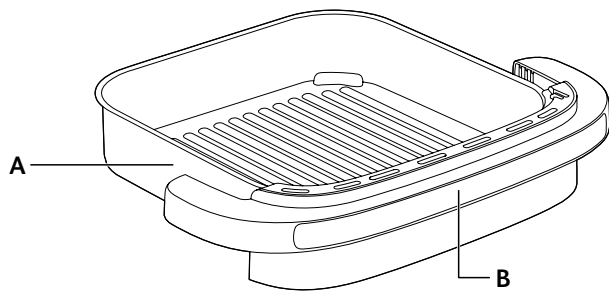
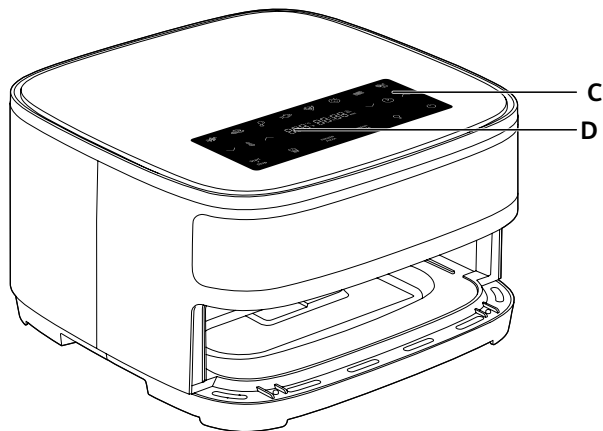




Digitální kniha receptů

EASY FRY™ XL SURFACE



POPIS

- A. Nádoba
- B. Rukojeť nádoby

- C. Digitální dotykový panel
- D. Zobrazení času/teploty

AUTOMATICKÉ REŽIMY VAŘENÍ

- | | |
|----------------|--|
| Hranolky | Sušenky |
| Nugetky | Slanina / Hovězí slanina |
| Kuřecí paličky | Sušení |
| Ryby | <small>FROZEN PIZZA</small> Zmrazená pizza |
| Zelenina | <small>FRESH PIZZA</small> Čerstvá pizza |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nejprve si přečtete bezpečnostní pokyny a návod a uschovejte je na bezpečném místě.

1. Odstraňte ze spotřebiče veškerý obalový materiál a všechny nálepky.
2. Důkladně vyčistěte nádobu horkou vodou, trochu prostředku na mytí nádobí a ne-abrazivní houbou.
Poznámka: nádoba je vhodná do myčky nádobí.
3. Otřete vnitřní a vnější část spotřebiče vlhkým hadříkem. Spotřebič funguje tak, že produkuje horký vzduch. Neplňte nádobu (A) olejem nebo tukem na smažení.

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

1. Umístěte spotřebič na rovný, stabilní a teplovzdušný povrch a dbejte na to, aby se spotřebič nedostal do kontaktu s vodou.
2. Neplňte nádobu olejem ani jinou tekutinou.
3. Na spotřebič nic nepokládejte. To narušuje proudění vzduchu a ovlivňuje výsledek horkovzdušného smažení.

DŮLEŽITÉ: Abyste zabránili přehřátí spotřebiče, neumísťujte jej do rohu nebo pod nástěnnou skříňku. Kolem spotřebiče by měla být ponechána mezera alespoň 15 cm, aby mohl vzduch cirkulovat.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Spotřebič dokáže připravit širokou škálu receptů. Doba vaření pro hlavní typy potravin je uvedena v části „Průvodce vařením“. Online recepty vám pomohou se s tímto spotřebičem seznámit.

1. Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky.
2. Vložte jídlo do nádoby.

Poznámka: Nikdy nenaplňujte nádobu nad úroveň značky MAX ani nepřekračujte maximální množství uvedené v tabulce (viz část „Průvodce vařením“), neboť by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

3. Zasaňte nádobu zpět do spotřebiče.
4. Chcete-li zahájit vaření, můžete zvolit jeden z automatických režimů.

- Stiskněte tlačítko pro zobrazení režimu vaření.
- Poté stisknutím tlačítka na obrazovce vyberte požadovaný režim vaření (tyto režimy jsou podrobně popsány v části „Průvodce vařením“).
- V případě potřeby upravte dobu vaření stisknutím tlačítek a . Časovač lze nastavit na 0 až 60 minut.
- Můžete upravit také teplotu pomocí tlačítek a na digitální obrazovce. Termostat se pohybuje od 40-230 °C.
- Potvrďte režim vaření stisknutím tlačítka ^{Start} _{Stop}. Tím se spustí proces vaření.
- Vaření začíná. Na displeji se zobrazí zvolená teplota a zbývajcí doba vaření.
- 5. Během vaření umožňuje vnitřní osvětlení kontrolovat proces přípravy. Stisknutím se světlo rozsvítí. Opětovným stisknutím jej vypnete.
- 6. Některé potraviny budou v polovině doby vaření vyžadovat protřepání (viz část „Průvodce vařením“). Chcete-li jídlo protřepat, vytáhněte nádobu ze spotřebiče za rukojeť a zatřeste s ní. Poté zasuňte nádobu zpět, přístroj se automaticky znovu spustí.
- 7. Jakmile uslyšíte zvuk časovače, nastavená doba vaření skončila. Vytáhněte nádobu ze spotřebiče a položte ji na tepelně odolný povrch.
- 8. Zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Pokud jídlo ještě není hotové, jednoduše zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.
- 9. Jakmile je jídlo hotové, nádobu vyjměte. Chcete-li jídlo vyjmout, použijte kleště k vyjmutí z nádoby.
Pozor: Po horkovzdušném smažení jsou nádoba a jídlo velmi horké. Během používání a nějakou dobu po použití se nádoby nedotýkejte, jelikož se velmi zahřívá. Nádobu držte pouze za rukojeť oběma rukama.
- 10. Když je várka jídla hotová, spotřebič je okamžitě připraven k přípravě další várky.

