

Tefal®

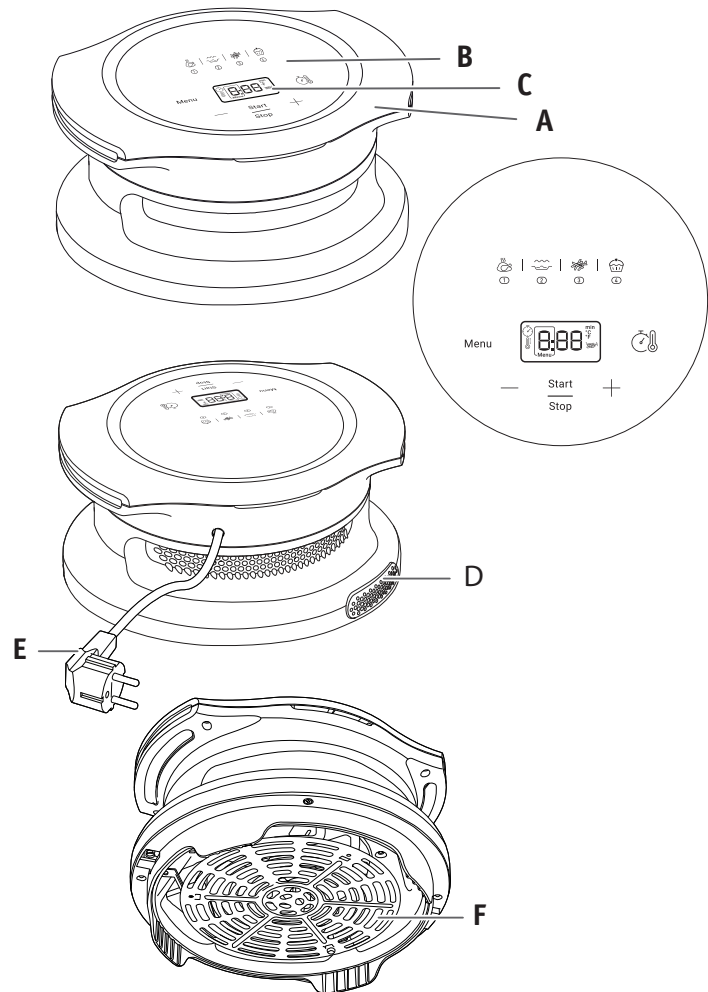
Extra Crisp



- EN
- BG
- CS
- HR
- HU
- PL
- RO
- RU
- SK
- SL
- UK

www.tefal.com

EN.....	04
BG.....	09
CS.....	14
HR.....	19
HU.....	24
PL.....	29
RO.....	34
RU.....	39
SK.....	44
SL.....	49
UK.....	54



DESCRIPTION

- A Handles
- B Digital touchscreen panel
- C Time/temperature display
- D Air outlet
- E Cord
- F Grid

AUTOMATIC COOKING MODES

- 1. Roast
- 2. Grill
- 3. Air fry
- 4. Bake

PRECAUTIONS FOR USE

1. This appliance can only be used on Cook4me products, on the Cook4me bowl, positioned in the Cook4me.
2. Never use the appliance on other recipients (plastic, glass, etc.)
3. Check the stability of the appliance above the Cook4me bowl, before starting the cooking cycle.
4. **WARNING!** To avoid any risk of burns, carry the appliance flat while holding the handles.
5. **WARNING!** The Cook4me must not be in operation when using the appliance Extra crisp.
6. At the end of the cooking with Extra Crisp, be sure to remove the appliance before starting a new cooking with Cook4me. Always remove Extra Crisp from the pot when cooking is completed.
7. **WARNING:** When cooking with Cook4me, do not use Extra Crisp as a lid.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the bowl and the removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

PREPARING FOR USE

1. Place Cook4me on a flat and stable work surface.
2. Never use Extra Crisp lid on your Cook4me without the cooking bowl. Wipe the bottom of the cooking bowl. Make sure that there is no food or liquid residue under the bowl or on the heating plate. Then place the bowl by positioning the handles of the bowl in the notches.
3. **Place Extra Crisp on the Cook4me bowl by aligning the handles of both appliances. Do not place anything on the appliance. The lid of your Cook4me must remain open when using Extra Crisp.**
4. Check the positioning of the cord: it must not be caught under Extra Crisp, nor between Extra Crisp and the open lid of the Cook4me. The appliance will not start.

USING THE APPLIANCE

EN

Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'. Recipes on Cook4me app help you get to know the appliance.







1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Place the food in the bowl.
Note: Never fill the bowl beyond the MAX level mark or exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.

3. Place Extra Crisp above Cook4me's bowl.



Caution: Do not touch the hot parts of the appliance during use. Only touching the screen and holding the appliance by the handles are possible.

4. To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode or choose the manual settings.

a. If choosing manual settings:

- Adjust the temperature  with the  and  buttons on the digital screen. The thermostat varies from 70-200°C.
- Then set the desired cooking time by pressing the  button and adjusting the time with the  and  buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
- Press the Start button to begin cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The remaining cooking time will alternate on the screen display.









b. If choosing automatic cooking mode:

- Press Menu key  on the screen to select the desired cooking mode (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
 - Confirm the cooking mode by pressing the Start button. This will launch the cooking process.
 - Cooking starts. The remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
 - **Some foods require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, remove the appliance from the bowl. To avoid damaging the non-stick coating on the pan, use only wooden or plastic utensils to stir food. Then put Extra crisp back on the bowl and press the Start button  again to restart cooking.**
5. Once the cooking time has elapsed, the appliance will make a sound and go down in temperature. Remove the appliance from the bowl and place it on a heat-resistant surface.
 6. Check if the food is ready.
If the food is not ready yet, simply place Extra Crisp back on the bowl and set the timer for a few extra minutes.
 7. When the food is cooked, take out Extra Crisp.
Caution: Do not turn Extra Crisp, do not touch the hot grill. Do not turn the bowl, because of any excess hot oil.
After hot air frying, the bowl, Extra Crisp and the food are very hot. Depending on the type of food cooked in the bowl, be careful as steam may escape from the bowl.
Note: after 3 minutes of inactivity, the appliance goes into standby and after 30 minutes of inactivity, the appliance will switch to Sleep mode. Press the button to turn it back on again.

COOKING GUIDE

The table below helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. For other foods the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

	Min-max Amount (g)	Approx Time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode	Shake*	Extra information
Potatoes & fries						
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300-750 g	22-33 min	200°C		Yes	
Homemade French Fries (8 x 8 mm)	300-750 g**	22-33 min	200°C		Yes	Add 1 tbsp of oil
Frozen potato wedges	300-750 g	22-33 min	200°C		Yes	
Meat & Poultry						
Chicken breast fillets (boneless)	100-500 g	12-19 min	200°C			
Chicken (whole)	1200 g	45-50 min	200°C			
Snacks						
Frozen chicken nuggets	100-600 g	7-12 min	200°C			
Baking						
Muffins	4 x 100 g	18-22 min	160°C			Use a baking tin/oven dish**
Cook4me cake mold	700-900 g	50 min	160°C			Use the Cook4me cake mold

* Shake halfway through cooking.

**place the cake tin/oven dish in the bowl.

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipes.

When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

Visit the app or www.tefal.com (link: <https://www.tefal.com/>) for online recipes.

TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- Shaking foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. After adding a spoon of oil, fry the potatoes within a few minutes.

MAKING HOME-MADE CHIPS

For the best results, we advise to use frozen chips. If you want to make home-made chips, follow the steps below.

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in a bowl of cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the chips in the bowl.

Note: Do not tip the container of oil coated chips directly into the bowl in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the bowl.

5. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The appliance is not dishwasher-safe.

4. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Store the appliance horizontally, without covering it. Do not turn it over and do not overlay product on it.

GUARANTEE AND SERVICE

- If your appliance does not start, check that it is correctly positioned on the bowl (the 2 switches must be on, the power cable must not be trapped between the bowl and Extra Crisp).
- If you need service or information or if you have a problem, please visit the Tefal website at www.tefal.com (link: <https://www.tefal.com/>) or contact the Tefal Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Tefal dealer.

TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit www.tefal.com (link: <https://www.tefal.com/>) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

If you have any problems with your appliance or queries call our Customer Relations Team first for expert help and advice:

ОПИСАНИЕ

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| A Дръжки | D Изходен отвор за въздух |
| B Дигитален сензорен панел | E Кабел |
| C Дисплей за температура/време | F Решетка |

BG

АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ

1. Печене
2. Гриловане
3. Готвене с горещ въздух
4. Печене

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ПРИ УПОТРЕБА

1. Този уред може да се използва само за продукти Cook4me, върху купата на Cook4me, поставена в Cook4me.
2. Никога не поставяйте уреда върху други съдове (пластмасови, стъклени и т.н.)
3. Проверете стабилността на уреда върху купата на Cook4me, преди да започнете цикъла на готвене.
4. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** За да избегнете всякакъв риск от изгаряния, пренасяйте уреда хоризонтално, като го държите за дръжките.
5. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Cook4me не трябва да работи, когато използвате уреда Extra Crisp.
6. В края на готвенето с Extra Crisp не забравяйте да отстраните уреда, преди да започнете да готвите ново ястие с Cook4me. Винаги отстранявайте Extra Crisp от тенджерата, когато готвенето е приключило.
7. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Когато готвите с Cook4me, не използвайте Extra Crisp като капак.

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Премахнете от уреда всички стикери и етикети.
3. Почистете добре купата и подвижната решетка с гореща вода, течен препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.
4. Избършете уреда отвътре и отвън с влажна кърпа.

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

1. Поставете Cook4me върху равна и стабилна работна повърхност.
2. Никога не използвайте капака на Extra Crisp върху Cook4me без купата за готвене. Избършете дъното на купата за готвене. Уверете се, че под нагряващата плоча няма остатъци от храна или течност. След това сложете купата, като поставите дръжките на купата във вдлъбнатините.
3. **Поставете Extra Crisp върху купата на Cook4me, като подравните дръжките на двата уреда. Не поставяйте нищо върху уреда. Капакът на Cook4me трябва да остане отворен, когато използвате Extra Crisp.**
4. Проверете разположението на кабела: той не трябва да попадне под Extra Crisp, нито между Extra Crisp и отворения капак на Cook4me. Уредът не се стартира.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Времето за готвене на основните типове храни е дадено в раздела „Ръководство за готвене“. Рецептите от приложението Cook4me ще Ви помогнат да опознаете уреда.

1. Свържете захранващия кабел към електрически контакт.
2. Поставете храната в купата.

Забележка: Никога не напълвайте купата над маркировката MAX (МАКС.) и не надвишавайте максималното количество, посочено в таблицата (вижте раздел „Ръководство за готвене“), тъй като това може да повлияе на качеството на крайния резултат.

3. Сложете Extra Crisp върху купата на Cook4me.

Внимание: Не докосвайте горещите части на уреда по време на употреба. Може само да докосвате екрана и да държите уреда за дръжките.

4. За да започнете готвенето, можете да изберете автоматично програма за готвене или ръчни настройки.

a. Ако изберете ръчни настройки:

- Регулирайте температурата (°C) с бутоните (+) и (-) на дигиталния екран. Термостатът варира от 70 до 200°C.
- След това задайте желаното време за готвене, като натиснете бутона (⌚) и регулирайте времето с бутоните (+) и (-). Таймерът може да се настрои между 0 и 60 мин.
- Натиснете бутона за стартиране, за да започнете да готвите с избраните настройки за температура и време.

Готвенето започва. Оставашото време за готвене ще се отброява на дисплея на екрана.

b. При избор на автоматична програма за готвене:

- Натиснете бутона за менюто (Menu) на екрана, за да изберете желаната програма за готвене (тези програми са описани подробно в раздела „Ръководство за готвене“).
 - Потвърдете програмата за готвене, като натиснете бутона за стартиране. Това ще стартира процеса на готвене.
 - Готвенето започва. Оставашото време за готвене ще се отброява на дисплея на екрана.
5. Някои храни изискват разбъркване по средата на готвенето (вижте раздел „Ръководство за готвене“). За да разбъркате храната, отстранете уреда от купата. За да избегнете повреждане на незалепващото покритие на тигана, използвайте само дървени или пластмасови прибори за разбъркване на храната. След това поставете Extra Crisp обратно върху купата и натиснете отново бутона за стартиране (Start/Stop) за да възобновите готвенето.
 6. След като изтече времето за готвене, уредът ще издаде звук и температурата ще се намали. Отстранете уреда от купата и го поставете върху топлоустойчива повърхност.
 7. Проверете дали храната е готова. Ако храната все още не е готова, просто поставете отново Extra Crisp върху купата и настройте таймера за още няколко минути.
 8. Когато храната е сготвена, отстранете Extra Crisp.

Внимание: Не обръщайте Extra Crisp наобратно, не докосвайте горещата скара. Не обръщайте купата поради евентуално останало горещо олио.

След пържене с горещ въздух, купата, Extra Crisp и храната са много горещи. В зависимост от вида на храната, приготвена в купата, бъдете внимателни, тъй като от купата може да излезе пара.

Забележка: след 3 минути бездействие уредът преминава в режим на готовност, а след 30 минути бездействие – в спящ режим. Натиснете бутона, за да го включите отново.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Долната таблица ви помага при избора на основни настройки за храната, която искате да пригответе.

Забележка: Времето за готвене, посочено по-долу, е само ориентиrowъчно и може да варира в зависимост от сорта и количеството на картофите. При други храни размерът, формата и марката им може да повлияят на резултатите. Следователно може да се наложи да коригирате малко времето за готвене.

	Мин. – Макс. количество (g)	Прибл. време (мин)	Температура (°C)	Програма за готвене	Разбъркване*	Допълнителна информация
Картофи и пържени картофи						
Замразени пържени картофи (стандартна дебелина 10 mm x 10 mm)	300-750 g	22-33 мин	200°C		Да	
Домашни пържени картофи (8 x 8 mm)	300-750 g**	22-33 мин	200°C		Да	Прибавете 1 сл. олио
Замразени картофени резени	300-750 g	22-33 мин	200°C		Да	
Месо и птиче месо						
Пилешки гърди (обезкостени)	100-500 g	12-19 мин	200°C			
Пиле (цяло)	1200 g	45-50 мин	200°C			
Снаксове						
Замразени пилешки хапки	100-600 g	7-12 мин	200°C			
Печене на тестени изделия						
Мъфини	4 x 100 g	18-22 мин	160°C			Използвайте формата за печене/съд за фурна**
Форма за кекс на Cook4me	700-900 g	50 мин	160°C			Използвайте формата за кекс на Cook4me

* Разбъркайте по средата на готвенето.

