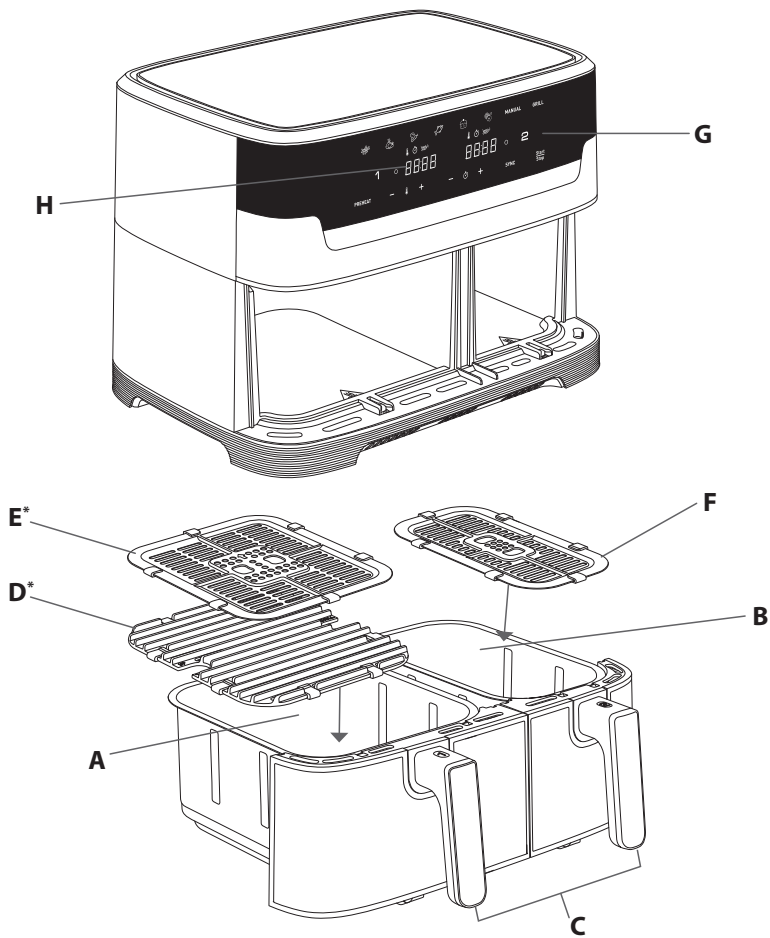


TEFAL
Kuumaõhufritiitüür
EY905D10



DUAL EASY FRY™
DUAL EASY FRY™ & GRILL



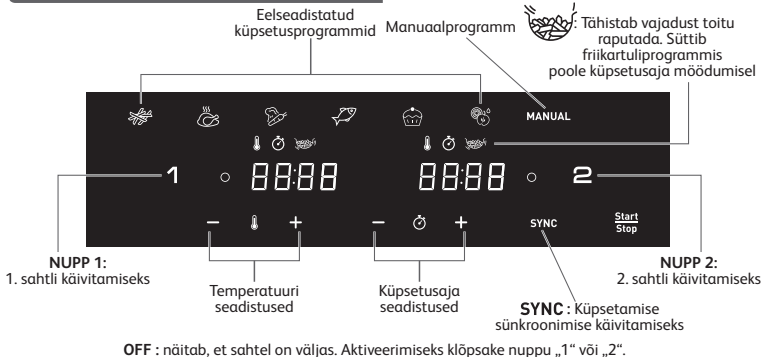
*depending on model

KIRJELDUS

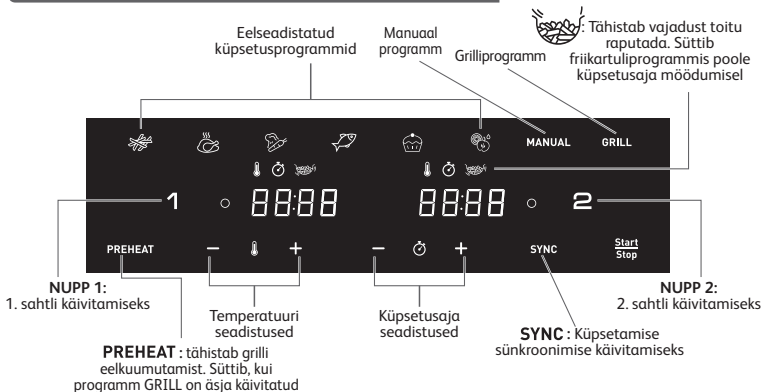
- A. Sahtel 1 (suur nõu)
- B. Sahtel 2 (tavaline nõu)
- C. Sahtli käepidemed
- D. Eemaldatav suur valatud grillrest koos silikoonpatjadega (olenevalt mudelist)
- E. Eemaldatav suur rest koos silikoonpatjadega (olenevalt mudelist)
- F. Eemaldatav rest koos silikoonpatjadega
- G. Puuetundlik digiekraan
- H. Aja-/temperatuuriekraan