PIZZA

1. Vložte pizzu do nádoby a zasuňte ji zpět do spotřebiče.
2. Stiskněte , poté nebo .
3. V případě potřeby upravte čas stisknutím tlačítek a na digitální obrazovce. Můžete upravit také teplotu pomocí tlačítek a na digitální obrazovce.
4. Stisknutím ^{Start} _{Stop} spustíte pečení. Na displeji se zobrazí zvolená teplota a zbývajcí doba pečení.
5. Jakmile uslyšíte zvuk časovače, pečení skončilo. Vytáhněte nádobu ze spotřebiče a položte ji na teplovzdorný povrch.
7. Zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Pokud jídlo ještě není hotové, zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.
8. Jakmile je jídlo hotové, nádobu vyjměte.
Pozor: Po horkovzdušném smažení jsou nádoba a jídlo velmi horké. Během používání a nějakou dobu po použití se nádoby nedotýkejte, jelikož se velmi zahřívá. Nádobu držte pouze za rukojeť oběma rukama.

SUŠENÍ

1. Vložte ingredience do nádoby a zasuňte ji zpět do spotřebiče.
2. Stiskněte a poté nastavte teplotu stisknutím tlačítka na 70 °C na digitální obrazovce.
3. Poté nastavte požadovanou dobu sušení stisknutím tlačítka a . Časování lze nastavit od 1 hodiny do 12 hodin.
4. Stisknutím tlačítka ^{Start} _{Stop} spustíte proces sušení. Na displeji se zobrazí zvolená teplota a zbývajcí doba sušení.
5. Jakmile uslyšíte zvuk časovače, sušení skončilo. Vytáhněte nádobu ze spotřebiče a položte ji na teplovzdorný povrch.
6. Zkontrolujte, zda je jídlo usušené. Pokud jídlo ještě není usušené, zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.
7. Jakmile je jídlo usušené, nádobu vyjměte. Chcete-li jídlo vyjmout, použijte kleště k vyjmutí z nádoby.

Pozor: Po horkovzdušném smažení jsou nádoba a jídlo velmi horké. Během používání a nějakou dobu po použití se nádoby nedotýkejte, jelikož se velmi zahřívá. Nádobu držte pouze za rukojeť oběma rukama.

PRŮVODCE VAŘENÍM



























Níže uvedená tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro jídlo, které chcete připravit.

Poznámka: Níže uvedené doby vaření jsou pouze orientační a mohou se lišit dle použité odrůdy a dávky brambor. U jiných potravin může výsledky ovlivnit velikost, tvar a značka. Proto možná budete muset trochu upravit dobu vaření.

POZNÁMKA k bramborám a hranolkům

- Omezte teplotu smažení na 180 °C.
- Kontrolujte průběh smažení. Nejezte spálené jídlo.
- Doporučujeme smažit do mírné zlatavé barvy namísto hnědé.
- Čerstvé brambory skladujte v místnosti s teplotou nad 8 °C.
- Před smažením namočte čerstvé brambory na 20 minut do vody, aby se snížilo množství škrobu.

Brambory a hranolky							
Mražené hranolky (10 mm x 10 mm standardní tloušťka)	1000 g		35 min	180 °C		2 protřepání	
Domácí hranolky (8 x 8 mm)	1000 g		35 min	180 °C		1 lžice oleje + 2 protřepání	
Mražené americké brambory	1000 g		35 min	180 °C		1 lžice oleje + 2 protřepání	

						
Maso a drůbež						
Kuřecí prsní řízek (bez kostí)	500 - 900 g		20 - 25 min	180 °C		V polovině vaření otočte
Kuřecí paličky	1500 g (12 ks)		25 min	200 °C		
Slanina / Hovězí slanina	8 plátků		8 min	180 °C		
Uzeniny	10 kusů		25 min	200 °C		V polovině vaření otočte
Ryby						
Filet z lososa	6 ks (150 g/kus)		8 min	200 °C		
Krevety	12 kusů		7 min	140 °C		
Snacky						
Mražené kuřecí	700 g		15 min	200 °C		
Mražená kuřecí křídélka	800 g		16 min	200 °C		
Mražené sýrové tyčinky	750 g		16 min	200 °C		
Zmrazená pizza	Průměr 26 cm	FROZEN PIZZA	10 min	200 °C		
Čerstvá pizza		FRESH PIZZA	6 min	220 °C		
Domácí pizza		FRESH PIZZA	10 min	200 °C		
Zelenina						
Jarní závitky	18 kusů (900 g)		10 min	200 °C		
Květák (růžičky)	800 g		20 min	180 °C		
Cuketa	600 g		10 min	200 °C		
Pečení						
Sušenky	9 kusů		9 - 11 min	180 °C		
Sušení						
Nakrájená jablka	1-2 kusy		4 h	70 °C		

* Protřepejte

DŮLEŽITÉ: Abyste předešli poškození vašeho spotřebiče, dodržujte množství přísad a tekutin uvedenou v návodu a v knize receptů. Použijete-li směsi, které kynou (například u koláčů, quiche nebo muffinů), pečicí forma by neměla být naplněna více než do poloviny.