****поставте формата за печене/съда за фурна в купата.**

ВАЖНО: За да избегнете повреда на уреда, никога не превишавайте максималните количества съставки и течности, посочени в ръководството с инструкции и в рецептите.

Когато използвате смеси, които набухват (например за кекс, киш или мъфини), съдът за фурна не трябва да се пълни повече от половината.

За онлайн рецепти посетете страницата на приложението или www.tefal.com.

СЪВЕТИ

- Храните с по-дребен размер обикновено изискват малко по-кратко време за готвене от по-едрите.
- Разбъркването на храната по средата на готвенето подобрява крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерното сготвяне.
- Добавете малко олио към пресните картофи, за да станат хрупкави. След като добавите лъжица олио, пържете картофите за няколко минути.

ПРИГОТВЯНЕ НА ДОМАШНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ

За най-добри резултати съветваме да използвате замразени пържени картофи. Ако искате да пригответе домашни пържени картофи, следвайте стъпките по-долу.

1. Изберете сорт картофи от препоръчаните за приготвяне на пържени картофи. Обелете картофите и ги нарежете на парчета с еднаква дебелина.
2. Накиснете картофените парчета в купа със студена вода за поне 30 минути, отцедете ги и ги подсушете с чиста, силно абсорбираща кухненска кърпа. След това поийте с кухненска хартия. Парчетата картофи трябва да са напълно изсъхнали преди пържене.
3. Изсипете 1 супена лъжица олио (растително, слънчогледово или маслиново) в суха купа, сложете картофите вътре и ги разбъркайте, докато се покрият с олио.
4. Извадете картофите от купата с пръсти или с кухненски прибор, така че излишното олио да остане в купата. Поставете картофите в купата.

Забележка: Не изсипвайте наведнъж намазаните с олио картофи от контейнера директно в купата, в противен случай излишното олио ще попадне на дъното на купата.

5. Изпържете картофите съгласно инструкциите в раздела „Ръководство за готвене“.

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали за почистването му, тъй като незалепващото покритие може да се увреди.

1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.
2. Почистете с влажна кърпа външната част на уреда.
3. Почистете решетката с гореща вода, течен препарат за миене на съдове и неабразивна гъба. Можете да използвате течност за почистване на мазнини, за да премахнете останалото замърсяване.

Забележка: Уредът не може да се мие в съдомиялна машина.

4. Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

СЪХРАНЕНИЕ

1. Изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади.
2. Уверете се, че всички части са чисти и сухи.
3. Съхранявайте уреда в хоризонтално положение, без да го покривате. Не го обръщайте наобратно и не го покривайте с предмети.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

- Ако уредът Ви не се стартира, проверете дали е правилно поставен върху купата (2-та превключателя трябва да са включени, захранващият кабел не трябва да попада между купата и Extra Crisp).
- Ако се нуждаете от сервиз или информация, както и ако имате проблем, моля, посетете уебсайта на Tefal www.tefal.bg или се свържете с центъра за обслужване на потребителите на Tefal във Вашата държава. Можете да намерите телефонния номер в листовката за международната гаранция. Ако във Вашата държава няма център за обслужване на потребителите, обърнете се към местния търговец на Tefal.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако срещнете проблеми с уреда, вижте списъка с често задавани въпроси на www.tefal.bg или се свържете с центъра за обслужване на потребители във Вашата държава.

Ако имате някакви проблеми с уреда или въпроси, свържете се най-напред с нашия отдел за връзки с клиентите за експертна помощ и съвети:

POPIS

- | | |
|----------------------------|------------------|
| A Rukojeti | D Výstup vzduchu |
| B Digitální dotykový panel | E Kabel |
| C Zobrazení času/teploty | F Mřížka |

AUTOMATICKÉ REŽIMY VAŘENÍ

1. Pražení
2. Grilování
3. Zdravé smažení
4. Pečení

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Spotřebič lze používat pouze s výrobky Cook4me, na nádobě Cook4me umístěné v hrnci Cook4me.
2. Spotřebič nikdy nepoužívejte s jinými nádobami (plastovými, skleněnými apod.).
3. Před zahájením cyklu vaření zkontrolujte stabilitu spotřebiče nad nádobou Cook4me.
4. **VAROVÁNÍ!** Abyste předešli nebezpečí popálení, držte spotřebič při přenášení naplocho za rukojeti.
5. **VAROVÁNÍ!** Při použití spotřebiče Extra Crisp nesmí být hrnec Cook4me v provozu.
6. Skončíte-li s vařením se spotřebičem Extra Crisp, vyndejte jej, než začnete vařit s hrncem Cook4me. Po skončení vaření sundejte příslušenství Extra Crisp z hrnce.
7. **VAROVÁNÍ:** Při vaření v hrnci Cook4me nepoužívejte příslušenství Extra Crisp jako víko.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Odstraňte ze spotřebiče veškeré nálepky nebo štítky.
3. Důkladně umyjte nádobu a výjimatelnou mřížku horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.
4. Otřete vnitřní i vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

1. Postavte spotřebič Cook4me na rovný a stabilní povrch.
2. Víko Extra Crisp na spotřebiči Cook4me nikdy nepoužívejte bez varné nádoby. Otřete dno varné nádoby. Ujistěte se, že pod topnou deskou nejsou zbytky potravin nebo tekutin. Poté vložte nádobu dovnitř tak, aby rukojeti nádoby zapadly do zářezů.
3. **Položte víko Extra Crisp na nádobu Cook4me tak, že vyrovnáte rukojeti obou spotřebičů. Na spotřebič nic nepokládejte. Při použití spotřebiče Extra Crisp musí víko hrnce Cook4me zůstat otevřené.**
4. Zkontrolujte umístění kabelu: nesmí být zachycený pod spotřebičem Extra Crisp ani mezi spotřebičem Extra Crisp a otevřeným víkem hrnce Cook4me. Spotřebič by se nespustil.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Doba vaření hlavních jídel je uvedena v části „Průvodce vařením“. Recepty v aplikaci Cook4me vám pomohou seznámit se se spotřebičem.

1. Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky.
2. Umístěte potraviny do nádoby.

Poznámka: Nikdy neplňte mísu nad značku MAX ani nepřekračujte maximální množství uvedené v tabulce (viz část „Průvodce vařením“), protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

3. Položte spotřebič Extra Crisp nad nádobu Cook4me.
Upozornění: Během používání se nedotýkejte horkých částí spotřebiče. Je možné se pouze dotýkat obrazovky a držet přístroj za rukojeti.
4. Chcete-li začít vařit, můžete si vybrat mezi automatickým režimem vaření a ručním nastavením.

a. Při ručním nastavení:

- Upravte teplotu (°C) pomocí tlačítek (+) a (−) na obrazovce. Termostat lze nastavit od 70 do 200 °C.
- Poté nastavte požadovanou dobu vaření stisknutím tlačítka (⌚) a úpravou času pomocí tlačítek (+) a (−). Časovač lze nastavit na 0 až 60 minut.
- Stisknutím tlačítka Start zahájíte vaření se zvoleným nastavením teploty a času. Zahájí se vaření. Zbývající doba vaření se bude zobrazovat na displeji.

b. Pokud zvolíte automatický režim vaření:

- Stisknutím tlačítka Menu (☰) na obrazovce vyberete požadovaný režim vaření (režimy jsou podrobně popsány v části „Průvodce vařením“).
 - Režim vaření potvrdíte stisknutím tlačítka Start. Tím se spustí proces vaření.
 - Zahájí se vaření. Zbývající doba vaření se bude zobrazovat na displeji.
5. Některé pokrmy je třeba v polovině doby vaření promíchat (viz část „Průvodce vařením“). Chcete-li pokrm promíchat, vyjměte přístroj z nádoby. Aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu nádoby, k míchání jídla používejte pouze dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní. Poté nasadte spotřebič Extra Crisp zpátky na nádobu a opětovným stisknutím tlačítka Start (Start) vaření znovu pusťte.
 6. Po uplynutí doby vaření spotřebič vydá zvukový signál a sníží se jeho teplota. Vyjměte přístroj z nádoby a položte jej na žáruvzdorný povrch.
 7. Zkontrolujte, zda je jídlo připravené. Pokud jídlo ještě není hotové, jednoduše spotřebič Extra Crisp znovu umístěte na nádobu a nastavte časovač ještě na několik minut.
 8. Když je jídlo uvařené, vyjměte spotřebič z nádoby.
Upozornění: Spotřebič Extra Crisp neotáčejte a nedotýkejte se horkého grilu. Neotáčejte nádobou pro případ, že by v ní byl přebytný horký olej.
Po zdravém smažení jsou nádoba, spotřebič Extra Crisp a jídlo velmi horké. V závislosti na typu pokrmu připravovaného v nádobě si dávejte pozor na unikající páru.
Poznámka: Po 3 minutách nečinnosti přejde spotřebič do pohotovostního režimu a po 30 minutách nečinnosti se přepne do režimu spánku. Stisknutím tlačítka jej znovu zapnete.

PRŮVODCE VAŘENÍM

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

Poznámka: Niže uvedené doby vaření jsou pouze orientační a mohou se lišit podle odrůdy a množství použitých brambor. U ostatních potravin může mít na výsledek vliv velikost, tvar a druh. Z tohoto důvodu může být nutné dobu vaření mírně upravit.

	Min.–max. množství (g)	Přibližná doba (min)	Teplota (°C)	Režim vaření	Promíchání*	Další informace
Brambory a hranolky						
Zmrazené hranolky (standardní tloušťka 10 x 10 mm)	300-750 g	22-33 min	200°C		Ano	
Domácí hranolky (8 x 8 mm)	300-750 g**	22-33 min	200°C		Ano	Přidejte 1 lžičku oleje
Zmrazené bramborové klínky	300-750 g	22-33 min	200°C		Ano	
Maso a drůbež						
Kuřecí prsní řízký (bez kosti)	100-500 g	12-19 min	200°C			
Kuře (celé)	1200 g	45-50 min	200°C			
Občerstvení						
Mražené kuřecí nugety	100-600 g	7-12 min	200°C			
Pečení						
Muffiny	4 x 100 g	18-22 min	160°C			Použijte plech na pečení/zapékací mísu**
Forma na dort Cook4me	700-900 g	50 min	160°C			Použijte formu na dort Cook4me

* V polovině vaření promíchejte.

** Dejte formu na dort/zapékací mísu do nádoby.

DŮLEŽITÉ: Aby nedošlo k poškození spotřebiče, nikdy nepřekračujte maximální množství ingrediencí a tekutin uvedené v návodu k použití a v receptech.

Při použití směsí, které kynou (například na dort nebo na muffiny), by se zapékací mísa neměla plnit více než do poloviny.

Online recepty naleznete v aplikaci nebo na webu www.tefal.cz.

TIPY

- Menší pokrmy obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší pokrmy.
- Promíchání pokrmů v polovině doby vaření zlepšuje konečný výsledek a může zabránit nerovnoměrnému vaření.
- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje, aby byly křupavé. Po přidání lžíce oleje brambory usmažte během několika minut.

PŘÍPRAVA DOMÁCÍCH CHIPSŮ

Nelepších výsledků dosáhnete, pokud použijete zmrazené chipsy. Chcete-li si připravit domácí chipsy, postupujte podle níže uvedeného postupu.

1. Vyberte si odrůdu brambor doporučenou k přípravě chipsů. Oloupejte brambory a nakrájejte je na stejně silné plátky.
2. Bramborové plátky namočte alespoň na 30 minut do nádoby se studenou vodou, nechte je okapat a osušte je čistou, vysoce savou utěrkou. Poté je dosušte papírovým ubrouskem. Před přípravou musí být plátky zcela suché.
3. Nalijte do suché mísy 1 lžiči oleje (rostlinného, slunečnicového nebo olivového), navrch položte plátky a míchejte je, dokud nebudou pokryté olejem.
4. Prsty nebo kuchyňským náčiním vyjměte plátky z mísy, aby přebytečný olej zůstal v míse. Vložte plátky do nádoby.

Poznámka: Mísu s plátky pokrytými olejem nevyklápějte najednou přímo do nádoby na vaření, jinak by na jejím dně zůstal přebytečný olej.

5. Smažte chipsy podle pokynů uvedených v části Průvodce vařením.

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

K čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní nebo abrazivní čisticí prostředky, jelikož by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

1. Vypojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
2. Otřete vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.
3. Umyjte mřížku horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou. K odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací prostředek.

Poznámka: Spotřebič nelze mýt v myčce.

4. Neponožte spotřebič do vody nebo jiné tekutiny.

SKLADOVÁNÍ

1. Odpojte spotřebič ze sítě a nechte jej vychladnout.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté a suché.
3. Spotřebič skladujte ve vodorovné poloze a nezakrývejte jej. Spotřebič neotáčejte a nic na něj nepokládejte.

ZÁRUKA A SERVIS

- Pokud se spotřebič nespustí, zkontrolujte, zda je správně umístěn na nádobě (dva spínače musí být zapnuté a napájecí kabel nesmí být zachycený mezi nádobou a spotřebičem Extra Crisp).
- Pokud potřebujete servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webové stránky společnosti Tefal na adrese www.tefal.cz nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Tefal ve vaší zemi. Telefonní číslo naleznete na záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, obraťte se na místního prodejce výrobků Tefal.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud se setkáte s problémy s přístrojem, navštivte webovou stránku www.tefal.cz, kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Pokud máte jakékoli problémy se spotřebičem nebo dotazy, zavolejte nejdříve našemu týmu pro vztahy se zákazníky pro odbornou pomoc a radu:

OPIS

- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|-----------------------|
| A | Ručke | D | Izlazni otvor za zrak |
| B | Digitalni zaslon osjetljiv na dodir | E | Kabel |
| C | Prikaz vremena/temperature | F | Rešetka |

AUTOMATSKI NAČINI PRIPREME HRANE

- | | | | |
|----|---------|----|-----------------------|
| 1. | Pečenje | 3. | Prženje vrućim zrakom |
| 2. | Grill | 4. | Kruh i kolači |

UMJERE OPREZA TIJEKOM UPORABE

1. Ovaj uređaj može se rabiti samo na Cook4me proizvodima, Cook4me posudi, postavljen na Cook4me.
2. Uređaj nikad nemojte rabiti na drugim posudama (od plastike, stakla itd.)
3. Provjerite stabilnost uređaja iznad Cook4me posude prije no što pokrenete ciklus pripreme hrane.
4. UPOZORENJE! Kako ne bi došlo do opekline, uređaj nosite u ravnom položaju držeći ga na drške.
5. UPOZORENJE! Cook4me ne smije biti u uporabi ako se rabi uređaj Extra Crisp.
6. Kad dovršite pripremu hrane s Extra Crisp, obavezno maknite uređaj prije no što počnete novu pripremu hrane uređajem Cook4me. Extra Crisp uvijek maknite s posude kad je kuhanje gotovo.
7. UPOZORENJE: Kad za kuhanje rabite Cook4me, nemojte rabiti poklopac Extra Crisp.