ET

DUAL EASY FRY kasutajaliides



DUAL EASY FRY & GRILL kasutajaliides*



*olenevalt mudelist

AUTOMAATSED KÜPSETAMISREŽIIMID



Magustoit
Kuivatamine
Käsitsirežiim
Grilliprogramm (olenevalt mudelist)

ET

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

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

ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

1. Asetage seade lamedale, stabiilsele, kuumakindlale tööpinna, 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 „^{Start}/_{Stop}“.
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.

KAHE SAHTLI KASUTAMINE SÜNKROONREŽIIMIS (TOPELTKÜPSETAMINE)

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



1. Vajutage seadme sisse lülitamiseks nuppu „^{Start}/_{Stop}“. 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.

2. sahtli aktiveerimiseks vajutage nuppu „2”.
- Vajutage teisele soovitud küpsetusrežiimile ning valige aeg ja temperatuur, kui eelseadistatu ei sobi (vajutades nuppe „+“ ja „-“).
- Asetage teine toit 2. sahtlisse (parempoolne sahtel). Lükake sahtel tagasi seadmesse.
- 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 viivtab küpsetamise alustamisega, et kaks toitu saaksid üheaegselt valmis.
- Toiduvalmistamise alustamiseks vajutage nuppu „Start/Stop”.
- Kui toidud on valmis, kostuvad seadmest samaaegselt piiksud.
- 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

- Vajutage seadme sisse lülitamiseks nuppu „Start/Stop”.
 - Vaikimisi on 1. sahtli puhul kuvatud friikartulirežiim, samas kui 2. sahtli puhul on kuvatud kirje „OFF”.
 - Mis tahes sahtlit saab käivitada, vajutades nuppu „1” või „2”. Teine sahtel jääb välja lülitatuks (Valiku tühistamiseks vajutage nuppu „1” või „2” uuesti).
 - Küpsetamise alustamiseks saate valida eelseadistatud küpsetusrežiimi või manuaalseadete vahel.
 - Eelseadistatud küpsetusrežiimi valimisel tegutsege järgmiselt:
 - Valige soovitud küpsetusrežiim, vajutades puuteekraanil sellele vastavat ikooni (neid režiime on kirjeldatud täpsemalt jaotises „Küpsetusjuhised”).
 - Kinnitage ^{Start}/_{Stop} küpsetusrežiim nupuvajutusega. Sellega käivitatakse küpsetusprotsess.
 - Algab küpsetamine. Järelejäänud küpsetusaeg kuvatakse ekraanil.
 - 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 valmistamisaeg. Taimeri saab seada 0–60 minutile.
 - Vajutage ^{Start}/_{Stop} nuppu, et alustada valitud temperatuuri- ja ajaseadistustega küpsetamist. Küpsetamine algab. Järelejäänud küpsetusaeg kuvatakse ekraanil.
 - Toidust tuleb liigne õli ja rasv koguneb sahtli põhja.
 - 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 valmistulemuste saavutamiseks tuleb friikartuleid raputada.**
- 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.

MÕLEMA SAHTLI KASUTAMINE SÜNKROONREŽIIMIS KOOS GRILLPLAADIGA*

Grillifunktsiooni saab kasutada ainult 1. sahtlis.