TIPY

- Menší potraviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než potraviny větší velikosti.
- Protřepání potravin v polovině doby vaření zlepšuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému uvaření.
- Aby byly vaše čerstvé brambory extra křupavé, zkuste před vařením přidat malé množství oleje a protřepejte, aby byly rovnoměrně pokryty. Doporučujeme 14 ml oleje. Nepřidávejte olej do mražených brambor.
- Snacky, které lze péct v troubě, lze také připravovat v tomto spotřebiči.
- Optimální doporučené množství pro smažení hranolků je 700 gramů.
- K rychlé a snadné přípravě plněných snacků používejte hotové listové a křehké těsto.
- Pokud chcete upéct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehké nebo plněné pokrmy, vložte pečicí formu do nádoby spotřebiče. Můžete použít pečicí formu ze silikonu, nerezové oceli, hliníku, terakoty.
- Spotřebič můžete také použít k ohřívání jídla. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 160 °C po dobu až 10 minut. Doba vaření lze upravit v závislosti na množství jídla, aby se jídlo plně ohřálo.

PŘÍPRAVA DOMÁCÍCH HRANOLEK

Pokud si chcete vyrobit domácí hranolky, postupujte dle níže uvedených kroků.

1. Vyberte si odrůdu brambor doporučenou pro výrobu hranolek. Brambory oloupejte a nakrájejte na hranolky stejné tloušťky.
2. Bramborové hranolky namočte alespoň na 20 minut do studené vody, sceďte je a osušte čistou vysoce savou utěrkou. Poté poklepejte papírovou kuchyňskou utěrkou. Před smažením musí být hranolky důkladně osušené.
3. Do suché nádoby nalijte 1 lžici oleje (rostlinného, slunečnicového nebo olivového), na něj umístěte hranolky a míchejte, dokud nejsou olejem zcela pokryty.
4. Odstraňte hranolky z nádoby prsty nebo kuchyňským náčiním, aby přebytečný olej zůstal v nádobě. Vložte hranolky do nádoby. Poznámka: Nevspávejte hranolky pokryté olejem do nádoby najednou, jinak přebytečný olej skončí na dně nádoby.
5. Smažte hranolky dle pokynů v části Průvodce vařením.

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

Nádoba má nepřílnavou povrchovou úpravu. K čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, neboť by to mohlo nepřílnavou vrstvu poškodit.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout. Poznámka: Vyjměte nádobu, aby spotřebič rychleji vychladl.
2. Otřete vnější část spotřebiče vlhkým hadříkem.
3. Vyčistěte nádobu horkou vodou, trochou prostředku na mytí nádobí a neabrazivní houbou. K odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací prostředek. Poznámka: nádoba je vhodná do myčky nádobí.

Tip: Pokud na dně nádoby ulpívají zbytky jídla, naplňte ji horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nechte nádobu odmočit přibližně 10 minut. Poté opláchněte a osušte.

4. Vyčistěte topné těleso suchým čisticím kartáčkem, abyste odstranili případné zbytky jídla.
5. Neponořujte spotřebič do vody nebo jiné kapaliny.

SKLADOVÁNÍ

1. Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout.
2. Ujistěte se, že všechny části jsou čisté a suché.

ZÁRUKA A SERVIS

Pokud potřebujete servis, informace nebo máte problém, navštivte webovou stránku společnosti nebo kontaktujte Centrum péče o zákazníky společnosti ve vaší zemi. Telefonní číslo naleznete v celosvětovém záručním listě. Pokud ve vaší zemi není Centrum péče o zákazníky, navštivte místního prodejce.

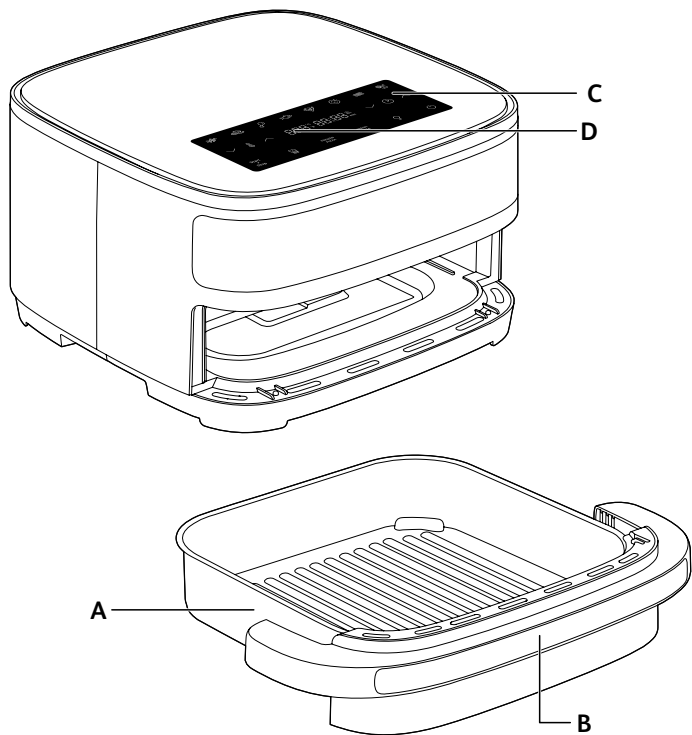
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud máte jakékoliv problémy se spotřebičem, navštivte webovou stránku společnosti (viz titulní strana tohoto dokumentu), kde naleznete seznam často kladených otázek, nebo se obraťte na Centrum péče o zákazníky ve vaší zemi.



Digitální kniha receptů

EASY FRY™ XL SURFACE



OPIS

- A. Nádoba
B. Rukoväť nádoby

- C. Digitálny dotykový panel
D. Zobrazenie času/teploty

AUTOMATICKÉ REŽIMY VARENIA

- | | |
|---------------|----------------------------|
| Hranolčky | Sušienky |
| Nugetky | Slanina / Hovädzia slanina |
| Kuracie špízy | Sušenie |
| Ryby | Mrazená pizza |
| Zelenina | Čerstvá pizza |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Najsprávnejšie si prečítajte bezpečnostné pokyny a návod na použitie a uschovajte ich na bezpečnom mieste.