PRIJE PRVE UPORABE

1. Skinite svu ambalažu.
2. S uređaja skinite sve naljepnice i etikete.
3. Posudu i odvojivu rešetku temeljito očistite vrućom vodom, deterdžentom za posude i neabrazivnom spužvom.
4. Unutrašnji i vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom.

PRIPREMA ZA UPORABU

1. Uređaj Cook4me stavite na ravnu i stabilnu površinu.
2. Poklopac Extra Crisp nemojte nikad stavljati na Cook4me bez posude za kuhanje. Obrišite dno posude za kuhanje. Provjerite nema li pod grijačom pločom ostataka hrane ili tekućine. Zatim postavite posudu tako da ručke na posudi budu poravnate s utorima.
3. **Poklopac Extra Crisp postavite na Cook4me posudu tako da poravnate ručke na oba uređaja. Nemojte ništa stavljati na uređaj. Poklopac uređaja Cook4me mora ostati otvoren ako se rabi Extra Crisp.**
4. Provjerite položaj kabela: ne smije se nalaziti ispod poklopca Extra Crisp ni između poklopca Extra Crisp i otvorenog poklopca uređaja Cook4me. Uređaj se neće pokrenuti.

UPORABA UREĐAJA

Vrijeme kuhanja glavnih namirnica navedeno je u odjeljku „Vodič za pripremu hrane”. Recepti u aplikaciji Cook4me pomoći će vam da se upoznate s uređajem.

1. Kabel za napajanje priključite u strujnu utičnicu.

2. Stavite namirnice u posudu.

Napomena: Posudu nikad nemojte puniti preko oznake MAX niti prekoračivati maksimalnu količinu naznačenu u tablici (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane”) jer to može utjecati na kvalitetu konačnog rezultata.

3. Postavite poklopac Extra Crisp na posudu Cook4me.

Oprez: Tijekom uporabe nemojte dodirivati vruće dijelove uređaja. Može se dodirivati samo zaslon i uređaj se može prihvatiti za ručke.

4. Za početak pripreme hrane možete odabrati automatski način pripreme hrane ili neku od ručnih postavki.

a. Ako ste odabrali ručne postavke:

- Prilagodite temperaturu (🌡️) s pomoću tipke (+) i (-) na digitalnom zaslonu. Na termostatu se mogu odabrati temperature od 70 do 200 °C.
- Zatim postavite željeno vrijeme pripreme hrane tako da pritisnete tipku (🕒) i prilagodite vrijeme tipkama (+) i (-). Timer se može postaviti na vrijeme između 0 i 60 minuta.
- Pritisnite tipku Pokreni kako biste pokrenuli pripremu hrane s odabranim postavkama temperature i vremena.

Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme pripreme hrane.

b. Ako ste odabrali automatski način pripreme hrane:

- Pritisnite tipku izbornika (📄) na zaslonu kako biste odabrali željeni način pripreme hrane (načini pripreme hrane detaljno su opisani u odjeljku „Vodič za pripremu hrane”).
 - Pritiskom tipke Pokreni potvrdite način pripreme hrane. To će pokrenuti postupak pripreme hrane.
 - Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme pripreme hrane.
5. Neke namirnice potrebno je protresti na pola vremena pripreme (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane”). Trebate li protresti namirnice, skinite uređaj s posude. Kako se neprijanajuća obloga ne bi oštetila, za miješanje rabite samo drveni ili plastični pribor. Zatim vratite poklopac Extra Crisp na posudu i ponovo pritisnite tipku Pokreni (📄) kako biste ponovo pokrenuli pripremu hrane.
6. Kad vrijeme pripreme hrane dođe do kraja, uređaj će se oglasiti zvukom i smanjiti temperaturom. Skinite uređaj s posude i stavite ga na površinu koja je otporna na visoke temperature.
7. Provjerite je li hrana gotova. Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite Extra Crisp na posudu i postavite još nekoliko minuta na timeru.
8. Kad je hrana gotova, skinite Extra Crisp.

Opred: Nemojte okretati Extra Crisp i nemojte dodirivati vruću rešetku. Nemojte okretati posudu jer u njoj može biti viška vrućeg ulja.

Nakon prženja na vrućem zraku poklopac Extra Crisp i hrana bit će vrlo vrući. Ovisno o vrsti hrane koju pripremate u posudi, pripazite na vruću paru koja može izaći iz posude.

Napomena: Nakon 3 minute neaktivnosti uređaj će prijeći u stanje pripravnosti, a nakon 30 minuta neaktivnosti uređaj će prijeći u stanje mirovanja. Pritisnite tipku kako biste ju ponovo uključili.

VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

U tablici u nastavku pronaći ćete osnovne postavke za namirnice koje želite pripremiti.

Napomena: Niže navedena vremena priprema hrane samo su informativne prirode i mogu ovisiti o vrsti krumpira koja se rabi. Kod ostalih namirnica veličina, oblik i brend mogu utjecati na rezultate. Stoga ćete možda morati prilagoditi vrijeme kuhanja.

	Min. – maks. količina (g)	Približno vrijeme (min)	Temperatura (°C)	Način pripreme	Protresti*	Dodatne informacije
Krumpir i prženi krumpirići						
Zamrznuti krumpirići (standardne debljine 10 x 10 mm)	300-750 g	22-33 min	200°C		Da	
Domaći prženi krumpirići (8 x 8 mm)	300-750 g**	22-33 min	200°C		Da	Dodajte 1 žlicu ulja
Zamrznute kriške krumpira	300-750 g	22-33 min	200°C		Da	
Meso i perad						
Fileti pilećih prsa (bez kosti)	100-500 g	12-19 min	200°C			
Pile (cijelo)	1200 g	45-50 min	200°C			
Mali zalogaji						
Zamrznuti pileći medaljoni	100-600 g	7-12 min	200°C			
Kruh i kolači						
Muffini	4 x 100 g	18-22 min	160°C			Uporabite podložak za pečenje / posudu za pećnicu**
Cook4me kalup za kolače	700-900 g	50 min	160°C			Uporabite Cook4me kalup za kolače

* Protresite na pola pripreme hrane.

** Stavite podložak za pečenje / posudu za pećnicu u posudu.

VAŽNO: Kako se uređaj ne bi oštetio, nikad nemojte prekoračiti maksimalnu količinu namirnica i tekućine koja je navedena u priručniku i u receptima.

Ako rabite mješavine koje se dižu (primjerice za torte, quiche ili muffine), posuda za pećnicu smije biti napunjena najviše do pola.

Recepte potražite u aplikaciji ili na internetskoj stranici www.tefal.com.

SAVJETI

- Priprema manjih komada hrane obično traje kraće od pripreme većih komada.
- Ako namirnice na pola pripreme protresete, konačni rezultat bit će bolji i ujednačeniji.
- Svježem krumpiru dodajte ulja kako bi rezultat bio hrskaviji. Nakon što dodate žlicu ulja, pržite krumpire nekoliko minuta.

PRIPREMA DOMAĆIH PRŽENIH KRUMPIRIĆA

Preporučujemo da za najbolje rezultate uporabite zamrznute krumpiriće. Ako želite pripremiti domaće pržene krumpiriće, pratite korake u nastavku.

1. Odaberite vrstu krumpira koja je dobra za pripremu krumpirića. Ogulite krumpir i narežite ga na jednake komade.
2. Narezani krumpir najmanje 30 minuta namačite u posudi s hladnom vodom, ocijedite ih i osušite čistom kuhinjskom krpom koja dobro upija. Zatim ih tapkajte papirnatim ručnikom. Krumpirići se prije pripreme moraju temeljito osušiti.
3. U suhu posudu stavite 1 žlicu ulja (biljnog, suncokretovog ili maslinovog), dodajte krumpiriće i miješajte sve dok krumpirići ne budu prekriveni uljem.
4. Izvadite krumpiriće iz posude prstima ili kuhinjskim priborom kako bi višak ulja ostao u posudi. Stavite krumpiriće u posudu.
Napomena: Posudu u kojoj se nalaze nautljeni krumpirići nemojte izravno odjednom izvrnuti u posudu jer će višak ulja ostati na dnu posude.
5. Krumpiriće pržite u skladu s uputama u „Vodiču za pripremu hrane”.

ČIŠĆENJE

Uređaj očistite nakon svake uporabe.

Za čišćenje nemojte rabiti metalni kuhinjski pribor ni abrazivne materijale za čišćenje jer to može oštetiti neprijanajuću oblogu.

1. Iskopčajte utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi.
2. Vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom.
3. Rešetku očistite vrućom vodom, deterdžentom za posuđe i neabrazivnom spužvom. Za uklanjanje preostale prljavštine možete uporabiti sredstvo za odmašćivanje.

Napomena: Uređaj se ne može prati u perilici posuđa.

4. Uređaj nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tekućinu.

ODLAGANJE

1. Iskopčajte uređaj i ostavite ga da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.
3. Uređaj spremite vodoravno i nemojte ga pokrivati. Nemojte ga okretati naopako i nemojte na njega stavljati druge predmete.

JAMSTVO I SERVIS

- Ako se uređaj ne može pokrenuti, provjerite je li pravilno postavljen u posudu (2 prekidača moraju biti uključena, kabel za napajanje ne smije se nalaziti između posude i poklopca Extra Crisp).
- Ako je uređaj potrebno servisirati, ako su vam potrebne dodatne informacije ili imate problem, posjetite Tefalovu web-stranicu www.tefal.com ili se obratite Tefalovoj korisničkoj podršci u svojoj zemlji. Broj telefona možete pronaći u letku za globalno jamstvo. Ako u vašoj državi nema korisničke podrške, obratite se lokalnom distributeru za Tefal.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako je došlo do problema s uređajem, na stranici www.tefal.com potražite popis najčešćih pitanja ili se obratite korisničkoj podršci u svojoj zemlji.

Ako imate problema s uređajem ili pitanja, najprije nazovite Tim za odnose s kupcima kako biste dobili stručnu pomoć i savjete.

LEÍRÁS

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| A Fogantyúk | D Légkimeneti nyílás |
| B Digitális érintőképernyő | E Kábel |
| C Idő/hőmérséklet kijelző | F Rács |

AUTOMATIKUS FŐZÉSI MÓDOK

1. Pirítás
2. Grillezés
3. Levegőn sütés
4. Sütés

A HASZNÁLATTAL KAPCSOLATOS ÖVINTÉZKEDÉSEK

1. Ez a készülék csak a Cook4me termékekkel, a Cook4me tálon, a Cook4me termékben elhelyezve használható.
2. Soha ne használja a készüléket más tárgyakkal (műanyag, üveg stb.)
3. A főzési ciklus megkezdése előtt ellenőrizze, hogy a készülék biztosan van-e rögzítve a Cook4me edény fölé.
4. FIGYELMEZTETÉS! Az égési sérülések elkerülése érdekében a készüléket a fogantyúnál fogva, alappozícióban tartva mozgassa.
5. FIGYELMEZTETÉS! Az Extra Crisp készülék használatakor a Cook4me készüléknek tilos működnie.
6. Távolítsa el a készüléket az Extra Crispel történő sütés végétől, mielőtt a Cook4me segítségével új főzési tevékenységbe fogna. Mindig távolítsa el az Extra Crispet az edényből a főzés végén.
7. FIGYELEM: A Cook4me-vel való főzőskor ne használja az Extra Crispet fedélként!

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Távolítsa el minden matricát és címkét a készülékről.
3. Alaposan tisztítsa meg a tálat és a kivehető rácsot forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal.
4. A készülék belsejét és külsejét nedves ruhával törölje le.

FELKÉSZÜLÉS A HASZNÁLATRA

1. Helyezze a Cook4me készüléket egy sík, stabil munkafelületre.
2. Soha ne használja sütőedény nélkül az Extra Crisp fedelet a Cook4me-hez. Törölje ki a sütőedény alját. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon élelmiszer- vagy folyadékmaradvány a hőlap alatt. Ezután forgassa a tálat úgy, hogy a fogantyúk a hornyokba kerüljenek.
3. A két készülék fogantyúinak összeillesztésével helyezze az Extra Crisp eszközt a Cook4me edényére. Ne helyezzen semmit a készülékre. Az Extra Crisp használata során a Cook4me fedelének nyitva kell maradnia.
4. Ellenőrizze a kábel elhelyezkedését: nem szabad, hogy az Extra Crisp alá vagy az Extra Crisp és a Cook4me nyitott fedele közé kerüljön. A készülék nem indul el.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A főbb ételek elkészítési idejét a „Főzési útmutató” című rész tartalmazza. A Cook4me alkalmazásban elérhető receptek segítenek megismerni a készüléket.

