

# Tefal®



## Kuumaõhufritüür


### Easy Fry Classic

[www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk)

[www.tefal.com.au](http://www.tefal.com.au)

## OHUTUSJUHISED

- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Seadet ei tohi kasutada järgmistes kohtades ja kui seda siiski tehakse, siis seadme garantii enam ei kehti:
  - kaupluste, kontorite jms töökeskkondade kööginurgad,
  - maaeluasutused,
  - hotellid, motellid jm majutusasutused,
  - külalistemajad.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Kahjustada saanud toitejuhtme peab ohu vältimiseks välja vahetama tootja, klienditeenindus või vastava väljaõppe saanud tehnik.
- Isikud (kaasa arvatud lapsed), kes oma füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või kogenumatuse või teadmatuset tõttu ei ole võimelised seadet ohutult kasutama, ei tohiks seda teha ilma järelevalveta või vastutava isiku juhendamiseta.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on tavapärasest väiksemad või kellel puuduvad piisavad kogemused või teadmised seadme kasutamiseks, tohivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhiseid seadme kasutamiseks ja nad mõistavad sellega seonduvaid ohtusid. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Alla 8-aastased lapsed seadet puhastada ega hooldada ei tohi. Vanemad kui 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all. Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.

-  Töötava seadme juurdepääsetavad osad võivad minna väga kuumaks. Ärge puudutage töötava seadme kuumi pindu.
- Puhastage eemaldatavad osad mitteabrasiivse pesukäsnaga ja nõudepesuvedelikuga või peske neid nõudepesumasinas (sõltuvalt mudelist).
- Pühkige seadet väljast ja seestpoolt niiske pesukäsnaga või lapiga. Vt juhiseid osast "Puhastamine".
- Seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m.

## Mida teha

- Lugege ja järgige kasutusjuhiseid. Hoidke juhised kindlas kohas alles.
- Eemaldage seadmelt enne kasutamist kõik pakkematerjalid ja etiketid. Eemaldage eemaldatava anuma (sõltuvalt mudelist) põhjast kõik pakkematerjalid.
- Kontrollige, et kasutava vooluvõrge pinge vastaks seadme andmeplaadil toodud pingevahemikule (vahelduvvool).
- Eri riikides on erinevad standardid. Seadme kasutamisel muus riigis kui osturiik laske see klienditeeninduses üle vaadata.
- Kasutage seadet ühetasasel, stabiilsel, kuumakindlal pinnal, kuhu ei pritsi vett.
- Asetage seade seinast vähemalt 20 cm kaugusele.
- Pärast kasutamist ning enne seadme kohalt liigutamist või puhastamist tõmmake pistik alati pesast välja.
- Tulekahju korral tõmmake pistik pesast välja ja summutage leegid niiske lapiga.
- Seadme kahjustamise vältimiseks veenduge, et järgite kasutusjuhendis ja veebisaitidel [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk) või [www.tefal.com.au](http://www.tefal.com.au) toodud retsepte ja kasutate õiges koguses koostisaineid.

## Keelatud tegevused

- Ärge kasutage seadet, kui seade ise või selle toitejuhe on saanud kahjustada või kui seade on kukkunud maha ja sellel on nähtavaid kahjustusi või kui seadme töös esineb tõrkeid. Sel juhul tuleb seade toimetada volitatud klienditeenindusse.
- Ärge kasutage pikendusjuhet. Kui otsustate seda vaatamata hoiatusele teha, kasutage heas korras ja seadmele vastava võimsusega pikendusjuhet.
- Ärge jätke toitejuhet rippuma. Toitejuhet ei tohi kunagi asetada seadme kuumade osade ega ühegi soojusallika lähedale ega vedada üle terava serva.
- Ärge tõmmake laadijat pistikupesast välja juhtmest hoides.
- Ärge liigutage kuuma toiduga täidetud seadet kohalt!
- Ärge lülitage tööle tühja seadet!
- Ärge kasutage seade tuleohtlike materjalide (rulood, kardinaid jms) lähedal ega soojusallika (pliiit jms) lähedal.
- Ärge hoidke seadme all olevas kapis ega selle lähedal tuleohtlike materjale.
- Ärge võtke seadet osadeks lahti!
- Ärge pange seadet vette ega muusse vedelikku.
- Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusvahendeid ega traatharju.
- Ärge hoidke seadet välistingimustes. Hoidke seadet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta!

## Nõuanded ja teave

- Toote esimesel kasutuskorral võib sellest eralduda veidi lõhna, mis ei ole mürgine. See ei mõjuta seadme kasutamist ja kaob kiiresti.
- Ohutuse tagamiseks vastab seade kehtivatele standarditele ja määrustele (madalpinge direktiiv, elektromagnetilise ühilduvuse direktiiv, toiduainetega kokkupuutuva materjale käsitlev direktiiv, keskkonnakaitse direktiiv jms).
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises ja siseruumides. Tootja ei võta endale vastutust, kui seadet kasutatakse äärlisel eesmärgil või sobimatuks otstarbeks ega järgita selles juhendis toodud juhiseid. Selliste juhtude korral ei kehti ka seadme garantii.
- Ohutuse tagamiseks kasutage ainult tootja tarvikuid ja varuosi, mis on mõeldud just sellele seadmele.