1. Zo spotrebiča odstráňte všetok obalový materiál a všetky štítky.
2. Nádobu dôkladne vyčistite horúcou vodou, trochu prostriedku na umývanie riadu a neabrazívnou špongiou.
Poznámka: nádobu je možné umývať v umývačke riadu.
3. Vnútro a vonkajšok spotrebiča utrite vlhkou handričkou. Spotrebič funguje tak, že produkuje horúci vzduch. Nádobu (A) nenapĺňajte olejom alebo tukom na vyprážanie.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

1. Spotrebič umiestnite na rovný, stabilný a tepelne odolný povrch a zabezpečte, aby sa spotrebič nedostal do kontaktu s vodou.
2. Nádobu nenapĺňajte olejom ani inou tekutinou.
3. Na spotrebič nič nekladte. To narúša prúdenie vzduchu a ovplyvňuje výsledok teplo-vzdušného fritovania.

DÔLEŽITÉ: Aby ste zabránili prehriatiu spotrebiča, neumiestňujte ho do rohu alebo pod nástennú skrinku. Okolo spotrebiča by mala zostať medzera aspoň 15 cm, aby mohol vzduch cirkulovať.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Spotrebič dokáže pripraviť širokú škálu receptov. Čas varenia pre hlavné druhy potravín je uvedený v časti „Sprievodca varením“. Online recepty vám pomôžu zvládnuť tento spotrebič.

1. Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky.
2. Vložte jedlo do nádoby.
Poznámka: Nikdy nenapĺňajte nádobu nad značku MAX alebo neprekračujte maximálne množstvo uvedené v tabuľke (pozri časť „Sprievodca varením“), pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.
3. Vložte nádobu späť do spotrebiča.
4. Ak chcete začať variť, môžete vybrať jeden z automatických režimov.

- Stlačením tlačidla zobrazíte režim varenia.
 - Potom stlačením tlačidla na obrazovke vyberte požadovaný režim varenia (tieto režimy sú podrobne opísané v časti „Sprievodca varením“).
 - V prípade potreby upravte čas varenia stlačením tlačidiel a . Časovač je možné nastaviť na 0 až 60 minút.
 - Môžete tiež nastaviť teplotu pomocou tlačidiel a na digitálnej obrazovke. Termostat sa pohybuje v rozmedzí od 40 do 230 °C.
 - Režim varenia potvrdíte stlačením tlačidla . Tým sa spustí proces varenia.
 - Začína sa varenie. Na displeji sa zobrazí zvolená teplota a zostávajúci čas varenia.
5. Počas varenia môžete vďaka vnútornému osvetleniu kontrolovať proces varenia. Stlačením tlačidla zapnete svetlo. Opätovným stlačením ho vypnete.
 6. Niektoré potraviny je potrebné v polovici varenia pretrepať (pozri „Sprievodca varením“). Ak chcete potraviny pretrepať, vytiahnite nádobu zo spotrebiča za rukoväť a pretrepte ju. Potom vložte nádobu späť a zariadenie sa automaticky reštartuje.
 7. Keď počujete zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vyberte nádobu zo spotrebiča a položte ju na teplovzdorný povrch.
 8. Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte nádobu späť do spotrebiča a nastavte časovač na niekoľko ďalších minút.
 9. Keď je jedlo hotové, vyberte nádobu. Ak chcete potraviny vybrať, použite kliešte na ich vybratie z nádoby.
Pozor: Po teplovzdušnom fritovaní sú nádoba a potraviny veľmi horúce. Počas používania a určitý čas po použití sa nádoby nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Nádobu držte oboma rukami len za rukoväť.
 10. Keď je dávka jedla hotová, spotrebič je okamžite pripravený na prípravu ďalšej dávky.

PIZZA

1. Vložte pizzu do nádoby a zasuňte ju späť do spotrebiča.
2. Stlačte , potom alebo .
3. V prípade potreby upravte čas stlačením tlačidiel a na digitálnej obrazovke. Môžete tiež nastaviť teplotu pomocou tlačidiel a na digitálnej obrazovke.
4. Stlačením spustíte pečenie. Na displeji sa zobrazí zvolená teplota a zostávajúci čas pečenia.
5. čas pečenia.
6. Keď počujete zvuk časovača, pečenie sa skončilo. Vyberte nádobu zo spotrebiča a položte ju na teplovzdorný povrch.
7. Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je hotové, zasuňte nádobu späť do spotrebiča a nastavte časovač na niekoľko ďalších minút.

SUŠENIE

1. Prísady vložte do nádoby a zasuňte ju späť do spotrebiča.
2. Stlačte a potom nastavte teplotu stlačením tlačidla na 70 °C na digitálnej obrazovke.
3. Potom nastavte požadovaný čas sušenia stlačením tlačidla a . Časovanie je možné nastaviť od 1 hodiny do 12 hodín.
4. Stlačením tlačidla Štart spustíte proces sušenia. Na displeji sa zobrazí zvolená teplota a zostávajúci čas sušenia.
5. Keď počujete zvuk časovača, sušenie sa skončí. Vyberte nádobu zo spotrebiča a položte ju na teplovzdorný povrch.
6. Skontrolujte, či je jedlo vysušené. Ak jedlo ešte nie je vysušené, zasuňte nádobu späť do spotrebiča a nastavte časovač na niekoľko ďalších minút.
7. Keď je jedlo vysušené, vyberte nádobu. Ak chcete potraviny vybrať, použite kliešte na ich vybratie z nádoby.

Pozor: Po teplovzdušnom fritovaní sú nádoba a potraviny veľmi horúce. Počas používania a určitý čas po použití sa nádoby nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Nádobu držte oboma rukami len za rukoväť.