1. Csatlakoztassa a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz.
2. Helyezze az ételt az edénybe.
Megjegyzés: Soha ne töltsen a tálat a MAX szintjelzésen túl, és ne lépje túl a táblázatban feltüntetett maximális mennyiséget (lásd a „Főzési útmutató” című részt), mivel ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.
3. Helyezze az Extra Crisp eszközt a Cook4me edénye fölé.
Vigyázat: Ne érintse meg a készülék forró felületeit használat közben. Csak a képernyőt érintse meg, a készüléket pedig a fogantyúk segítségével foghatja.
4. A sütés megkezdéséhez választhat az automatikus sütési mód vagy a manuális beállítások közül.

a. Manuális beállítások esetén:

- Állítsa be a hőmérsékletet (🔍) a digitális képernyőn lévő (+) és (-) gombokkal. A termosztát 70 és 200 °C között változik.
- Ezután állítsa be a kívánt sütési időt a (🕒) gomb megnyomásával, és állítsa be az időt a (+) és (-) gombokkal. Az időzítő 0 és 60 perc közötti időtartamra állítható be.
- Nyomja meg az Indítás gombot a kiválasztott hőmérséklet- és időbeállításokkal történő sütés megkezdéséhez.
Megkezdődik a sütés. A hátralévő sütési idő a képernyő kijelzőjén követhető nyomon.

b. Automatikus sütési mód esetén:

- A kívánt sütési mód kiválasztásához nyomja meg a képernyőn a Menü (☰) (az üzemmódokról részletes leírást talál a „Főzési útmutató” című részben).
 - Az Indítás gomb megnyomásával fogadja el a kiválasztott sütési módot. Ezzel elindul a sütési folyamat.
 - Megkezdődik a sütés. A hátralévő sütési idő a képernyőn követhető nyomon.
5. Egyes ételeket a sütési idő felénél meg kell keverni (lásd a „Főzési útmutató” című részt). Az étel megkeveréséhez vegye ki a készüléket az edényből. A sütőedény tapadásmentes bevonatának megóvása érdekében az étel keveréséhez kizárólag fa vagy műanyag eszközöket használjon. Ezután tegye vissza az Extra Crisp eszközt az edényre, és nyomja meg ismét a Start gombot (▶▶▶) a sütés újraindításához.
 6. A sütési idő leteltével a készülék hangjelzést ad és csökkenti a hőfokot. Vegye ki a készüléket az edényből és helyezze hűálló felületre.
 7. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Ha az étel még nem készült el, egyszerűen helyezze vissza az Extra Crisp eszközt az edényre és állítsa be az időzítőt néhány percre.
 8. Ha elkészült az étel, vegye ki az Extra Crispet.

Vigyázat: Ne fordítsa el az Extra Crispet és ne érintse meg a forró grillsütőt. Ne fordítsa el az edényt, nehogy kifolyjon a forró olaj.

A forró levegős sütés után az edény, az Extra Crisp és az étel is nagyon forró. Az edényben készített étel típusától függően legyen óvatos, mert gőz távozhat az edényből.

Megjegyzés: a készülék használaton kívül 3 perc után készenléti üzemmódba, 30 perc után pedig alvó üzemmódba kapcsol. Nyomja meg a gombot az újbóli bekapcsoláshoz.

HU

FŐZÉSI ÚTMUTATÓ

A lenti táblázat segít kiválasztani az elkészíteni kívánt ételekhez illő alapbeállításokat.

Megjegyzés: Az alábbi sütési idők csupán tájékoztató jellegűek, és a felhasznált burgonya fajtájától és mennyiségétől függően változhatnak. Más élelmiszerek esetében a méret, a forma és a márka befolyásolhatja az eredményeket. Ezért előfordulhat, hogy módosítania kell a sütési időt.

	Min-max Mennyiség (gramm)	Körülbelül Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési mód	Átkeverés*	További információk
Burgonya és hasáburgonya						
Fagyasztott burgonya (10 mm x 10 mm, normál vastagságú)	300-750 g	22-33 min	200°C		Igen	
Házi hasáburgonya (8 x 8 mm)	300-750 g**	22-33 min	200°C		Igen	Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
Fagyasztott burgonyadarabok	300-750 g	22-33 min	200°C		Igen	
Hús és baromfi						
Csirkemell-filé (csont nélkül)	100-500 g	12-19 min	200°C			
Csirke (egész)	1200 g	45-50 min	200°C			
Nassolnivalók						
Fagyasztott csirkefalatok	100-600 g	7-12 min	200°C			
Sütemények sütése						
Muffin	4 x 100 g	18-22 min	160°C			Használjon sütőformát/ sütőedényt**
Cook4me süteményforma	700-900 g	50 min	160°C			Használja a Cook4me süteményformát

* A sütési idő felénél keverje át.

**helyezze a sütőformát/sütőedényt az edénybe.

FONTOS: A készülék károsodásának elkerülése érdekében soha ne lépje túl a használati útmutatóban és a receptekben feltüntetett maximális mennyiséget.

Amikor olyan keveréket használ, amely megemelkedik (például sütemény, quiche vagy muffin), a sütőedényt nem szabad a felénél jobban megtölteni.

Online receptekért látogassa meg az alkalmazást vagy a www.tefal.com weboldalt.

TANÁCSOK

- A kisebb méretű ételek általában valamivel rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobb ételek.
- Az ételek átkeverése a sütési idő felénél javítja a végeredményt, és segít megelőzni az egyenetlen sülést.
- A ropogósabb végeredmény érdekében adjon olajat a friss burgonyához. Adjon egy kanálnyí olajat a burgonyához, majd pár perc alatt süsse ki.

HÁZI SÜLT BURGONYA KÉSZÍTÉSE

A legjobb végeredmény érdekében javasoljuk, hogy használjon fagyasztott burgonyaszleteket. Ha házilag szeretne sült burgonyát készíteni, kövesse az alábbi lépéseket.

1. Válasszon a sütéshez ajánlott burgonyafajtát. Hámozza meg a burgonyát és vágja egyenlő vastagságú szeletekre.
2. Áztassa a burgonyaszirmokat egy tál hideg vízben legalább 30 percre, majd öntse le a vizet és szárítsa meg a burgonyát egy tiszta, nagy nedvszívó képességű törülközővel. Ezután paskolja át a burgonyát papír törülközővel. A burgonyának sütés előtt teljesen száraznak kell lennie.
3. Öntsön 1 evőkanál olajat (növényi, napraforgó vagy olíva is használható) egy száraz tálba, tegye bele a burgonyaszirmokat és keverje addig, amíg a szeleteket olajréteg nem fedi.
4. Kézzel vagy konyhai eszközzel távolítsa el a szirmokat a tálból, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon. Rakja a szirmokat az edénybe.
Megjegyzés: Ne öntse az olajos burgonyás tál tartalmát közvetlenül az edénybe, különben a felesleges olaj felgyűlik az edény alján.
5. Süsse ki a burgonyát a Sütési útmutató fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.

TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

A tisztításhoz ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súroló hatású tisztítószerkeket, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.
2. Tisztítsa meg a készülék fedelének külső részét egy nedves törülköruha segítségével.
3. A rácsot forró vízzel, mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal tisztítsa. A maradék szennyeződés eltávolításához használjon zsírtalanító folyadékot.
Megjegyzés: A készülék nem tisztítható mosogatógépben.
4. Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.

TÁROLÁS

1. Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, és hagyja lehűlni.
2. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.
3. A készüléket vízszintesen állítva, lefedés nélkül tárolja. Ne fordítsa feje és ne tegye rá más terméket.

HU

GARANCIA ÉS SZERVIZ

- Ha a készülék nem indul el, ellenőrizze, hogy megfelelően helyezkedik-e el az edényen (a 2 kapcsoló legyen bekapcsolva, a hálózati kábel nem csípődhet be az edény és az Extra Crisp közé).
- Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy valamilyen probléma merül fel, látogasson el a Tefal weboldalára (www.tefal.com), vagy forduljon az adott ország Tefal vevőszolgálatához. A telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen. Ha országában nem működik vevőszolgálat, forduljon a helyi szakkereskedőhöz.

HIBAELHÁRÍTÁS

Ha a készülékkel kapcsolatban bármilyen probléma merül fel, látogasson el a www.tefal.com weboldalra a gyakran felmerülő kérdések listájáért, vagy forduljon az adott ország vevőszolgálatához.

Ha bármilyen problémája vagy kérdése van a termékkel kapcsolatban, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz, hogy szakértő segítséget tudjunk nyújtani:

OPIS

- | | |
|---------------------------------|-------------------|
| A Uchwyty | D Wylot powietrza |
| B Cyfrowy panel dotykowy | E Przewód |
| C Wyświetlacz czasu/temperatury | F Kratka |

TRYBY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

- | | |
|----------------|--------------------------------|
| 1. Pieczenie | 3. Smażenie gorącym powietrzem |
| 2. Grillowanie | 4. Wypieki |

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

1. To urządzenie może być używane wyłącznie z produktami Cook4me — na misie Cook4me, umieszczonej w urządzeniu Cook4me.
2. Nigdy nie używać urządzenia na innych powierzchniach (tworzywo sztuczne, szkło itp.).
3. Przed rozpoczęciem cyklu gotowania sprawdzić stabilność urządzenia nad misą Cook4me.
4. **OSTRZEŻENIE!** Aby uniknąć ryzyka poparzeń, należy trzymać urządzenie płasko za uchwyty.
5. **OSTRZEŻENIE!** Urządzenie Cook4me nie może działać podczas korzystania z urządzenia Extra Crisp.
6. Po zakończeniu gotowania z użyciem urządzenia Extra Crisp, zdjęć urządzenie przed rozpoczęciem gotowania nowej potrawy z użyciem urządzenia Cook4me. Pamiętaj, aby zawsze po skończonym gotowaniu zdjęć pokrywę do smażenia Extra Crisp.
7. **UWAGA:** W trakcie standardowego gotowanie nigdy nie korzystaj z pokrywy Extra Crisp, używaj jej tylko do smażenia.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usunąć z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
3. Dokładnie umyć misę oraz zdejmowaną kratkę gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i gąbką niepowodującą zarysowań powierzchni.
4. Wytrzeć urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Umieścić urządzenie Cook4me na płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
2. Nigdy nie używać pokrywki Extra Crisp na urządzeniu Cook4me bez misy do gotowania. Wytrzeć dno misy do gotowania. Upewnić się, że pod płytą grzewczą nie ma resztek jedzenia ani płynu. Następnie włożyć misę, umieszczając jej uchwyty w wycięciach.
3. **Umieścić urządzenie Extra Crisp na misie Cook4me, wyrównując uchwyty obu urządzeń. Nie kłaść żadnych przedmiotów na urządzeniu. W przypadku użycia urządzenia Extra Crisp pokrywka urządzenia Cook4me musi być otwarta.**
4. Sprawdzić położenie przewodu: nie może on znajdować się pod urządzeniem Extra Crisp ani pomiędzy urządzeniem Extra Crisp a otwartą pokrywką Cook4me. W takim przypadku urządzenie nie uruchomi się.

UŻYWANIE URZĄDZENIA

Czas przyrządzenia głównych produktów spożywczych podano w rozdziale „Przewodnik po gotowaniu”. Przepisy w aplikacji Cook4me pomogą zapoznać się z obsługą urządzenia.

1. Podłączyć przewód zasilający do gniazda elektrycznego.
2. Nigdy nie należy kroić jedzenia w misie.

Uwaga! Nie napełniać misy powyżej oznaczenia poziomu MAX ani nie przekraczać maksymalnej ilości podanej w tabeli (patrz „Przewodnik po gotowaniu”), ponieważ może to wpłynąć na jakość rezultatu.

3. Umieścić urządzenie Extra Crisp nad misą Cook4me.

Uwaga: Nie dotykać gorących elementów urządzenia podczas użycia. Dotykać można jedynie ekranu, natomiast urządzenie można trzymać wyłącznie za uchwyty.

4. Aby rozpocząć gotowanie, można wybrać tryb automatycznego gotowania lub ustawienia ręczne.

a. W przypadku wyboru ustawień ręcznych:

- Ustawić temperaturę (🌡️) za pomocą przycisków (+) i (-) na ekranie cyfrowym. Termostat działa w zakresie od 70 do 200°C.
- Następnie ustawić żądany czas gotowania, naciskając przycisk (🕒) i regulując czas za pomocą przycisków (+) i (-). Minutnik można ustawić w zakresie od 0 do 60 minut.
- Nacisnąć przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu.

Rozpocznie się gotowanie. Pozostały czas gotowania będzie wyświetlany na ekranie naprzemiennie.

b. W przypadku wyboru trybu automatycznego gotowania:

- Nacisnąć przycisk Menu (☰) na ekranie, aby wybrać żądany tryb gotowania (tryby te zostały szczegółowo opisane części „Przewodnik po gotowaniu”).
 - Potwierdzić tryb gotowania, naciskając przycisk Start. Spowoduje to uruchomienie procesu gotowania.
 - Rozpocznie się gotowanie. Pozostały czas gotowania będzie wyświetlany naprzemiennie na ekranie wyświetlacza.
5. Niektóre produkty wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania (patrz „Przewodnik po gotowaniu”). Aby wstrząsnąć potrawę, należy wyjąć urządzenie z misy. Aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu, do mieszania żywności należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z drewna lub tworzywa sztucznych. Następnie ponownie umieścić urządzenie Extra Crisp na misie i nacisnąć przycisk Start (👆) aby wznowić gotowanie.
 6. Po upływie czasu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i zredukuje temperaturę. Wyjąć urządzenie z misy i położyć je na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
 7. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, wystarczy z powrotem położyć urządzenie Extra Crisp na misie i ustawić minutnik na kilka dodatkowych minut.
 8. Po ugotowaniu potrawy należy zdjąć urządzenie Extra Crisp.

Uwaga: Nie obracać urządzenia Extra Crisp i nie dotykać gorącego grilla. Nie obracać miski z powodu nadmiernej ilości gorącego oleju.

Po smażeniu gorącym powietrzem misa, urządzenie Extra Crisp i potrawa są bardzo gorące. W zależności od rodzaju potrawy przygotowywanej w misie należy zachować ostrożność, ponieważ z misy może wydostawać się para.

Uwaga: po 3 minutach braku aktywności urządzenie przechodzi w tryb gotowości, a po 30 minutach braku aktywności urządzenie przechodzi w tryb uśpienia. Nacisnąć przycisk, aby

PRZEWODNIK PO GOTOWANIU

Tabela poniżej pomoże użytkownikowi wybrać ustawienia odpowiednio do przygotowywanych produktów.

Uwaga! Podane poniżej czasy gotowania mają jedynie charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od rodzaju i partii użytych ziemniaków. W przypadku innych produktów spożywczych na rezultat może mieć ich rozmiar, kształt i marka. W związku z tym może być konieczne niewielkie dostosowanie czasu przyrządzenia.