1. Asetage seadme 1. sahtlisse alati grillplaat.
2. Vajutage nuppu „^{Start}/_{Stop}“. Vaikimisi on 1. sahtli puhul kuvatud friikartulirežiim, samas kui 2. sahtli puhul on kuvatud kirje „OFF“.
3. Grillirežiimi valimiseks vajutage ekraanil kirjet „GRILL“ ja reguleerige vajaduse korral valmistamisaega. Temperatuuriks on automaatselt seadistatud 200 °C. **Ärge pange toitu 1. sahtlisse; grilli eelkuumutamine algab automaatselt.**
4. Vajutage 2. nõu aktiveerimiseks nuppu „2“ ja valige soovitud küpsetusrežiim (näiteks friikartulid) ning reguleerige vastavalt vajadusele aega ja temperatuuri.
5. Lisage 2. sahtlisse toiduained. Lükake sahtel tagasi seadmesse.
6. Vajutage nuppu „SYNC“.
7. Alustage küpsetamist, vajutades nuppu „^{Start}/_{Stop}“. See käivitab grilli eelkuumutamise (1. sahtel). Süttib kirje „PREHEAT“ (Eelkuumutamine) ja ekraanil kuvatakse „Pre Heat“. Grillimistemperatuuriks on automaatselt valitud 200 °C.
8. Kui kuulete taimeriheli, on eelkuumutamine läbi. Ekraanil kuvatakse kirje „Add“ (Lisa).
9. Eemaldage seadmest 1. sahtel ja asetage see kuumakindlale pinnale.
Ettevaatust: nõu ja grillrest on väga kuumad. Asetage toit tangide abil grillplaadile.
Märkus: Kui ekraanil kuvatakse kirje „Add“ ja 10 minuti jooksul ei tehta ühtegi toimingut, siis programm seiskub ja ekraanil kuvatakse uuesti „START/STOP“.
Küpsetamise uuesti alustamiseks tuleb valikud uuesti teha.
10. Asetage toit grillplaadile ja pange sahtel tagasi seadmesse.
11. Küpsetamine algab automaatselt. Järelejäanud küpsetusaeg kuvatakse ekraanil.
Märkus: lihatükid tuleb poole valmistamisaja möödudes ümber pöörata.
Toidust tekkiv liigne vedelik või rasv koguneb nõu põhja.
12. Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõppenud. Eemaldage sahtel seadmest ja asetage kuumakindlale pinnale.
13. Tõstke toit tangidega nõust välja.
Ettevaatust! Pärast kuuma õhuga küpsetamist on sahtel, rest ja toit väga kuumad.
Märkus: kui te võtate küpsetamise ajal ühe sahtlitest välja ja seda 5 minuti jooksul tagasi ei pane, kuvatakse sahtlipaneelile kirje „OFF“ (Väljas). Teine nõu jätkab töötamist, kuid programm „SYNC“ (Sünkroonimine) lõpetab töötamise.








*olenevalt mudelist





KÜPSETUSJUHISED

All olev tabel aitab teil valida küpsetatava toidu jaoks põhiseadistused.

Märkus: all olevad 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 | 600 - 1400 g | 25 - 40 min | 180°C |  | x2 | |
| | Sahtel 2 | 300 - 800 g | 25 - 35 min | | | | |
| Kodused friikartulid (8 mm x 8 mm) | Sahtel 1 | 500 g | 40 min | 180°C |  | x4 | Kuivatage enne valmistamist rätikuga |
| | Sahtel 2 | 200 g | 35 min | | | | |
| Sügavkülmutatud kartulisektorid | Sahtel 1 | 600 - 1400 g | 25 - 40 min | 180°C |  | x2 | |
| | Sahtel 2 | 300 - 800 g | 25 - 40 min | | | | |
| Looma- ja linnuliha | | | | | | | |
| Sügavkülmutatud lihalõigud | Sahtel 1 | kuni 4 tükki | 10-18 min | 200°C | MANUAL | x1 | |
| | Sahtel 2 | kuni 2 tükki | 10-15 min | | | | |
| Kana rinnafileed (kondita) | Sahtel 1 | kuni 4 tükki | 10 min | 200°C |  | x1 | |
| | Sahtel 2 | kuni 2 tükki | 10 min | 200°C |  | | |
| Terve kana | Sahtel 1 | kuni 1300 g | 50 min | 160°C |  | | Ainult 1. nõu |
| Suupisted | | | | | | | |
| Sügavkülmutatud kananagitsad | Sahtel 1 | kuni 1 kg | 12 min | 200°C |  | x1 | |
| | Sahtel 2 | kuni 400 g | 12 min | 200°C | | | |
| Kanatiivad | Sahtel 1 | kuni 1 kg - 8/9 tükki | 22 min | 200°C |  | x1 | |
| | Sahtel 2 | kuni 400 g - 4/5 tükki | 22 min | 200°C | | | |