SPRIEVODCA VARENÍM



























Nasledujúca tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia pre potraviny, ktoré chcete pripraviť.

Poznámka: Nižšie uvedené časy varenia sú približné a môžu sa líšiť v závislosti od odrody a dávky použitých zemiakov. V prípade iných potravín môže výsledky ovplyvniť veľkosť, tvar a značka. Preto možno budete musieť čas varenia trochu upraviť

POZNÁMKA k zemiakom a hranolčekom

- Teplotu vyprážania obmedzte na 180 °C.
- Skontrolujte priebeh smaženia. Nejedzte spálené jedlo.
- Odporúčame smažiť do mierne zlatista, nie do hnedá.
- Čerstvé zemiaky skladujte v miestnosti s teplotou nad 8 °C.
- Pred vyprážením namočte čerstvé zemiaky na 20 minút do vody, aby sa v nich znížil obsah škrobu.

Zemiaky a hranolky							
Mrazené hranolky (standardná hrúbka 10 mm × 10 mm)	1000 g		35 min	180 °C		2 pretrepania	
Domáce hranolky (8 × 8 mm)	1000 g		35 min	180 °C		1 lyžica oleja + 2 pretrepania	
Mrazené americké zemiaky	1000 g		35 min	180 °C		1 lyžica oleja + 2 pretrepania	

						
Mäso a hydina						
Filety z kuracích prs (bez kostí)	500 - 900 g		20 - 25 min	180 °C		V polovici varenia otočte
Kuřecí paličky	1500 g (12 ks)		25 min	200 °C		
Slanina / Hovädzia slanina	8 plátkov		8 min	180 °C		
Údeniny	10 kusov		25 min	200 °C		V polovici varenia otočte
Ryby						
Filet z lososa	6 ks (150 g/kus)		8 min	200 °C		
Krevety	12 kusov		7 min	140 °C		
Snacky						
Mrazené kuracie	700 g		15 min	200 °C		
Mrazené kuracie krídelká	800 g		16 min	200 °C		
Mrazené syrové tyčinky	750 g		16 min	200 °C		
Zmrazená pizza	Průměr 26 cm	FROZEN PIZZA	10 min	200 °C		
Čerstvá pizza		FRESH PIZZA	6 min	220 °C		
Domáci pizza		FRESH PIZZA	10 min	200 °C		
Zelenina						
Jarné závitky	18 ks (900 g)		10 min	200 °C		
Karfiol (ružičky)	800 g		20 min	180 °C		
Cuketa	600 g		10 min	200 °C		
Pečenie						
Sušienky	9 kusov		9 - 11 min	180 °C		
Sušenie						
Nakrájané jablká	1-2 kusy		4 h	70 °C		

*V polovici varenia pretrepte.

DÔLEŽITÉ: Aby ste predišli poškodeniu spotrebiča, dodržiavajte množstvo ingrediencií a tekutín uvedené v návode a knihe receptov. Ak používate zmesi, ktoré kysnú (napríklad na koláče, quiche alebo muffiny), forma na pečenie by nemala byť naplnená viac ako do polovice.

TIPY

- Menšie potraviny zvyčajne vyžadujú o niečo kratší čas varenia ako väčšie potraviny.
- Potrasenie pokrmu v polovici varenia zlepšuje konečný výsledok a môže pomôcť zabrániť nerovnomernému vareniu.
- Ak chcete, aby boli čerstvé zemiaky mimoriadne chrumkavé, skúste do nich pred varením pridať malé množstvo oleja a pretrepte ich, aby sa rovnomerne obalili. Odporúčame použiť 14 ml oleja. Do mrazených zemiakov nepridávajte olej.
- V tomto spotrebiči môžete pripravovať aj občerstvenie, ktoré sa dá piecť v rúre.
- Optimálne odporúčané množstvo na vyprážanie hranolčiek je 700 gramov.
- Na rýchlu a jednoduchú prípravu plnených občerstvení použite hotové listkové a krehké cesto.
- Ak chcete upiecť koláč alebo quiche alebo ak chcete vyprážať jemné alebo plnené pokrmy, vložte plech na pečenie do nádoby spotrebiča. Môžete použiť formu na pečenie zo silikónu, nehrdzavejúcej ocele, hliníka alebo terakoty.
- Spotrebič môžete používať aj na ohrievanie potravín. Ak chcete jedlo ohriať, nastavte teplotu na 160 °C na maximálne 10 minút. Čas varenia možno upraviť v závislosti od množstva potravín, aby sa jedlo úplne ohrialo.

PRÍPRAVA DOMÁCIH HRANOLČEKOV

Ak si chcete pripraviť domáce hranolčeky, postupujte podľa nasledujúcich krokov.

- Vyberte si odrodu zemiakov odporúčanú na prípravu hranolčiek. Zemiaky osušte a nakrájajte na rovnako hrubé hranolčeky.
- Zemiakové hranolčeky namočte aspoň na 20 minút do studenej vody, nechajte odkvapkať a osušte ich čistou, veľmi savou utierkou. Potom naklepte papierovú kuchynskú utierku. Hranolčeky sa musia pred vyprážením dôkladne vysušiť.
- Do suchej nádoby nalejte 1 polievkovú lyžicu oleja (rastlinného, sieračnicového alebo olivového), položte na ňu hranolčeky a miešajte, kým sa úplne nepokryjú olejom.
- Hranolčeky vyberte z nádoby prstami alebo kuchynským náčiním tak, aby prebytočný olej zostal v nádobe. Hranolčeky vložte do nádoby. Poznámka: Hranolčeky pokryté olejom nevlievajte do nádoby naraz, inak by prebytočný olej skončil na dne nádoby.
- Smažte hranolčeky podľa pokynov v časti Sprievodca varením.

