laske seadmel jahtuda. Märkus. Võtke anum seadmest välja, sest nii jahtub see kiiremini.
2. Pühkige seadme välispinda niiske lapiga.
3. Puhastage anum, restid ja veeanum hoolikalt mitteabrasiivse pesukäsna ja sooja veega, millele on lisatud veidi nõudepesuvahendit. Kangema mustuse eemaldamiseks võite kasutada rasvaärastusvedelikku.


Hoiatus! Anumat, reste ja veeanumat ei tohi pesta nõudepesumasinas.


Nõuanne: anuma põhja ja restile kleepunud mustuse eemaldamiseks täitke anum sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga., Laske anumal ja restil umbes 10 minutit liguneda.

Loputage puhta veega ja kuivatage.

4. Puhastage seade seespoolt sooja vee ja pehme lapiga.
5. Puhastage kütteelement kuiva puhastusharjaga, et kõik jäägid eemaldada.
6. Ärge pange seadet vette ega muusse vedelikku.



PUHASTAMINE PÄRAST IGAT KASUTUSKORDA

1. Tõmmake seadme pistik pärast kasutamist pesast välja.
2. Vajutage , et loputada süsteemi jääkide eemaldamiseks veega.
3. Programmi lõppedes võtke anum seadmest välja ja tühjendage anum veest.
4. Peske anumat, veealust ja veeanumat sooja vee ja nõudepesuvahendiga, loputage ja kuivatage.

Märkus. Et seade töötaks korralikult, on vaja sellest regulaarselt katlakivi eemaldada. Kasutage selleks alati spetsiaalset funktsiooni . Äädikalahuse keetmisest ei piisa katlakivi eemaldamiseks.

KATLAKIVI EEMALDAMINE

Seadme parima võimaliku töö tagamiseks tuleb sellest regulaarselt katlakivi eemaldada. Selleks toimige järgmiselt:

1. Valage veeanumasse 600 ml vett. Soovitame kasutada puhastatud vett.
2. Lisage 200 ml valget äädikat.
3. Veenduge, et veeanuma kork on oma kohal ja lukus. Asetage veeanum seadmesse tagasi.
4. Käivitage programm .
5. Programmi lõppedes avage seade ja tühjendage anum veest.
6. Loputage veeanumat seespoolt sooja veega ja täitke veega. Soovitame kasutada puhastatud vett.
7. Asetage veeanum seadmesse tagasi.
8. Vajutage , et loputada süsteem jääkidest.
9. Programmi lõppedes avage seade ja tühjendage anum veest.

EE

10. Peske anumad, veealust ja veeanumat sooja vee ja nõudepesuvahendiga, loputage ja kuivatage.

Märkus. Pärast 10 tundi aururežiimi kasutamist hakkab  vilkuma. See näitab, et peate käivitama

HOIUSTAMINE

katlakivi eemaldamise programmi.

1. Tõmmake seadme pistik pesast välja ja laske seadmel jahtuda.
2. Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

GARANTII JA TEENINDUSTÖÖD

Kui seade vajab teenindustöid või soovite lisateavet või teil on seoses seadmega probleeme, külastage Tefali veebisaiti www.tefal.co.uk või www.tefal.com.au või pöörduge oma riigi Tefali klienditeenindusse. Telefoninumbri leiute üleilmse garantii brošüürist. Kui teie riigis klienditeenindust ei ole, pöörduge Tefali kohaliku edasimüüja poole.

SEADME TÖÖS ESINEDA VÕIVAD PROBLEEMID

Kui teil on seoses seadmega probleeme, külastage veebisaiti www.tefal.co.uk või www.tefal.com.au, millelt leiute korduma kippuvad küsimused, või pöörduge oma riigi klienditeenindusse..

Hooldustöökoda: Rennerki Kaubanduse OÜ, Tel. 640 6400,

klienditeenindus@renerk.ee,

Avatud E-R 9:00-18:00

Maaletooja: Sandmani Grupi AS, Laki põik 6, Tallinn 12918