	Ilość min.–maks. (g)	Przybliżony czas (min)	Temperatura (°C)	Tryb gotowania	Wstrząsnąć [☆]	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki						
Frytki mrożone (standardowa grubość 10 mm x 10 mm)	300-750 g	22-33 min	200°C		Tak	
Domowe frytki (8 x 8 mm)	300-750 g**	22-33 min	200°C		Tak	Dodać 1 łyżkę oleju
Mrożone kawałki ziemniaków	300-750 g	22-33 min	200°C		Tak	
Mięso i drób						
Filety z piersi kurczaka (bez kości)	100-500 g	12-19 min	200°C			
Kurczak (cały)	1200 g	45-50 min	200°C			
Przekąski						
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-600 g	7-12 min	200°C			
Wypieki						
Babeczki	4 x 100 g	18-22 min	160°C			Użyć formy/naczynia do pieczenia**
Forma do ciasta Cook4me	700-900 g	50 min	160°C			Użyć formy do ciasta Cook4me

[☆] Wstrząsnąć w połowie gotowania.

**** Umieścić formę/naczynie z ciastem w misie.**

WAŻNE! Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nigdy nie należy przekraczać maksymalnych ilości składników i płynów wskazanych w instrukcji obsługi oraz w przepisach.

W przypadku stosowania mieszank wyrastających (np. na ciasta, chałki czy babeczki) naczynie do pieczenia nie powinno być napełnione więcej niż do połowy.

Przepisy można znaleźć w aplikacji lub na stronie www.tefal.com.

WSKAZÓWKI

- Mniejsze potrawy zwykle wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż większe potrawy.
- Wstrząsanie potrawy w trakcie gotowania poprawia rezultat końcowy i może zapobiec nierównomiernemu ugotowaniu.
- Dodać trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupkość. Po dodaniu łyżki oleju smażyć ziemniaki w ciągu kilku minut.

DOMOWE FRYTKI

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy wykorzystanie frytek mrożonych. Aby przygotować domowe frytki, należy wykonać poniższe czynności.

1. Wybrać odmianę ziemniaków zalecaną do robienia frytek. Obrabć ziemniaki i pokroić je na kawałki o jednakowej grubości.
2. Namoczyć frytki ziemniaczane w misce z zimną wodą przez co najmniej 30 minut, po czym odsączyć je i osuszyć czystym, bardzo chłonnym ręcznikiem. Następnie poklepać papierowym ręcznikiem kuchennym. Frytki muszą być całkowicie suche przed przyrządzeniem.
3. Wlać 1 łyżkę oleju (warzywnego, słonecznikowego lub oliwy z oliwek) do suchej miski, włożyć frytki i wymieszać, aż pokryją się olejem.
4. Wyjąć frytki z miski palcami lub za pomocą przyborów kuchennych, aby nadmiar oleju pozostał w misce. Włożyć frytki do miski.
Uwaga! Nie przekładać namoczonych w oleju frytek z miski z olejem bezpośrednio do miski, ponieważ nadmiar oleju spłynie na jej dno.
5. Usmażyć frytki zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Przewodnik po gotowaniu”.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Do czyszczenia nie używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

1. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Obudowę urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką.
3. Wyczyścić kratkę gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i gąbką niepowodującą powstawania zarysowań. Do usunięcia wszelkich pozostałości można użyć płynu odtłuszczającego.
Uwaga! Urządzenia nie można myć w zmywarce.
4. Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani jakimkolwiek innym płynie.

PRZECHOWYWANIE

1. Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostawić je do ostygnięcia.
2. Sprawdzić, czy wszystkie części są czyste i suche.
3. Przechowywać urządzenie w pozycji poziomej bez przykrywania. Nie odwracać urządzenia oraz kłaść na nim produktów.

GWARANCJA I SERWIS

- Jeśli urządzenie nie uruchamia się, należy sprawdzić, czy jest prawidłowo umieszczone na misie (2 przełączniki muszą być włączone, przewód zasilający nie może być przytrzaśnięty między misą a urządzeniem Extra Crisp).
- Jeśli potrzebujesz pomocy technicznej lub informacji bądź masz problem, odwiedź stronę internetową Tefal pod adresem www.tefal.com lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta firmy Tefal w swoim kraju. Numer telefonu można znaleźć w ulotce gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, skontaktuj się z lokalnym dystrybutorem firmy Tefal.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku problemów z urządzeniem wejdź na stronę www.tefal.com, aby uzyskać listę często zadawanych pytań lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

W przypadku problemów z urządzeniem lub pytań należy najpierw skontaktować się z zespołem obsługi klienta, aby uzyskać fachową pomoc i porady:

DESCRIERE

- A Mânere
- B Panou digital tactil
- C Afișaj timp/temperatură
- D Evacuare aer
- E Cablu
- F Sită

MODULI AUTOMATE DE GĂTIRE

- 1. Rotisare
- 2. Grill
- 3. Gătire cu aer cald
- 4. Coacere

PRECAUȚII ÎN UTILIZARE

- 1. Acest aparat poate fi folosit numai pe produse Cook4me, pe oala Cook4me, poziționat în aparatul Cook4me.
- 2. Nu utilizați niciodată aparatul pe alte recipiente (din plastic, din sticlă etc.)
- 3. Verificați stabilitatea aparatului pe oala Cook4me, înainte de a începe ciclul de gătire.
- 4. AVERTISMENT! Pentru a evita riscul de arsuri, transportați aparatul orizontal, ținându-l de mână.
- 5. AVERTISMENT! Cook4me nu trebuie folosit în timpul utilizării aparatului Extra crisp.
- 6. La finalul gătirii cu Extra Crisp, asigurați-vă că ați luat aparatul de pe Cook4me înainte de a găti din nou. Înlăturați întotdeauna capacul Extra Crisp de pe vas când terminați de gătit.
- 7. AVERTISMENT: Când gătiți la Cook4me, nu folosiți Extra Crisp drept capac clasic.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1. Îndepărtați tot ambalajul.
- 2. Îndepărtați autocolantele sau etichetele de pe aparat.
- 3. Curățați bine oala și sita detașabilă cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv.
- 4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

- 1. Așezați Cook4me pe o suprafață plană și stabilă.
- 2. Nu utilizați niciodată capacul Extra Crisp pe Cook4me, fără oala de gătit. Ștergeți partea inferioară a oalei de gătit. Asigurați-vă că nu există resturi de alimente sau lichid sub placa de încălzire. Apoi așezați oala, fixând mânerul acesteia în fante.
- 3. **Așezați Extra Crisp pe oala Cook4me, aliniind mânerul ambelor aparate. Nu așezați nimic pe aparat. Capacul aparatului Cook4me trebuie să rămână deschis când utilizați Extra Crisp.**
- 4. Verificați poziția cablului: acesta nu trebuie să fie prins sub aparatul Extra Crisp, nici între Extra Crisp și capacul deschis al aparatului Cook4me. Aparatul nu va porni.

FOLOSIREA APARATULUI

Timpul de gătire pentru alimentele principale este indicat în secțiunea „Ghid de gătire”. Rețetele din aplicația Cook4me vă ajută să înțelegeți funcționarea aparatului.

- 1. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică.
- 2. Așezați alimentele în oală.

Notă: Nu umpleți niciodată oala peste marcajul nivelului MAX și nu depășiți cantitatea maximă indicată în tabel (consultați secțiunea „Ghid de gătire”) deoarece acest lucru poate afecta calitatea rezultatului final.

- 3. Așezați Extra Crisp pe oala Cook4me.

Atenție: Nu atingeți părțile fierbinți ale aparatului în timpul utilizării. Atingeți numai ecranul și țineți doar de mânerul aparatului.

- 4. Pentru a începe gătitul, puteți selecta modul automat de gătit sau puteți alege setările manuale. RO

a. Dacă alegeți setările manuale:

- Reglați temperatura (🌡️) cu ajutorul butoanelor (+) și (-) de pe ecranul digital. Termostatul variază între 70-200°C.
- Apoi setați timpul de gătit dorit, apăsând butonul (🕒) și reglând timpul cu ajutorul butoanelor (+) și (-). Cronometrul poate fi setat între 0 și 60 de minute.
- Apăsând butonul Start pentru a începe gătitul cu setările de temperatură și timp selectate. Începe gătitul. Timpul de gătit rămas va apărea intermitent pe afișajul ecranului.

b. Dacă alegeți modul automat de gătit:

- Apăsând tasta Meniu (☰) de pe ecran pentru a selecta modul de gătit dorit (aceste moduri sunt descrise în detaliu în secțiunea „Ghid de gătit”).
- Confirmați modul de gătit apăsând butonul Start. Acest lucru va începe procesul de gătit.
- Începe gătitul. Timpul de gătit rămas va apărea intermitent pe afișajul ecranului.
- 5. Unele alimente trebuie amestecate puțin la jumătatea procesului de gătit (consultați secțiunea „Ghid de gătit”). Pentru a amesteca alimentele, îndepărtați aparatul de pe oală. Pentru a evita deteriorarea stratului antiaderent al vasului, folosiți numai ustensile din lemn sau plastic pentru a amesteca. Apoi puneți Extra Crisp înapoi pe oală și apăsați butonul Start (Start/Stop) din nou pentru a reîncepe gătitul.
- 6. Odată ce timpul de gătit s-a scurs, aparatul va emite un sunet, iar temperatura va scădea. Luați aparatul de pe oală și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură.
- 7. Verificați dacă alimentele sunt gata. Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc Extra Crisp pe oală și setați cronometrul la câteva minute.
- 8. Atunci când alimentele sunt găsite, îndepărtați Extra Crisp.









Atenție: Nu întoarceți Extra Crisp, nu atingeți sita fierbinte. Nu întoarceți oala deoarece poate exista exces de ulei fierbinte.

După gătitul la aer cald, oala, Extra Crisp și alimentele sunt foarte fierbinți. În funcție de tipul de alimente găsite în oală, accordați atenție deoarece poate ieși abur din oală.

Notă: după 3 minute de inactivitate, aparatul intră în modul de așteptare, iar după 30 de minute de inactivitate, aparatul va intra în modul inactiv. Apăsând butonul pentru a-l porni din nou.

GHID DE GĂTIRE

Tabelul de mai jos vă ajută să alegeți setările de bază pentru alimentele pe care doriți să le pregătiți. **Notă: Timpul de gătire de mai jos este doar de referință și poate varia în funcție de varietatea și cantitatea de cartofi folosiți. Pentru alte alimente, mărimea, forma și marca pot afecta rezultatele. Așadar, poate fi necesar să ajustați puțin timpul de gătire.**

	Cantitate min.-max. (g)	Timp aprox. (min)	Temperatură (°C)	Mod de gătire	Amestecare*	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți						
Cartofi pai congelați (grosime standard de 10 mm x 10 mm)	300-750 g	22-33 min	200°C		Da	
Cartofi pai pregătiți în casă (8 x 8 mm)	300-750 g**	22-33 min	200°C		Da	Adăugați 1 lingură de ulei
Cartofi wedges congelați	300-750 g	22-33 min	200°C		Da	
Carne și pui						
Fileuri din piept de pui (fără os)	100-500 g	12-19 min	200°C			
Pui (întreg)	1200 g	45-50 min	200°C			
Gustări						
Nuggets de pui congelați	100-600 g	7-12 min	200°C			
Coacere						
Brioșe	4 x 100 g	18-22 min	160°C			Utilizați o tavă de copt/ vas pentru cuptor**
Forme de copt Cook4me	700-900 g	50 min	160°C			Utilizați forma de copt Cook4me

* Amestecați la jumătatea procesului de gătire.

** așezați tava de copt/ vasul pentru cuptor în oală.

IMPORTANT: Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu depășiți niciodată cantitățile maxime de ingrediente și lichide indicate în manualul de instrucțiuni și în rețete.

Atunci când utilizați amestecuri care cresc (cum ar fi cel de prăjituri, quiche sau brioșe) vasul pentru cuptor nu trebuie umplut mai mult de jumătate.

Vizitați aplicația sau www.tefal.com pentru rețete online.

SFATURI

- Alimentele mici necesită de obicei un timp mai scurt de gătire decât alimentele de mărime mai mare.
- Amestecarea alimentelor la jumătatea timpului de gătire îmbunătățește rezultatul final și poate ajuta la prevenirea gătirii neuniforme.
- Adăugați puțin ulei la cartofii proaspeți pentru un rezultat crocant. După adăugarea unei linguri de ulei, prăjiți cartofii câteva minute.

CARTOFI PAI PREPARAȚI ÎN CASĂ

Pentru cele mai bune rezultate, recomandăm utilizarea unor cartofi pai congelați. Dacă doriți să gătiți cartofi pai preparați în casă, urmați pașii de mai jos.

1. Alegeți un soi de cartofi recomandat pentru a face cartofi pai. Curățați cartofii și tăiați-i în părți cu grosime egală.
 2. Puneți cartofii pai într-un bol cu apă rece timp de cel puțin 30 de minute, scurgeți-i și uscați-i cu un șervet curat și absorbant. Apoi ștergeți cu un prosop din hârtie de bucătărie. Cartofii pai trebuie uscați bine înainte de gătire.
 3. Puneți 1 lingură de ulei (vegetal, de floarea soarelui sau de măsline) într-un bol uscat, puneți cartofii pai și amestecați până când sunt acoperiți bine cu ulei.
 4. Scoateți cartofii pai din bol cu degetele sau cu o spatulă pentru ca excesul de ulei să rămână în bol. Așezați cartofii pai în oală.
- Notă: Nu turnați dintr-o dată cartofii pai acoperiți cu ulei direct în oală, deoarece excesul de ulei va ajunge pe fundul oalei.**

5. Prăjiți cartofii pai conform instrucțiunilor din secțiunea „Ghid de gătire”.

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Nu utilizați ustensile din metal sau materiale de curățare abrazive pentru a-l curăța deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.

1. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
3. Curățați sita cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv. Puteți utiliza un degresant lichid pentru a îndepărta murdăria rămasă.

Notă: Aparatul nu se poate spăla în mașina de spălat vase.

4. Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.

DEPOZITARE

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.
3. Depozitați aparatul orizontal, fără a-l acoperi. Nu îl întoarceți și nu puneți produse pe el.