ČISTENIE

Po každom použití spotrebič vyčistite.

Nádoba má neprílnavú povrchovú úpravu. Na čistenie nepoužívajte kovové kuchynské náradie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškodiť neprílnavý povrch.

- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť. Poznámka: Vyberte nádobu, aby sa spotrebič rýchlejšie ochladil.
- Vonkajšiu časť spotrebiča utrite vlhkou handričkou.
- Nádobu vyčistite horúcou vodou, trochu prostriedku na umývanie riadu a neabrazívnu špongiou. Na odstránenie zvyšných nečistôt môžete použiť odmasťovací prostriedok.

Poznámka: nádobu je možné umývať v umývačke riadu.

Tip: Ak sa na dno nádoby prilepia zvyšky jedla, naplňte ju horúcou vodou s trochu prostriedku na umývanie riadu. Nádobu nechajte nasiaknuť približne 10 minút. Potom ju opláchnite a osušte.

4. Ohrevné teleso vyčistíte suchou čistiacou kefou, aby ste odstránili všetky zvyšky jedla.
5. Neponárajte spotrebič do vody alebo iných kvapalín.

SKLADOVANIE

1. Odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
2. Uistite sa, že sú všetky časti čisté a suché.

ZÁRUKA A SERVIS

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti alebo kontaktujte centrum starostlivosti o zákazníkov spoločnosti vo vašej krajine. Telefónne číslo nájdete v celosvetovom záručnom liste. Ak sa vo vašej krajine nenachádza žiadne stredisko starostlivosti o zákazníkov, navštívte miestneho predajcu.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

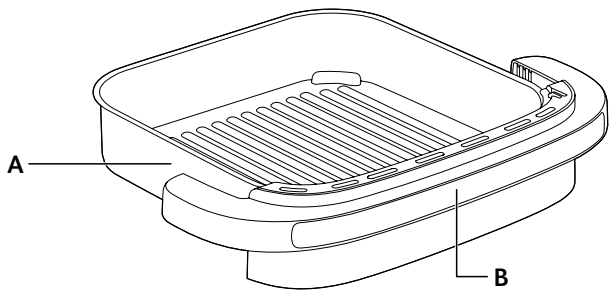
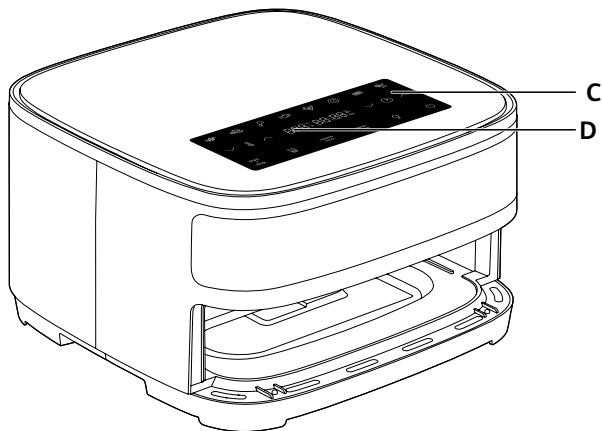
Ak máte akékoľvek problémy so spotrebičom, navštívte webovú stránku spoločnosti (pozri prednú stranu tohto dokumentu), kde nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine.



Digitális recepttár

EASY FRY™ XL SURFACE

www.tefal.com
www.moulinex.com



LEÍRÁS

A. Edény
B. Edény fogantyú

C. Digitális érintőképernyő
D. Idő/hőmérséklet kijelző

AUTOMATIKUS FŐZÉSI MÓDOK

Sült burgonya
 Falatok
 Csirkecombok
 Hal
 Zöldség

Kekszek
 Szalonna / marhaszalonna
 Szárítás
 FROZEN PIZZA Fagyasztott pizza
 FRESH PIZZA Friss pizza

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Először olvassa el a biztonsági utasításokat és a használati utasításokat, és tartsa azokat biztonságos helyen.

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot és minden címkét a készülékről.
2. Az edényt alaposan tisztítsa meg forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal.
3. Megjegyzés: az edény mosogatógépben mosható. Törölje át a készülék belsejét és külsőjét nedves ronggyal. A készülék forró levegő előállításával működik. Ne töltsen meg a tartályt (A) olajjal vagy sütőzsírral.

ELŐKÉSZÍTÉS A HASZNÁLATRA

1. Tegye a készüléket sík, stabil és hőálló felületre, és ügyeljen arra, hogy a készülék ne érintkezzen vízzel.
2. Ne töltsen meg a tartályt olajjal vagy más folyadékkal.

Ne tegyen semmit a készülékre. Ez megzavarja a légáramlást, és befolyásolja a forrólevegős sütés eredményét.

FONTOS: A készülék túlmelegedésének elkerülése érdekében ne tegye a készüléket sarokba vagy faliszekrény alá. A készülék körül legalább 15 cm-es rést kell hagyni, hogy a levegő szabadon keringhessen.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A készülék a receptek széles skálájának elkészítésére képes. A fő élelmiszerfajták főzési ideje a „Főzési útmutató” részben található. Az online receptek segítenek eligazodni a készülék használatában.