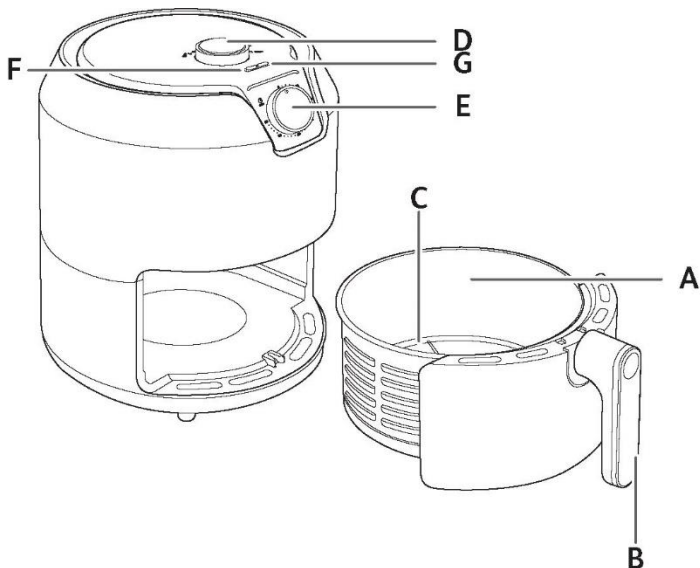
## Keskond

### KESKKONNAKAITSE ON ESMATÄHTIS!



Seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ümbertöödelda. Jätke kasutatud seade kohaliku jäätmekogumisjaama.





## KIRJELDUS

- A. Anum
- B. Anuma käepide
- C. Eemaldatav rest
- D. Temperatuuri reguleerimise nupp (80-200 °C)
- E. Sisse-välja lülitamise ja taimeri (0-60 min) nupp automaatse väljalülitamise funktsiooniga
- F. Voolutoite märgutuli
- G. Soojenemise märgutuli

## ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

1. Eemaldage pakkematerjal.
2. Eemaldage seadmelt kõik klepsud või etiketid.
3. Puhastage anum ja eemaldatav rest hoolikalt mitteabrsiivse pesukäsnaga sooja veega, millele on lisatud veidi nõudepesuvahendit.

**Märkus.** Neid osi võib pesta ka nõudepesumasinas.

4. Pühkige seadet sees- ja väljastpoolt niiske lapiga. Seade töötab kuumu õhuga. Ärge pange anumasse (A) 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.**

## SEADME KASUTAMINE

Seadmes saab valmistada erinevaid retsepte. Peamiste toiduainete valmistusajad on toodud osas "Valmistusjuhised". Veebisaidil [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk) leiata retsepte, mis aitavad teil seadmega tutvuda.

1. Ühendage toitejuhtme pistik pistikupessa.
2. Võtke anum ettevaatlikult seadmest välja.
3. Pange toiduained anumasse.

**Märkus.** Ärge täitke anumat üle tähise MAX ega ületage tabelis (vt osa "Valmistusjuhised") toodud koguseid, sest see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.

4. Lükake anum tagasi seadmesse.

**Tähelepanu!** Ärge puudutage anumad seadme töötamise ajal ega mõnda aega pärast seda, sest anum läheb väga kuumaks. Hoidke anumat ainult käepidemest.

5. Keerake temperatuuri reguleerimise nupp sobivale temperatuurile. Õige temperatuuri valimiseks vt osa "Valmistusjuhised".
6. Valige soovitud valmistusaeg (vt osa "Valmistusjuhised").
7. Seadme sisselülitamiseks keerake taimerinupp soovitud valmistusajale.

**Kui seade on kasutamise alguses külm, lisage lk 7 ja 8 toodud valmistusaegadele 3 minutit.**

**Lühikese valmistusaja seadistamiseks keerake taimerinupp 10 minuti peale ja seejärel tagasi soovitud aja peale.**

**Märkus.** Soovi korral võite tühja seadet eelsoojendada. Sel juhul keerake taimerinupp rohkem kui 3 minuti peale ja oodake, kuni soojenemise märgutuli kustub (umbes 3 minuti pärast). Pange toiduained anumasse ja keerake taimerinupp soovitud valmistusaja peale (vt valmistusaegu osast „Valmistusjuhised“).