RO

GARANȚIE ȘI SERVICE

- Dacă aparatul nu pornește, verificați dacă este poziționat corect pe oală (cele 2 comutatoare trebuie să fie pornite, cablul de alimentare nu trebuie prins între oală și Extra Crisp).
- Dacă aveți nevoie de operațiuni de service, de informații sau aveți o problemă, vizitați site-ul web www.tefal.com sau contactați centrul de asistență Tefal pentru consumatori din țara dvs. Puteți găsi numărul de telefon în broșura pentru garanție, unde apar toate țările. Dacă nu există un centru de asistență pentru consumatori în țara dvs., contactați distribuitorul local Tefal.aler.

DEPANARE

Dacă întâmpinați probleme cu aparatul, vizitați www.tefal.com pentru o listă de întrebări frecvente sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs.

Dacă întâmpinați probleme cu aparatul sau aveți întrebări, sunați întâi la echipa de asistență clienți pentru îndrumare și sfaturi profesionale:

ОПИСАНИЕ

- | | |
|-----------------------------------|---------------------|
| A Ручки | D Выпускная решетка |
| B Цифровая сенсорная панель | E Кабель питания |
| C Отображение времени/температуры | F Решетка |

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Запекание
2. Гриль
3. Аэрогриль
4. Выпечка

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

1. Прибор можно использовать только с продуктами Cook4me, с чашей Cook4me, установленной в прибор Cook4me.
2. Никогда не используйте прибор на других ёмкостях (пластиковых, стеклянных и др.)
3. Убедитесь в устойчивости прибора на чаше Cook4me, прежде чем начать цикл приготовления.
4. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во избежание ожогов держите прибор ровно, когда берете его за ручки.
5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Устройство Cook4me не должно работать во время использования прибора Extra Crisp.
6. В конце приготовления с помощью прибора Extra Crisp обязательно снимите этот прибор, прежде чем начинать новое приготовление с помощью прибора Cook4me. Всегда снимайте аэрогриль Extra Crisp с чаши, когда приготовление завершается.
7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не используйте аэрогриль Extra Crisp в качестве крышки при приготовлении с помощью Cook4me.

RU

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Удалите все наклейки или этикетки с прибора.
3. Тщательно очистите чашу и съемную решетку в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.
4. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Поместите прибор Cook4me на ровную устойчивую рабочую поверхность.
2. Никогда не используйте крышку Extra Crisp на приборе Cook4me без чаши для приготовления. Протрите дно чаши для приготовления. Убедитесь, что на нагревательной пластине нет остатков пищи или жидкости. Затем установите чашу, вставив ручки чаши в пазы.
3. **Поместите крышку Extra Crisp на чашу прибора Cook4me, совместив ручки обоих устройств. Ничего не ставьте на прибор. Крышка прибора Cook4me должна оставаться открытой во время использования крышки Extra Crisp.**
4. Убедитесь в правильном положении кабеля питания: он не должен находиться ни под прибором Extra Crisp, ни между прибором Extra Crisp и открытой крышкой прибора Cook4me. Прибор не начнет работу.

39

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Время приготовления основных продуктов указано в разделе «Таблица по приготовлению блюд». Рецепты в приложении Cook4me помогут вам лучше узнать о работе прибора.

1. Подключите шнур питания к электрической розетке.
2. Поместите продукты в чашу.







Примечание. Не наливайте в чашу воду выше максимального уровня (отметка MAX) или не превышайте максимальный уровень, указанный в таблице (см. в разделе «Таблица приготовления блюд»), так как это может повлиять на качество конечного результата приготовления.

3. Поместите крышку Extra Crisp на чашу прибора Cook4me.

Внимание! Не прикасайтесь к горячим частям прибора во время использования. Можно только прикасаться к экрану и держать прибор за ручки.



4. Перед началом приготовления вы можете выбрать любой автоматический режим или выбрать ручные настройки.

а. Если вы выбрали ручные настройки:

- Отрегулируйте температуру  с помощью кнопок  и  на цифровом экране. Температуру можно отрегулировать в пределах от 70 °C до 200 °C.
- Затем установите желаемое время приготовления, нажав кнопку  и настроив время с помощью кнопок  и . Таймер можно установить в диапазоне от 0 до 60 минут.
- Нажмите кнопку Start, чтобы начать приготовление с выбранной температурой и временем.

Приготовление начинается. На экране отобразится оставшееся время приготовления.

б. Если вы выбрали автоматический режим приготовления:

- Нажмите кнопку Menu  на экране, чтобы выбрать желаемый режим приготовления (подробное описание режимов см. в разделе «Таблица приготовления блюд»).
 - Нажмите кнопку Start, чтобы подтвердить режим приготовления. Процесс приготовления будет запущен.
 - Приготовление начинается. На экране отобразится оставшееся время приготовления.
5. Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Снимите прибор с чаши, чтобы перемешать продукты. Чтобы не повредить антипригарное покрытие прибора, используйте для перемешивания продуктов только деревянные или пластиковые принадлежности. Затем поместите прибор Extra Crisp обратно на чашу и нажмите кнопку Start , чтобы снова запустить процесс приготовления.
 6. По истечении времени приготовления прибор издаст звуковой сигнал и снизит температуру. Снимите прибор с чаши и установите на жаропрочную поверхность.
 7. Проверьте готовность блюда. Если блюдо все еще не готово, просто поместите прибор Extra Crisp обратно на чашу и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
 8. Как только блюдо будет готово, снимите прибор Extra Crisp с чаши.

Внимание! Не переворачивайте прибор Extra Crisp и не прикасайтесь к горячему грилю. Не переворачивайте чашу, так как в ней может находиться большое количество горячего масла.









Чаша, прибор Extra Crisp и само блюдо очень горячие после использования аэрогриля. Будьте осторожны, так как из чаши может выйти пар в зависимости от типа приготовленного в ней блюда.

Примечание. Через 3 минуты неактивного состояния прибор переходит в режим ожидания, а спустя 30 минут неактивного состояния прибор переключается в спящий режим. Чтобы снова включить его, нажмите на кнопку.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления блюда.

Примечание. Варианты времени приготовления представлены в качестве ориентира и могут изменяться в зависимости от сорта и количества картофеля. Размер, форма и марка других продуктов могут повлиять на конечный результат приготовления. Возможно, вам потребуется немного отрегулировать время приготовления.

	Мин.–макс. количество (г)	Прибл. время (мин)	Температура (°C)	Режим приготовления	Перемешать*	Дополнительная информация
Картофель и картофель фри						
Замороженный картофель фри (стандартная толщина 10 мм x 10 мм)	300-750 g	22-33 мин.	200°C		Да	
Домашний картофель фри (8 x 8 мм)	300-750 g**	22-33 мин.	200°C		Да	Добавьте 1 ст. л. масла
Замороженные картофельные дольки	300-750 g	22-33 мин.	200°C		Да	
Мясо и птица						
Филе куриной грудки (без костей)	100-500 g	12-19 мин.	200°C			
Курица (целая)	1200 g	45-50 мин.	200°C			
Закуски						
Замороженные куриные наггетсы	100-600 g	7-12 мин.	200°C			
Выпечка						
Маффины	4 x 100 g	18-22 мин.	160°C			Использовать форму для выпечки/форму для духовки**
Форма для выпечки Cook4me	700-900 g	50 мин.	160°C			Используйте форму для выпечки Cook4me

* Необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления.

** **поместите форму для выпечки/форму для духовки в чашу.**

ВАЖНО! Во избежание повреждения прибора не превышайте максимальное количество ингредиентов и жидкостей, приведенное в инструкции по эксплуатации и в рецептах.

Когда вы используете смеси, которые поднимаются (например, как во время приготовления торта, открытого пирога или мафинов) форма для духовки не должна быть заполнена больше, чем на половину.

Посетите приложение или сайт www.tefal.com, чтобы узнать еще больше рецептов.

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, чем продукты большого размера.
- Перемешивание продуктов по истечении половины времени приготовления улучшает результат и позволяет предотвратить неравномерное приготовление блюда.
- Добавьте немного масла в свежий картофель, чтобы сделать его хрустящим. Добавьте ложку масла и обжаривайте картофель в течение нескольких минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Используйте замороженный картофель фри для получения наилучшего результата. Для приготовления домашнего картофеля фри выполните следующие шаги.

1. Выберите сорт картофеля, рекомендованный для приготовления картофеля фри. Очистите и нарежьте картофель на равные по толщине соломки.
2. Замочите картофельную соломку в чаше с холодной водой не менее чем на 30 минут, слейте воду и высушите их с помощью чистого, хорошо впитывающего кухонного полотенца. Затем промокните бумажным кухонным полотенцем. Картофельная соломка должна быть тщательно высушена перед приготовлением.
3. Налейте 1 столовую ложку масла (растительного, подсолнечного или оливкового) в сухую чашу, добавьте в нее картофельную соломку и перемешивайте до тех пор, пока картофель полностью не покроется маслом.
4. Достаньте картофельную соломку из чаши пальцами или кухонными принадлежностями так, чтобы излишки масла остались в чаше. Поместите картофельную соломку в обратную чашу.

Примечание. Не переваливайте картофельную соломку в масле из одной чаши в другую за один раз, иначе излишки масла окажутся на дне чаши.

5. Обжарьте картофельную соломку в соответствии с инструкциями в разделе «Таблица приготовления блюд».

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

Не используйте для очистки металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Отсоедините кабель питания от электросети и дайте прибору остыть.
2. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
3. Очистите решетку в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия. Вы можете использовать жидкость для обезжиривания для удаления оставшихся загрязнений.

Примечание. Прибор нельзя мыть в посудомоечной машине.

4. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

1. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.
3. Храните прибор горизонтально, ничем не накрывая его. Не переворачивайте его и ничего на него не ставьте.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Если ваш прибор не включается, убедитесь, что он установлен надлежащим образом на чаше (2 переключателя должны быть включены, кабель питания не должен находиться между чашей и прибором Extra Crisp).
- Если вам требуется обслуживание, вы хотите узнать информацию или у вас возникла проблема, посетите веб-сайт Tefal www.tefal.com или свяжитесь с центром поддержки потребителей Tefal в вашей стране. Номер телефона вы можете найти в международном гарантийном талоне. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей Tefal, свяжитесь с местным продавцом Tefal.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОВ

При возникновении проблем с прибором, посетите сайт www.tefal.com для ознакомления со списком часто задаваемых вопросов или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

При возникновении проблем с прибором или вопросов по его использованию прежде всего обращайтесь в нашу службу поддержки клиентов для получения квалифицированной помощи и консультации:

RU

OPIS

- | | |
|----------------------------|------------------|
| A Rukoväte | D Výstup vzduchu |
| B Digitálny dotykový panel | E Kábel |
| C Zobrazenie času/teploty | F Mriežka |

REŽIMY AUTOMATICKÉHO VARENIA

1. Pečenie (mäso, zelenina)
2. Grilovanie
3. Teplovzdušné vyprážanie
4. Pečenie (koláče)

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA PRI POUŽÍVANÍ

1. Tento spotrebič používajte len v kombinácii s výrobkami Cook4me, na nádobu Cook4me umiestnenej v spotrebiči Cook4me.
2. Spotrebič nikdy nepoužívajte na iných nádobách (plastových, sklenených atď.)
3. Než spustíte cyklus varenia, skontrolujte stabilitu spotrebiča na nádobe Cook4me.
4. **VAROVANIE!** Keď spotrebič držíte za rukoväť, ponechajte ho vždy vo vodorovnej polohe, aby ste predišli akémukoľvek nebezpečenstvu popálenia.
5. **VAROVANIE!** Keď používate spotrebič Extra Crisp, nesmie byť v prevádzke spotrebič Cook4me.
6. Po skončení varenia so spotrebičom Extra Crisp ho nezabudnite odstrániť, než začnete používať spotrebič Cook4me. Po skončení tepelnej prípravy z hrnca vždy odnímate doplnok Extra Crisp.
7. **VAROVANIE:** Pri varení v hrnci Cook4me nepoužívajte doplnok Extra Crisp ako pokrievku.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetky obaly.
2. Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
3. Nádobu a odstrániteľnú mriežku dôkladne opláchnite horúcou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou.
4. Pretrite vnútornú aj vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

1. Umiestnite spotrebič Cook4me na rovný a stabilný pracovný povrch.
2. Nikdy nepoužívajte veko Extra Crisp na spotrebiči Cook4me bez varnej nádoby. Pretrite spodnú časť varnej nádoby. Skontrolujte, či sa pod vykurovacou doskou nenachádzajú zvyšky jedla alebo tekutín. Potom umiestnite nádobu tak, aby jej rukoväť dosadli do príslušných priehradok.
3. **Položte spotrebič Extra Crisp na nádobu Cook4me tak, aby boli rukoväť oboch spotrebičov zarovnané. Na spotrebič nepokladajte žiadne predmety. Veko spotrebiča Cook4me musí počas používania spotrebiča Extra Crisp ostať otvorené.**
4. Skontrolujte polohu kábla – nesmie byť zachytený pod spotrebičom Extra Crisp ani medzi ním a otvoreným vekom spotrebiča Cook4me. Spotrebič sa v takom prípade nespustí.

POUŽÍVANIE PRÍSTROJA

Dĺžka prípravy najčastejších pokrmov je uvedená v časti Pokyny na prípravu pokrmov. Recepty v aplikácii Cook4me vám pomôžu sa so spotrebičom lepšie oboznámiť.