1. Csatlakoztassa a tápkábel egy konnektorba.
2. Tegye az ételt az edénybe.
Megjegyzés: Soha ne töltsen meg az edényt a MAX jelzés fölé, és ne lépje túl a táblázatban (lásd a „Főzési útmutató” részt) megadott maximális mennyiséget, mert ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.
3. Tegye vissza az edényt a készülékbe.
4. A főzés megkezdéséhez kiválaszthatja az automatikus üzemmódok egyikét. Nyomja

- meg a gombot a főzési mód megjelenítéséhez.
 - Ezután a gomb megnyomásával a képernyőn válassza ki a kívánt főzési módot (ezeknek az üzemmódoknak a részletes leírásai a „Főzési útmutató” részben található).
 - Szükség esetén állítsa be a főzési időt és a gomb megnyomásával. Az időzítő 0 és 60 perc között állítható be.
 - A hőmérsékletet is beállíthatja és a gombokkal a digitális képernyőn. A termosztát 40-230 °C közötti tartományban működik.
 - A főzési mód megerősítéséhez nyomja meg gombot. Ezzel elindul a főzési folyamat.
 - A főzés megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott hőmérséklet és a hátralévő főzési idő.
- Főzés közben a belső világítás lehetővé teszi a főzési folyamat ellenőrzését. A gomb megnyomásával kigyullad a lámpa. Nyomja meg újra a kikapcsoláshoz.
- Egyes ételeket a főzési idő felénél meg kell rázni (lásd „Főzési útmutató” részt). Az étel megrázásához húzza ki az edényt a fogantúnál fogva a készülékből, és rázza meg. Ezután tegye vissza az edényt, és a gép automatikusan újraindul.
- Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított főzési idő lejárt. Vegye ki az edényt a készülékből, és tegye hőálló felületre.
- Ellenőrizze, hogy az étel készen van-e.
- Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza az edényt a készülékbe, és állítsa be az időzítőt további néhány percre. Ha az étel elkészült, vegye ki az edényt. Az étel eltávolításához vegye ki az ételt fogóval az edényből.

Figyelem: A forrólevegős sütés után az edény és az étel nagyon forró. Ne érintse meg az edényt használat közben és használat után még egy ideig, mert nagyon felforrósodik. Az edényt csak a fogantúnál fogva fogja meg mindkét kezével.
- Amikor egy adag étel elkészült, a készülék azonnal készen áll a következő adag elkészítésére

PIZZA

- Tegye a pizzát az edénybe, és csúsztassa vissza a készülékbe.
- Nyomja meg a gombot, majd a vagy a gombot.
- Szükség esetén módosítsa az idő és a gomb megnyomásával a digitális képernyőn. A hőmérsékletet is beállíthatja és a gombokkal a digitális képernyőn.
- A gomb megnyomásával elindítja a sütést. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott hőmérséklet és a hátralévő sütési idő.
- Amikor meghallja az időzítő hangját, a sütésnek vége. Vegye ki az edényt a készülékből, és tegye hőálló felületre. Ellenőrizze, hogy az étel készen van-e. Ha az étel még nem készült el, csúsztassa vissza az edényt a készülékbe, és állítsa be az időzítőt néhány további percre.
- Ha az étel elkészült, vegye ki az edényt.

Figyelem: A forrólevegős sütés után az edény és az étel nagyon forró. Ne érintse meg az edényt használat közben és használat után még egy ideig, mert nagyon felforrósodik. Az edényt csak a fogantúnál fogva fogja meg mindkét kezével.

SZÁRÍTÁS

- Tegye a hozzávalókat az edénybe, és csúsztassa vissza a készülékbe.
- Nyomja meg a gombot, majd állítsa be a hőmérsékletet a gomb megnyomásával $\sim 70^\circ\text{C}$ -ra a digitális képernyőn.
- Ezután állítsa be a kívánt szárítási időt és a gomb megnyomásával. Nyomja meg a Start gombot a szárítási folyamat elindításához. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott hőmérséklet és a hátralévő szárítási idő.
- Amikor meghallja az időzítő hangját, a szárításnak vége. Vegye ki az edényt a készülékből, és tegye hőálló felületre.
- Ellenőrizze, hogy az étel megszáradt. Ha az étel még nem száradt meg, csúsztassa vissza az edényt a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
- Ha az étel megszáradt, vegye ki az edényt. Az étel eltávolításához vegye ki az ételt fogóval az edényből.

Figyelem: A forrólevegős sütés után az edény és az étel nagyon forró. Ne érintse meg az edényt használat közben és használat után még egy ideig, mert nagyon felforrósodik. Az edényt csak a fogantúnál fogva fogja meg mindkét kezével.

FŐZÉSI ÚTMUTATÓ

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapbeállításokat az elkészíteni kívánt ételhez. Megjegyzés: Az alábbiakban felsorolt főzési idők hozzávetőlegesek, és a felhasznált burgonyafajtától és a burgonya adagtól függően változhatnak. Más élelmiszerek esetében a méret, az alak és a márká befolyásolhatja az eredményeket. Ezért előfordulhat, hogy a főzési időt egy kicsit módosítani kell

MEGJEGYZÉS a burgonyáról és a hasábburgonyáról

- A sütési hőmérsékletet állítsa 180°C -ra.
- Ellenőrizze a sütési fokozatot. Ne egyen megégett ételt.
- Javasoljuk, hogy ne barnára, hanem enyhén aranyszínűre süsse.
- A friss burgonyát 8°C feletti hőmérsékletű helyiségben tárolja.
- Sütés előtt a friss burgonyát 20 percig áztassa vízben, hogy a burgonya keményítő mennyisége csökkenjen.