- Taimer hakkab seadistatud valmistusaega maha loendama.
  - Soojenemise märgutuli süttib.
  - Seadme töötamise ajal lülitub soojenemise märgutuli aeg-ajalt sisse ja välja. See näitab, et kütteelement lülitub seadistatud temperatuuri hoidmiseks sisse-välja.
8. Ligne õli koguneb anumaga põhja.
9. Mõndasid toiduaineid tuleb poole valmistusaja peal raputada (vt osa "Valmistusjuhised"). Toiduainete raputamiseks võtke anum käepidemest hoides seadmest välja ja raputage anumat. Seejärel lükake anum tagasi seadmisse. Nõuanne: võite taimeri seadistada poole valmistusaja peale ja taimerisignaali kõlades toiduaineid raputada. Seejärel seadistage uuesti taimer järelejäädud valmistusaja peale.
10. **Taimerisignaali kõlades on toit valmis. Võtke anum seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale. Märkus. Seadme saab ka käsitsi välja lülitada. Selleks keerake taimeri reguleerimise nupp asendisse 0.**
11. **Kontrollige, kas toit on valmis.**
- Kui toit ei ole valmis, pange anum lihtsalt tagasi seadmisse ja seadistage taimer veel mõneks minutiks.
12. Võtke valmis toit anumast välja. Kasutage toidu eemaldamiseks anumast tange. **Tähelepanu!** Anumat keerates olge ettevaatlik, sest selle põhja on kogunenud õli, mis võib toidu sisse ja restile lekkida ja rest võib välja kukkuda. Pärast kasutamist on anum, rest ja toit väga kuumad. Sõltuvalt toidu liigist tuleb olla ettevaatlik, sest seadmest võib tulla kuumaauru.
13. Kui üks portsjon on valmis, saate seadmega kohe uut portsjoni valmistama hakata.

## 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 lõpptulemused mõjutada toiduainete mõõtmed, kuju ja kaubamärki. Seega peate võib-olla valmistusaega veidi reguleerima.

	Min max kogus (g)	Ligikaudne valmistusaeg (min)	Temperatuur (°C)	Raputamine *	Lisateave
<b>Kartuli, friikartulid 1</b>					
Külmutatud friikartulid (10 mm x 10 mm)	300-700	15-20 min	200 °C	Jah	
Isetehtud friikartulid (8 x 8 mm)	300 - 800**	22-32 min	180 °C	Jah	Lisage 0,5 spl õli
Külmutatud kartulisektorid	300 800	22-27 min	180 °C	Jah	
<b>Liha, linnuliha</b>					
Külmutatud steigid	100-400	9-17 min	180 °C		
Külmutatud lihapallid	400	8-12 min	180 °C		
Kana rinnafilee (kondita)	100-500	12-19 min	180 °C		
Terve kana	1200	60 min	180 °C		
<b>Kala</b>					
Lõhefilee	350	15-17 min	140 °C		
<b>Suupisted</b>					
Külmutatud kananagitsad	100-600	7-12 min	200 °C		
Külmutatud kanatiivad	300	16-20 min	200 °C		
Külmutatud juustupulgad	125 (5 tk)	8 min	180 °C		
Külmutatud sibularõngad	200 (10 tk)	8-10 min	200 °C	Jah	
<b>Küpsetamine</b>					
Muffinid	4 x 100	18-22 min	180 °C		Kasutage küpsetusplaati / ahjunõu***

\* Raputage poole valmistusaja peal hoolikalt.

\*\* Koorimata kartulite kaal

OLULINE TEAVE! Seadme kahjustamise vältimiseks järgige kasutusjuhendid ja retseptis toodud koostisosade ja vedeliku kogust.

\*\*\*Pange toiduained anumasse ahjuvormi / -nõusse (silikoon, roostevara teras, alumiinium, keraamiline).

Kerkivate segude korral (nagu koogi, *quiche*- või muffinitainas) ei tohi ahjunõu panna täis rohkem kui poole ulatuses.

## NÕUANDED

- Väiksemaid toiduaineid on tavaliselt vaja valmistada lühemat aega kui suuremaid toiduaineid.
- Suuremat kogust toiduaineid on vaja valmis 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 valmistatakse.
- Friikartulite optimaalne kogus on soovitatavalt 700 g.
- Kui soovite kiiresti ja hõlpsalt valmistada täidisega suupisteid, kasutage valmistainast.
- Koogi või *quiche* küpsetamisel või kergesti lagunevate või täidetud toiduainete praadimisel pange seadme anumasse ahjunõu. Võite kasutada silikoonist, roostevarbast terasest, alumiiniumist või keraamilist ahjunõu.
- Seadet saab kasutada ka toidu soojendamiseks. Toidu soojendamiseks seadistage temperatuur kuni 10 minutiks 160 °C peale.

## KARTULIKRÖPSUDE TEGEMINE

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

1. Valige selleks soovitud 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 köögi käterätikuga kuivaks. Krõpsud peavad enne valmistamist olema täiesti kuivad.
3. Valage kuiva anumasse 0,5 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 kate 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 ja rest hoolikalt mitteabrasiivse pesukäsnaga sooja veega, millele on lisatud veidi nõudepesuvahendit.

**Märkus. Anumat ja resti võib 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 seestpoolt sooja vee ja pehme lapiga.
5. Puhastage kütteelement kuiva puhastusharjaga, et kõik jäägid eemaldada.
6. Ärge pange seadet vette ega muusse vedelikku.

## HUIUSTAMINE

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

## GARANTI JA TEENINDUSTÖÖD

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

## VEAOTSING

Kui teil on seoses seadmega probleeme, külastage veebisaiti [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk) või [www.tefal.com.au](http://www.tefal.com.au), millelt leiate korduma kippuvad küsimused, või pöörduge oma riigi Klienditeenindusse..