1. Pripojte napájací kábel k elektrickej zásuvke.
2. Vložte potraviny do nádoby.
Poznámka: Nádobu naplňte tak, aby ste nikdy neprekročili značku MAX alebo maximálny objem uvedený v tabuľke (pozri časť Pokyny na prípravu pokrmov), keďže by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.
3. Umiestnite spotrebič Extra Crisp na nádobu spotrebiča Cook4me.
Upozornenie: Nedotýkajte sa horúcich častí spotrebiča počas používania. Dotýkajte sa výhradne obrazovky a chytajte spotrebič len za rukoväť.
4. Pred začatím varenia si môžete vybrať medzi automatickým režimom varenia alebo manuálnym nastavením.

a. Ak si vyberiete manuálne nastavenie:

- Upravte teplotu (°) pomocou tlačidiel (+) a (-) na digitálnej obrazovke. Tepelný rozsah termostatu je 70 až 200°C.
- Potom nastavte požadovaný čas prípravy stlačením tlačidla (🕒) a upravením času pomocou tlačidiel (+) a (-). Časovač možno nastaviť na 0 až 60 minút.
- Stlačením tlačidla Start spustíte varenie s vybranými nastaveniami teploty a času. Začne sa varenie. Na displeji obrazovky sa odpočítava zostávajúci čas varenia.

b. Ak si vyberiete automatický režim varenia:

- Na obrazovke stlačte tlačidlo Menu (☰) a vyberte tak požadovaný režim varenia (tieto režimy sú podrobnejšie opísané v časti Pokyny na prípravu pokrmov).
- Potvrďte režim varenia stlačením tlačidla Start. Spustíte tým proces varenia.
- Začne sa varenie. Na displeji obrazovky sa odpočítava zostávajúci čas varenia.
- 5. Pri niektorých jedlách je potrebné v polovici času varenia potraviny premiešať (pozri časť Pokyny na prípravu pokrmov). Ak chcete potraviny premiešať, vyberte spotrebič z nádoby. Na miešanie potravín používajte len drevené alebo plastové kuchynské náčinie, aby ste nepoškodili nepriľnavú vrstvu panvice. Potom vráťte spotrebič Extra Crisp naspäť do nádoby a opätovným stlačením tlačidla Start (Start/Stop) znova spustíte varenie.
- 6. Po uplynutí času varenia spotrebič vydá zvukový signál a teplota sa zníži. Vyberte spotrebič z nádoby a položte ho na tepelne odolný povrch.
- 7. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho vráťte spotrebič Extra Crisp na nádobu a nastavte časovač ešte na niekoľko minút.
- 8. Keď je jedlo hotové, spotrebič Extra Crisp vyberte.

Upozornenie: Spotrebič Extra Crisp neatáčajte a nedotýkajte sa horúceho grilu. Nádobu neatáčajte, môže v nej byť prebytočný horúci olej.

Po teplovzdušnom vyprážaní sú nádoba, spotrebič Extra Crisp aj jedlo veľmi horúce. V závislosti od typu pokrmu pripravovaného v nádobe buďte opatrní, z nádoby môže vychádzať horúca para.

Poznámka: po 3 minútach nečinnosti prejde spotrebič do pohotovostného režimu a po 30 minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do režimu spánku. Stlačením tlačidla ho opäť zapnete.

POKYNY NA PRÍPRAVU POKRMOV

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia pre jedlo, ktoré chcete pripraviť. **Poznámka: Uvedené časy prípravy sú len orientačné a môžu sa líšiť podľa odrody a triedy použitých zemiakov. V prípade iných potravín môže výsledky ovplyvniť ich veľkosť, tvar a značka. Preto môže byť niekedy potrebné čas varenia mierne upraviť.**

	Min-max množstvo (g)	Približný čas (min)	Teplota (°C)	Režim varenia	Premiešať*	Extra informácie
Zemiaky a hranolky						
Mrazené hranolky (štandardná hrúbka 10 mm x 10 mm)	300-750 g	22-33 min	200°C		Áno	
Domáce tenké hranolky (8 x 8 mm)	300-750 g**	22-33 min	200°C		Áno	Pridajte 1 PL oleja
Mrazené americké zemiaky	300-750 g	22-33 min	200°C		Áno	
Mäso a hydina						
Filety z kuracích pŕs (bez kosti)	100-500 g	12-19 min	200°C			
Kura (celé)	1200 g	45-50 min	200°C			
Chutovky						
Mrazené kuracie nugetky	100-600 g	7-12 min	200°C			
Pečenie (koláče)						
Muffiny	4 x 100 g	18-22 min	160°C			Použite plech na pečenie/zapekaciu misku**
Forma na pečenie Cook4me	700-900 g	50 min	160°C			Použite formu na pečenie Cook4me

* V polovicu prípravy premiešajte.

**Vložte plech na pečenie/zapekaciu misku do nádoby.

DÔLEŽITÉ: Nikdy neprekračujte maximálne množstvá prísad a tekutín uvedené v návode a receptoch, aby ste spotrebič nepoškodili.

Ak používate zmes, ktorá nakysne (napr. pri koláčoch, quiche alebo muffinoch), zapekacia miska by mala byť naplnená najviac do polovice.

Online recepty nájdete na stránke www.tefal.com.

RADY

- Čas potrebný na prípravu menších potravín býva zvyčajne o niečo kratší ako pri väčších potravinách.
- Ak jedlo v polovici prípravy premiešate, dosiahnete lepšie výsledky a predídete nerovnomernému uvareniu.
- Ak čerstvé zemiaky pokvapkáte trochou oleja, dosiahnete chrumkavejšie výsledky. Po pridaní lyžice oleja hranolky smažte niekoľko minút.

PRÍPRAVA DOMÁCIH HRANOLIEK

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete zmrazené hranolky. Ak si chcete vyrobiť domáce hranolky, postupujte takto:

1. Zvoľte odrodu zemiakov, ktorá sa odporúča na prípravu hranoliek. Zemiaky očistite a nakrájajte ich na rovnako hrubé hranolky.
2. Ponorte zemiakové hranolky do misy so studenou vodou aspoň na 30 minút a osušte ich čistou savou utierkou. Potom na ne popritáčajte papierový obrúsok. Hranolky musia byť pred prípravou úplne suché.
3. Do suchej nádoby nalejte 1 polievkovú lyžicu oleja (rastlinného, slnečnicového alebo olivového), vložte do nej hranolky a premiešajte, až kým nebudú obalené olejom.
4. Prstami alebo kuchynským náčiním vyberte hranolky z misky tak, aby v nej zostal prebytočný olej. Vložte hranolky do nádoby.

Poznámka: Nesypte hranolky obalené v oleji z misky priamo do nádoby, aby sa prebytočný olej nedostal na dno nádoby.

5. Smažte hranolky podľa pokynov uvedených v časť Pokyny na prípravu pokrmov.

ČISTENIE

Spotrebič po každom použití očistite.

Na čistenie nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, ktoré by mohli poškodiť neprilnavú povrchovú úpravu.

1. Odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Pretrite vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.
3. Očistite mriežku horúcou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou. Môžete použiť odmastovací prostriedok na odstránenie zvyšných nečistôt. **Poznámka: Spotrebič nie je vhodný do umývačky riadov.**
4. Spotrebič neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.

USKLADNENIE

1. Odpojte spotrebič zo siete a nechajte ho vychladnúť.
2. Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché.
3. Spotrebič skladujte vo vodorovnej polohe bez toho, aby ste ho prikryvali. Neotáčajte ho dolu hlavou ani naň nič nepokladajte.

SK

ZÁRUKA A SERVIS

- Ak sa spotrebič nespustí, skontrolujte, či je správne umiestnený na nádobe (oba vypínače musia byť zapnuté, napájací kábel nesmie byť zachytený medzi nádobou a spotrebičom Extra Crisp).
- Ak potrebujete servis, informácie alebo máte so spotrebičom nejaký problém, navštívte stránku spoločnosti Tefal www.tefal.com alebo sa obráťte na centrum starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine. Telefónne číslo nájdete v celosvetovom záručnom liste. Ak sa vo vašej krajine nenachádza centrum starostlivosti o zákazníkov, obráťte sa na svojho predajcu.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

V prípade problémov so spotrebičom navštívte stránku www.tefal.com, na ktorej nájdete zoznam najčastejších otázok, alebo sa obráťte na centrum starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine. **Ak máte so spotrebičom akýkoľvek problém alebo otázky k nemu, zavolajte najprv nášmu zákaznickému tímu, ktorý vám poskytne odbornú pomoc a poradenstvo:**

OPIS

- A Ročaja
- B Nadzorna plošča digitalnega zaslona na dotik
- C Prikaz časa/temperature
- D Odprtina za odvod zraza
- E Kabel
- F Rešetka

SAMODEJNI NAČINI KUHANJA

1. Praženje
2. Žar
3. Cvtlje na vroč zrak
4. Pečenje

VARNOSTNI UKREPI ZA UPORABO

1. Ta dodatek uporabljajte samo na izdelkih Cook4me, na posodi Cook4me, nameščen v kuhalniku Cook4me.
2. Dodatka ne uporabljajte na drugih izdelkih (iz plastike, stekla idr.)
3. Pred začetkom kuhanja preverite stabilnost dodatka nad posodo Cook4me.
4. **OPOZORILO!** Da preprečite morebitno nevarnost opeklin, dodatek nosite tako, da ga izravnavate in držite za ročaja.
5. **OPOZORILO!** Kuhalnik Cook4me ne sme delovati, medtem ko uporabljate dodatek Extra Crisp.
6. Po končanem kuhanju z dodatkom Extra Crisp poskrbite, da dodatek odstranite, preden v kuhalniku Cook4me zaženete nov cikel kuhanja. Po končanem kuhanju iz posode odstranite dodatek Extra Crisp.
7. **OPOZORILO:** Ko kuhate z napravo Cook4me, dodatka Extra Crisp ne uporabljajte kot pokrov.

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite vso embalažo.
2. Z dodatka odstranite vse nalepke ali oznake.
3. Posodo in odstranljivo rešetko temeljito očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico.
4. Notranjost in zunanost dodatka očistite z vlažno krpo.

PRIPRAVA PRED UPORABO

1. Kuhalnik Cook4me namestite na ravno in stabilno podlago.
2. Dodatka Extra Crisp ne uporabljajte na kuhalniku Cook4me brez kuhalne posode. Obrišite dno kuhalne posode. Prepričajte se, da pod grelni ploščo ni ostankov hrane ali tekočine. Nato posodo namestite tako, da ročaja posode postavite v zareze.
3. **Dodatek Extra Crisp namestite na kuhalnik Cook4me tako, da poravnate ročaja obeh naprav. Na dodatek ne polagajte nobenih predmetov. Pokrov kuhalnika Cook4me mora ostati odprt med uporabo dodatka Extra Crisp.**
4. Preverite položaj kabla: kabel ne sme biti ujet pod dodatkom Extra Crisp ter med dodatkom Extra Crisp in odprtim pokrovom kuhalnika Cook4me. Dodatek se ne zažene.

SL

UPORABA DODATKA







Časi kuhanja glavnih jedi so podani v razdelku Vodnik za kuhanje. Recepti v aplikaciji Cook4me vam bodo pomagali se bolje seznaniti z napravo.

1. Napajalni kabel priključite v električno vtičnico.
2. Hrano položite v posodo.

Opomba: Posode nikoli ne napolnite čez oznako MAX oziroma ne prekoračite največje količine, navedene v tabeli (glejte poglavje Vodnik za kuhanje), sicer lahko to vpliva na kakovost končnega rezultata.



3. Dodatek Extra Crisp namestite nad posodo kühalnika Cook4me.
Pozor: Med uporabo se ne dotikajte vročih delov naprave. Dotikate se lahko samo zaslona in napravo lahko držite za ročaj.
4. Za začetek kuhanja lahko izbirate med samodejnim načinom kuhanja ali ročnimi nastavitvami.

a. Ročne nastavitve:

- Prilagodite temperaturo  z gumboma  in  na digitalnem zaslonu. Temperatura termostata se giblje med 70 in 200 °C.
- Nato nastavite zeleni čas kuhanja s pritiskom na gumb , ki ga lahko nato prilagajate z gumboma  in . Časovnik lahko nastavite med 0 in 60 minutami.
- Pritisnite gumb Start (Začetek), da začnete kuhati z izbranimi nastavitvami temperature in časa.

Kuhanje se začne. Preostali čas kuhanja bo prikazan na zaslonu.

b. Samodejni način kuhanja:

- Na zaslonu pritisnite tipko Menu (Meni) , da izberete zeleni način kuhanja (načini kuhanja so podrobno opisani v razdelku Vodnik za kuhanje).
- Potrdite način kuhanja s pritiskom na gumb Start (Začetek). Tako boste zagnali postopek kuhanja.
- Kuhanje se začne. Preostali čas kuhanja bo prikazan na zaslonu.
- 5. Nekatera živila je treba pretresti na polovici časa kuhanja (glejte poglavje Vodnik za kuhanje). Da bi živila pretresli, odstranite dodatek s posode. Da se izognete poškodbam neoprijemljive obloge na ponvi, za mešanje hrane uporabljajte samo lesene ali plastične pripomočke. Nato dodatek Extra Crisp namestite na posodo in znova pritisnite gumb Start (Začetek) , da znova zaženete kuhanje.
- 6. Ko preteče čas kuhanja, dodatek zapiska in zniža temperaturo. Dodatek odstranite s posode in ga postavite na podlago, ki ni občutljiva na visoke temperature.
- 7. Preverite, ali je jed pripravljena. Če jed še ni pripravljena, preprosto znova namestite dodatek Extra Crisp na posodo in nastavite časovnik na nekaj dodatnih minut.
- 8. Ko je jed pripravljena, snemite dodatek Extra Crisp.

Pozor: Ne obračajte dodatka Extra Crisp, ne dotikajte se vročega žara. Ne obračajte posode zaradi morebitnega odvečnega vročega olja.









Po cvrtju na vroč zrak so posoda, dodatek Extra Crisp in hrana zelo vroči. Bodite previdni zaradi morebitnega uhajanja pare iz posode, kar je odvisno od vrste hrane, ki jo kuhate v njej.

Opomba: po 3 minutah neaktivnosti dodatek preklopi v stanje pripravljenosti, po 30 minutah pa dodatek preklopi v način za spanje. Pritisnite gumb, da znova zaženete dodatek.

VODNIK ZA KUHANJE

Spodnja tabela vam je v pomoč pri izbiri osnovnih nastavitev za hrano, ki jo želite pripraviti.

Opomba: Spodnji časi kuhanja so zgolj orientacijski in se lahko razlikujejo glede na sorto in pridelek uporabljenega krompirja. Na končni rezultat pri drugih vrstah hrane lahko vplivajo velikost, oblika in znamka živil. Zato boste morda morali čas kuhanja nekoliko prilagoditi.

	Najmanjša in največja količina (g)	Približen čas (min)	Temperatura (°C)	Način kuhanja	Tresenje*	Dodatne informacije
Krompir in krompirček						
Zamrznjen ocrtvi krompirček (standardna debelina 10 mm x 10 mm)	300-750 g	22-33 min	200°C		Da	
Domači pomfrit (8 x 8 mm)	300-750 g**	22-33 min	200°C		Da	Dodajte 1 jedilno žlico olja
Zamrznjeni krompirjevi krljji	300-750 g	22-33 min	200°C		Da	
Meso in perutnina						
File piščančjih prsi (brez kosti)	100-500 g	12-19 min	200°C			
Piščanec (cel)	1200 g	45-50 min	200°C			
Prigrizki						
Zamrznjeni piščančji medaljoni	100-600 g	7-12 min	200°C			
Peka						
Mafini	4 x 100 g	18-22 min	160°C			Uporaba pekača/posode za peko**
Model za pecivo Cook4me	700-900 g	50 min	160°C			Uporaba modela za pecivo Cook4me

* Pretresite na polovici časa kuhanja.