Burgonya és hasábburgonya						
Mélyhűtött hasábburgonya (10 mm x 10 mm szabályos vastagságú)	1000 g		35 perc	180°C		2 rázás
Házi készítésű hasábburgonya (8 x 8 mm)	1000 g		35 perc	180°C		1 kanál olaj + 2 rázza meg
Mélyhűtött amerikai burgonya	1000 g		35 perc	180°C		1 kanál olaj + 2 rázza meg

Hús és baromfi								
Csirkemellfilé (csont nélküli)	500 - 900 g		20 - 25 perc	180 °C		Féldíoban fordítsa meg a sültet		
Csirkecombok	1500 g (12 db)		25 perc	200 °C				
Szalonna/Marhaszalonna	8 szelet		8 perc	180 °C				
Kolbász	10 darab		25 perc	200 °C		Féldíoban fordítsa meg a sültet		
Halak								
Lazacfilé	6 db (150 g/db)		8 perc	200 °C				
Garnélarák	12 darab		7 perc	140 °C				
Falatkák								
Mélyhűtött csirketalatkák	700 g		15 perc	200 °C				
Mélyhűtött csirkeszárnnyak	800 g		16 perc	200 °C				
Mélyhűtött sajtrudak	750 g		16 perc	200 °C				
Mélyhűtött pizza	Átmérő 26 cm	FROZEN PIZZA	10 perc	200 °C				
Friss pizza		FRESH PIZZA	6 perc	220 °C				
Házi pizza		FRESH PIZZA	10 perc	200 °C				
Zöldség								
Tavaszi tekercsek	18 db (900 g)		10 perc	200 °C				
Karfiol	800 g		20 perc	180 °C				
Cukkini	600 g		10 perc	200 °C				
Sütés								
Kekszek	9 darab		9 - 11 perc	180 °C				
Szárítás								
Szeletelt alma	1-2 darab		4 óra	70 °C				

* Rázza fel a főzés felénél.

FONTOS: A készülék károsodásának elkerülése érdekében tartsa be a használati utasításban és a receptkönyvben felsorolt összetevő- és folyadékmennyiségeket. Ha olyan keverékeket használ, amelyek megemelkednek (például sütemények, quiche vagy muffinok), a sütőformát csak félig töltsen meg.

TIPPEK

- A kisebb méretű élelmiszerek általában valamivel rövidebb főzési időt igényelnek, mint a nagyobb méretűek.
- Az étel felrázása a főzési idő felénél javítja a végeredményt, és segíthet megelőzni az egyenetlen főzést.
- Ahhoz, hogy a friss burgonya extra ropogós legyen, próbáljon meg főzés előtt egy kis olajat hozzáadni, és rázogassa meg, hogy egyenletesen bevonja. 14 ml olajat ajánlunk. Ne adjon olajat a mélyhűtött burgonyához.
- A sütőben süthető falatkák ebben a készülékben is elkészíthetők.
- A sült burgonya sütéséhez ajánlott optimális mennyiség 700 gramm.
- Használjon kész leveles tésztát és omlós tésztát a töltött falatkák gyors és egyszerű elkészítéséhez.
- Ha tortát vagy quiche-t szeretne sütni, vagy ha finom vagy töltött ételeket szeretne sütni, tegye a sütőlemez a készülék edényébe. Használhat szilikonból, rozsdamentes acélból, alumíniumból, terrakottából készült sütőformát.
- A készüléket étel melegítésére is használhatja. A főzési idő az étel mennyiségétől függően állítható be, hogy az étel teljesen átmelegedjen.

HÁZI SÜLT BURGONYA KÉSZÍTÉSE

Ha házi sült burgonyát szeretne készíteni, kövesse az alábbi lépéseket.

- Válassza ki a sült burgonya készítéséhez ajánlott burgonyafajtát. Hámozza meg a burgonyát, és vágja azonos méretű hasábkokra.
- A hasáburgonyát legalább 20 percig áztassa hideg vízben, majd csepegtesse le, és törölje szárazra egy tiszta, nedvszívó ronggyal. Ezután papírtörülővel lapogassa át. A sült burgonyát sütés előtt alaposan meg kell szárítani.
- Öntsön 1 evőkanál olajat (növényi, napraforgó- vagy olívaolajat) egy száraz edénybe, tegye rá a hasáburgonyát, és keverje meg, amíg teljesen be nem vonja az olaj.
- Vegye ki a sült burgonyát az edényből az ujjával vagy egy konyhai eszközzel, hogy a felesleges olaj az edényben maradjon. Tegye a sült burgonyát az edénybe. Megjegyzés: Ne öntse az olajjal bevont sült burgonyát egyszerre az edénybe, különben a felesleges olaj az edény aljára kerül.
- Süssse meg a hasáburgonyát a Főzési útmutatóban található utasításoknak megfelelően.

TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Az edény tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súrolószereket a tisztításhoz, mivel ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

- Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és hagyja a készüléket lehűlni. Megjegyzés: Vegye ki az edényt, hogy a készülék gyorsabban lehűljön

1. Törölje át a készülék külsejét nedves ronggyal.
2. Tisztítsa meg az edényt forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal. A maradék szennyeződések eltávolításához használhat zsírtalanítót. Megjegyzés: az edény mosogatógépben mosható.
Tipp: Ha ételmaradékok ragadnak az edény aljára, töltsse fel forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Hagyja az edényt körülbelül 10 percig ázni. Ezután öblítse le és szárítsa meg.
3. Tisztítsa meg a fűtőelemet egy száraz tisztítókefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.
4. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

TÁROLÁS

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

Ha szervizre, információra van szüksége, vagy problémája van, látogasson el a társaság weboldalára, vagy lépjen kapcsolatba a társaság Ön országában elérhető ügyfélszolgálatával. A telefonszám a globális jótállási jegyen található. Ha az Ön országában nincs ügyfélszolgálat, keresse fel a helyi kereskedőt.

PROBLÉMA MEGOLDÁS

Ha bármilyen problémája van a készülékkel, kérjük, látogasson el a társaság weboldalára (lásd a dokumentum első oldalát), ahol a gyakran ismételt kérdések listáját találja, vagy forduljon az Ön országában működő ügyfélszolgálatához.