| | Kogus | | Ligikaudne aeg | Temperatuur | Küpsetusrežiim | Raputamine | Lisateave |
|--------------------|----------|-----------------------|----------------|-------------|---|------------|-----------|
| Suupisted | | | | | | | |
| Pitsa | Sahtel 1 | kuni 3 viilu | 5 min | 170°C | MANUAL | | |
| | Sahtel 2 | kuni 2 viilu | 5 min | 170°C | MANUAL | | |
| Kõogiviljad | Sahtel 1 | kuni 1 kg | 22 min | 200°C |  | x4 | |
| | Sahtel 2 | 400 - 600 g | 22 min | 200°C | | x4 | |
| Kala | | | | | | | |
| Lõhefilee | Sahtel 1 | kuni 4 tükki | 8-10 min | 200°C |  | | |
| | Sahtel 2 | kuni 2 tükki | 8-10 min | 200°C | | | |
| Krevetid | Sahtel 1 | 500 g - 1 kg | 8-10 min | 200°C | | x1 | |
| | Sahtel 2 | kuni 400 g | 8-10 min | 200°C | | x1 | |
| Küpsetamine | | | | | | | |
| Muffinid | Sahtel 1 | kuni 6/8 tükki | 16 min | 160°C |  | | |
| | Sahtel 2 | kuni 4 tükki | 16 min | 160°C | | | |
| Šokolaadikoogid | Sahtel 1 | 1 ümmargune kook pann | 30-35 min | 160°C | | | |
| Kuivatamine | | | | | | | |
| Õunaviilud | Sahtel 1 | 8 viilu | 8h | 40°C |  | | |
| | Sahtel 2 | 4 viilu | 8h | 40°C | | | |

| | Küpsetusviis | Kogus | Ligikaudne aeg | Temperatuur | Raputamine | Lisateave | |
|------------------------|--------------|----------------|-----------------|-------------|------------|-----------|--|
| GRILLIPROGRAMM* | | | | | | | |
| Veiseliha | Sahtel 1 | väheküps | kuni 4 tükki | 4 min | 200°C | x1 | Ainult 1. nõu Maitse täiustamiseks võite lisada õli, maitseaineid ja soola. Võite toidu keset küpsetusprotsessi nõusse tagasi panna. |
| | | keskmine | kuni 4 tükki | 6 min | 200°C | | |
| | | läbiküpsetatud | kuni 4 tükki | 8 min | 200°C | | |
| Sealiha | Sahtel 1 | küps | kuni 3 tükki | 12-16 min | 200°C | x1 | |
| Lambaliha | Sahtel 1 | küps | kuni 4-6 tükki | 12-14 min | 200°C | | |
| Kanafileed | Sahtel 1 | küps | kuni 4-6 tükki | 10 min | 200°C | x1 | |
| Vorstid | Sahtel 1 | küps | kuni 8-10 tükki | 16-20 min | 200°C | x3 | |
| Kalafilee | Sahtel 1 | küps | kuni 4-6 tükki | 8 min | 200°C | | |

*olenevalt mudelist

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 valmistamist.
- Krõbedama tulemuse saamiseks lisage toorestele kartulitele veidi õli. Pärast lusikatäie õli lisamist frittige kartuleid mõne minuti jooksul.
- Suupisteid, mida küpsetatakse ahjus, saab valmistada ka seadmes.
- Friikartulite optimaalne kogus küpsetamiseks on 1200 grammi (Sahtel 1 : 800g + Sahtel 2 : 400g)
- 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.

PUHASTAMINE

Puhastage seade pärast iga kasutuskorda.

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

1. Eemaldage elektrikist pistikupesast ja laske seadmel maha jahtuda.
Märkus. Eemaldage anum, et seade jahtuks kiiremini.
2. Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.
3. Puhastage anumat ja resti kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse svammiga. Allesjäänud mustuse eemaldamiseks saate kasutada rasvaemaldusvahendit. 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 toidujäädgid.
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.