**v posodo vstavite pekač za pecivo/posodo za peko.

POMEMBNO: Da ne bi poškodovali naprave, nikoli ne prekoračite največjih dovoljenih količin sestavin in tekočin, ki so navedene v navodilih za uporabo in receptih.

Pri uporabi mešanic, ki vzhajajo (na primer za kolače, pito ali mafine) pazite, da posode za peko ne napolnite čez polovico.

Spletne recepte lahko najdete v aplikaciji ali na povezavi www.tefal.com.

SL

NASVETI

- Manjša živila običajno zahtevajo nekoliko krajši čas kuhanja kot večja živila.
- Če pretresete hrano na polovici časa kuhanja, izboljšate končni rezultat in preprečite neenakomerno kuhanje.
- Svežemu krompirju dodajte malo olja za hrustljav učinek. Ko dodate žlico olja, pražite krompir nekaj minut.

PRIPRAVA DOMAČEGA KROMPIRČKA

Za najboljše rezultate priporočamo uporabo zamrznjenega krompirčka. Za pripravo domačega krompirčka sledite spodnjim navodilom.

1. Izberite sorto krompirja, priporočeno za pripravo krompirčka. Krompir olupite in ga narežite na enakomerno debele kose.
2. Narezan krompirček dajte v skledo z mrzlo vodo in ga pustite, da se vsaj 30 minut namaka, nato ga ocedite in posušite s čisto, vpojno kuhinjsko krpo. Nato ga popivnajte s kuhinjsko brisačo. Krompirček morate temeljito posušiti pred cvrtjem.
3. V suho posodo vlijite 1 žlico olja (rastlinskega, sončničnega ali olivnega), vanjo položite krompirček in ga mešajte, dokler se ne premaže z oljem.
4. Krompirček odstranite iz posode s prsti ali kuhinjskimi pripomočki, tako da odvečno olje ostane v posodi. Krompirček položite v skledo.
Opomba: Posode z mastnim krompirčkom ne nagnite naenkrat v skledo, sicer se bo vanjo zlilo odvečno olje.
5. Krompirček ocvrite v skladu z navodili v razdelku Vodnik za kuhanje.

ČIŠČENJE

Dodatek očistite po vsaki uporabi.

Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali grobih čistilnih materialov, saj lahko poškodujejo neoprijemljivo oblogo.

1. Izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte, da se dodatek ohladi.
2. Zunanost dodatka očistite z vlažno krpo.
3. Rešetko očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico. Preostalo umazanijo lahko odstranite s tekočino za razmaščevanje.
Opomba: Dodatek ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.
4. Dodatka ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.

SHRANJEVANJE

1. Izključite napravo iz napajanja in počakajte, da se ohladi.
2. Poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.
3. Dodatek shranite v vodoravnem položaju in ga ne pokrivajte. Dodatka ne obračajte in nanj ne polagajte drugih predmetov.

GARANCIJA IN SERVIS

- Če se dodatek ne zažene, preverite, ali je pravilno nameščen na posodi (stikali morata biti vklopljeni, napajalni kabel ne sme biti ujet med posodo in dodatkom Extra Crisp).
- Če potrebujete servis ali informacije ali imate kakršno koli težavo, obiščite spletno mesto družbe Tefal na naslovu www.tefal.com ali stopite v stik s centrom za pomoč strankam družbe Tefal v svoji državi. Telefonsko številko najdete v zloženki za mednarodno garancijo. Če v vaši državi ni centra za pomoč strankam, se obrnite na lokalnega prodajalca izdelkov Tefal.

ODPRAVLJANJE NAPAK

Če naletite na težave z dodatkom, obiščite www.tefal.com in si oglejte seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč strankam v svoji državi.

V primeru kakršnih koli težav z dodatkom ali vprašanj pokličite našo službo za odnose s strankami za strokovno pomoč in nasvete:

ОПИС

- | | |
|---|------------------------|
| A Ручки | D Отвір подачі повітря |
| B Цифровий сенсорний екран | E Шнур |
| C Дисплей відображення часу/температури | F Решітка |

АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

- | | |
|--------------|--------------|
| 1. Запікання | 3. Фритюр |
| 2. Гриль | 4. Випікання |

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

- Цей прилад можна використовувати лише з виробами Cook4me та чашею Cook4me, що встановлено в приладі Cook4me.
- Ніколи не використовуйте прилад з іншим посудом (з пластику, скла тощо)
- Перед початком циклу приготування перевірте стійкість приладу над чашею Cook4me.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Щоб попередити ризик опіків, утримуйте прилад у рівному положенні, тримаючи його за ручки.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Під час використання Extra Crisp прилад Cook4me має бути вимкнений.
- Після закінчення приготування з використанням Extra Crisp не забудьте прибрати прилад перед початком нового циклу приготування в Cook4me. Завжди знімайте Extra Crisp із каstrулі, коли приготування завершено.
- УВАГА!** Готуючи з Cook4me, не використовуйте Extra Crisp як кришку.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Повністю видаліть упаковку приладу.
- Видаліть усі наклейки та етикетки з приладу.
- Ретельно очистіть чашу та знімну решітку, використовуючи гарячу воду, миючий засіб та неабразивну губку.
- Протріть внутрішню та зовнішню частини приладу вологою ганчіркою.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

- Покладіть Cook4me на рівну та стійку робочу поверхню.
- Ніколи не використовуйте кришку Extra Crisp на Cook4me без чаші для приготування. Протріть дно чаші для приготування. Переконайтеся, що під нагрівальною пластиною немає їжі або залишків рідини. Потім покладіть чашу, помістивши ручки чаші в отвори.
- Помістіть Extra Crisp на чашу Cook4me, вирівнюючи ручки обох приладів. Не кладіть нічого на прилад. Під час використання Extra Crisp кришка Cook4me має бути відкритою.**
- Перевірте розташування шнура: він не має потрапляти під Extra Crisp чи перебувати між Extra Crisp і відкритою кришкою Cook4me. Прилад не розпочне роботу.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Час приготування основних страв зазначено в розділі «Рекомендації з приготування». Рецепти в програмі Cook4me допоможуть вам ознайомитися з приладом.

- Під'єднайте шнур живлення до розетки.
- Покладіть продукти до чаші.

Примітка. Ніколи не наповнюйте чашу вище позначки MAX (МАКС.) і не перевищуйте максимальну кількість, вказану в таблиці (див. розділ «Рекомендації з приготування»), оскільки це може вплинути на якість результату.

- Помістіть Extra Crisp на чашу Cook4me.
- Попередження. Під час використання не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Дозволяється лише торкатися екрана та утримувати прилад за ручки.**
- Для початку приготування їжі можна обрати автоматичний режим або ручні налаштування.

a. Якщо вибрано ручні налаштування.

- Установіть температуру (🌡️), використовуючи кнопки (+) та (-) на цифровому екрані. Температура термостата варіюється від 70 до 200 °C.
- Потім задайте час приготування, натиснувши кнопку (🕒) і налаштувавши час кнопками (+) та (-). Таймер можна встановити на час від 0 до 60 хвилин.
- Для початку приготування з обраними налаштуваннями температури та часу натисніть кнопку пуску. Розпочнеться процес приготування. Час приготування, що залишився, змінюватиметься на екрані.

b. Якщо вибрано автоматичний режим приготування.

- Натисніть кнопку меню (☰) на екрані, щоб обрати потрібний режим приготування (ці режими детально описано в розділі «Рекомендації з приготування»).
- Підтвердьте вибір режиму приготування, натиснувши кнопку пуску. Це запустить процес приготування.
- Розпочнеться процес приготування страви. Час приготування, що залишився, буде змінюватися на екрані.
- Для деяких страв під час приготування необхідне струшування (див. розділ «Рекомендації з приготування»). Для цього вийміть прилад із чаші. Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття каstrулі, для перемішування їжі використовуйте лише дерев'яне або пластикове приладдя. Потім поставте Extra Crisp назад на чашу та знову натисніть кнопку пуску (👉), щоб відновити процес приготування.
- Після закінчення часу приготування пролунає відповідний звук і температура почне знижуватися. Зніміть прилад із чаші й покладіть на жаротривку поверхню.
- Перевірте готовність страви. Якщо страва ще не готова, просто покладіть Extra Crisp на чашу та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
- Коли їжа буде готова, витягніть Extra Crisp.

Попередження. Не повертайте Extra Crisp та не торкайтеся гарячого грилю. Не повертайте чашу, оскільки там багато гарячої олії. Після обсмажування чаша, Extra Crisp та їжа дуже гарячі. Будьте обережні, оскільки, залежно від типу приготованої страви, із чаші може виходити пар. Примітка. Якщо прилад не активний більше 3 хвилин, він переходить у режим очікування, а після 30 хвилин неактивності прилад перемикається в режим сну. Натисніть кнопку, щоб увімкнути його знову.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

У таблиці нижче наведені основні налаштування для приготування страв.

Примітка. Час приготування нижче вказано лише в інформативних цілях та може змінюватися відповідно до сорту та партії картоплі, що використовується. На результат приготування продуктів інших розмірів може впливати їхня форма та сорт. Тому, можливо, вам потрібно буде трохи скоригувати час приготування.

	Мін.-макс. Вага (г)	Прибл. Час (хв)	Температура (°C)	Режим приготування	Струшування*	Додаткова інформація
Картопля фірі						
Заморожені чипси (стандартна товщина 10 x 10 мм)	300-750 g	22-33 хв	200°C		Так	
Домашня картопля фірі (8 x 8 мм)	300-750 g**	22-33 хв	200°C		Так	Додати 1 столову ложку олії
Частинки замороженої картоплі	300-750 g	22-33 хв	200°C		Так	
М'ясо та птиця						
Курячі філе (без кісток)	100-500 g	12-19 хв	200°C			
Курка (ціла)	1200 g	45-50 хв	200°C			
Закуски						
Заморожені курячі нагетси	100-600 g	7-12 хв	200°C			
Випікання						
Мафіни	4 x 100 g	18-22 хв	160°C			Використовуйте форму для випікання хліба / деко для духової шафи**
Форма для випікання Cook4me	700-900 g	50 хв	160°C			Використовуйте форми для випікання Cook4me

* Струсніть у середині циклу приготування.

** Помістіть деко / посуд для духової шафи в чашу.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ. Щоб не пошкодити прилад, не перевищуйте максимальну кількість інгредієнтів та рідини, указану в інструкції та рецептах.

Під час приготування з використанням сумішей, що збільшуються в розмірі (наприклад, піріг, запіканка або мафіни), форму для випікання не слід заповнювати більш, ніж на половину.

Щоб отримати більше онлайн рецептів, зайдіть у програму або на сайт www.tefal.com.

ПОРАДИ

- Для приготування менших за розміром страв зазвичай необхідно менше часу, ніж для великих.
- Струшування їжі в середині циклу приготування покращує кінцевий результат та може запобігти нерівномірному приготуванню їжі.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі для хрусткого результату. Після додавання ложки олії обсмажуйте картоплю протягом кількох хвилин.

ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ ЧИПСІВ

Для отримання найкращого результату ми рекомендуємо використовувати заморожені чипси. Для приготування домашніх чипсів дотримуйтеся зазначених вище інструкцій.

1. Обиравте сорти картоплі, рекомендовані для приготування чипсів. Очистіть картоплю і поріжте на чипси однакової товщини.
 2. Змочуйте картопляні чипси в чаші з холодною водою протягом щонайменше 30 хвилин, злийте воду та осушіть чипси чистим, добре поглинаючим рідину кухонним рушником. Потім протріть кухонним паперовим рушником. Чипси слід ретельно висушити перед приготуванням.
 3. Налийте 1 столову ложку олії (рослинної, соняшникової чи оливкової) у суху чашу, зверху покладіть чипси та перемішайте, доки вони не покриються олією.
 4. Вийміть чипси із чаші руками або кухонним приладдям, щоб залишки олії залишилися в чаші. Викладіть чипси в чашу.
- Примітка.** Не опускайте контейнер із чипсами в олії прямо в чашу за один прийом, оскільки надлишки олії потраплять на дно чаші.
5. Обсмажуйте чипси згідно з інструкціями в розділі «Рекомендації з приготування».

ОЧИЩЕННЯ

Виконуйте чистення приладу після кожного використання.

Не використовуйте металеве кухонне приладдя чи абразивні миючі засоби для очищення приладу, оскільки це може призвести до пошкодження антипригарного покриття.

1. Вийміть вилку з розетки й дайте приладу охолонути.
 2. Протріть корпус приладу вологою ганчіркою.
 3. Помийте решітку гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою. Для видалення залишків бруду можна використовувати знежирюючу рідину.
- Примітка.** Прилад не призначено для миття в посудомийній машині.
4. Не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.

ЗБЕРІГАННЯ

1. Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути.
2. Переконайтеся, що всі частини чисті та сухі.
3. Зберігайте прилад у горизонтальному положенні, не накриваючи. Не перевертайте прилад та не кладіть продукти на нього.

UK

ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Якщо ваш прилад не вмикається, переконайтеся, що його правильно розміщено на чаші (два вимикачі мають бути ввімкнені, мережевий кабель не має перебувати між чашею та Extra Crisp).
- Якщо вам потрібне обслуговування або інформація чи якщо у вас виникла проблема, відвідайте сайт www.tefal.com або зверніться до Центру обслуговування споживачів Tefal у своїй країні. Номер телефону можна знайти в брошурі гарантії, що розповсюджується на всі країни. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування споживачів, зверніться до місцевого дилера компанії Tefal.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникли проблеми з приладом, відвідайте сайт www.tefal.com для ознайомлення зі списком найпоширеніших запитань або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні.

Якщо у вас виникли будь-які проблеми з приладом або запитання, зверніться до нашої Команди зі зв'язків із клієнтами для отримання експертної допомоги та рекомендацій:

