


Tefal®



„Easy Fry Classic“ gruzdintuvė

www.tefal.co.uk
www.tefal.com.au

SAUGOS NURODYMAI

- Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Prietaisas nėra skirtas naudojimams, kurie aprašyti žemiau, tokiais atvejais nebus taikoma garantija:
 - personalo virtuvėse, parduotuvėse, biuruose ir kitose darbinėse aplinkose;
 - ūkiuose;
 - klientais viešbučiuose, svečių namuose ir kitose apgyvendinimo paslaugas siūlančiose įstaigose;
 - nakvynės ir pusryčių paslaugas teikiančiose įstaigose.
- Šis prietaisas neturi būti naudojamas su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, aptarnavimo specialistas arba atitinkamą kvalifikaciją turintis asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Šiuo prietaisu negali naudotis asmenys (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, jutiminėmis ar protinėmis savybėmis arba patirties ir žinių trukumu be priežiūros arba neapmokyti dėl saugaus prietaiso naudojimo atsakingu už jų saugą asmeniu.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 metų ir asmenys su ribotomis fizinėmis, jutiminėmis ar protinėmis savybėmis arba patirties ir žinių trukumu tik prižiūrimi arba apmokyti dėl saugaus prietaiso naudojimo ir suprantantys susijusius pavojus. Nelaiskite vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir priežiūros darbus gali atlikti vaikai nuo 8 metų ir tik su suaugusiųjų priežiūra. Laikykite prietaisą ir maitinimo laidą vaikams (iki 8 metų) nepasiekiamoje vietoje.
-  Prietaisui veikiant, jo atviri paviršiai smarkiai įkaista. Neprisilieskite prie karštų prietaiso paviršių.
- Nuimamas dalis plaukite nešiuurkščia kempine ir plovimo priemone arba indaplovėje (priklausomai nuo modelio).
- Prietaiso vidų ir išorę valykite drėgna kempine arba šluoste. Naudojimo instrukcijas rasite „Valymo“ skyriuje.
- Prietaisu galima naudotis vietovėse ne viršijant aukščio 2000 m.

Būtina

- Perskaityti ir laikytis naudojimo instrukcijų. Laikykite jas saugioje vietoje.
- Prieš naudojimą nuimkite nuo jūsų prietaiso visas pakavimo medžiagas ir reklamines etiketes ar lipdukus. Taip pat pašalinkite visas medžiagas iš po nuimamo dubens (priklausomai nuo modelio).
- Patikrinkite, ar jūsų maitinimo tinklo įtampa atitinka įtampą, nurodytą prietaiso techninių duomenų lentelėje (kintamoji srovė).
- Atsižvelgiant į skirtingus galiojančius standartus, jei prietaisas yra naudojamas kitoje šalyje, nei ta, kurioje jis buvo įsigytas, patikrinkite jį įgaliojame aptarnavimo centre.

- Naudokitės prietaisu, pastatydami jį ant lygaus, stabilaus ir karščiui atsparaus darbinio paviršiaus, toliau nuo vandens pusrslų.
- Statykite prietaisą mažiausiai 20 cm nuo sienos.
- Visada ištraukite kištuką iš elektros lizdo: po naudojimo, norėdami perkelti prietaisą arba prieš valymo darbus.
- Gaisro atveju ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir gesinkite ugnį šlapiu rankšluosčiu.
- Siekiant išvengti jūsų prietaiso apgadinimų, laikykitės receptuose nurodytų instrukcijų, pateiktų www.tefal.co.uk ar www.tefal.com.au; naudokite tik teisingą ingredientų kiekį.

Venkite

- Nenaudokite prietaiso, jei jis ar maitinimo laidas yra sugadintas ar prietaisas buvo nukritęs ir atsirado pastebimų apgadinimo žymių arba prietaisas veikia neįprastai. Tokiais atvejais būtina nusiųsti prietaisą į įgaliotą aptarnavimo centrą.
- Nenaudokite prailginimo laido. Jei vis dėlto nuspręsite jį naudoti, savo atsakomybei, naudokite tik geros būklės prailginimo laidą ir atitinkantį prietaiso galią.
- Nepalikite laido kaboti. Maitinimo laidas neturi būti šalia arba liestis su prietaiso karštais paviršiais, arti šilumos šaltinių arba remtis ant aštrių kraštų.
- Neišjunkite prietaiso, traukdami už maitinimo laido.
- Niekada neperkelkite prietaiso, kol jame dar liko karšto maisto.
- Niekada neįjunkite tuščio prietaiso.
- Niekada neįjunkite prietaiso šalia degių medžiagų (žaliuzių, užuolaidų, kt.) arba šalia išorinio šildymo šaltinio (dujinė viryklė, kaitlentė, kt.).
- Nelaikykite degių medžiagų šalia ar po baldų spintele, kurioje laikote prietaisą.
- Niekada nemėginkite ardyti prietaiso patys.
- Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- Nenaudokite jokių stiprių valymo priemonių (ypač tirpiklių sodos pagrindu), šveistukų, šiurkščių kempinių).
- Nelaikykite prietaiso lauke. Laikykite sausoje ir gerai vėdinamoje vietoje.
- Prietaisui veikiant, niekada nepalikite jo be priežiūros.

Patarimai/informacija

- Pirmo naudojimo metu prietaisas gali skleisti netoksišką kvapą. Šis reiškinys nepaveikia prietaiso veikimo ir greitu metu išnyks.
- Dėl jūsų saugumo šis prietaisas atitinka taikomus standartus ir normas (Žemosios įtampos direktyva, Elektromagnetinis suderinamumas, Medžiagos ir sąlytis su maistu, Aplinka, kt.).

- Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui patalpoje. Profesionalaus naudojimo, netinkamo naudojimo arba instrukcijų nesilaikymo atveju gamintojas neprisiima atsakomybės ir garantija netaikoma.
- Dėl jūsų saugumo naudokite tik jūsų prietaisui skirtus priedus ir atsargines dalis.

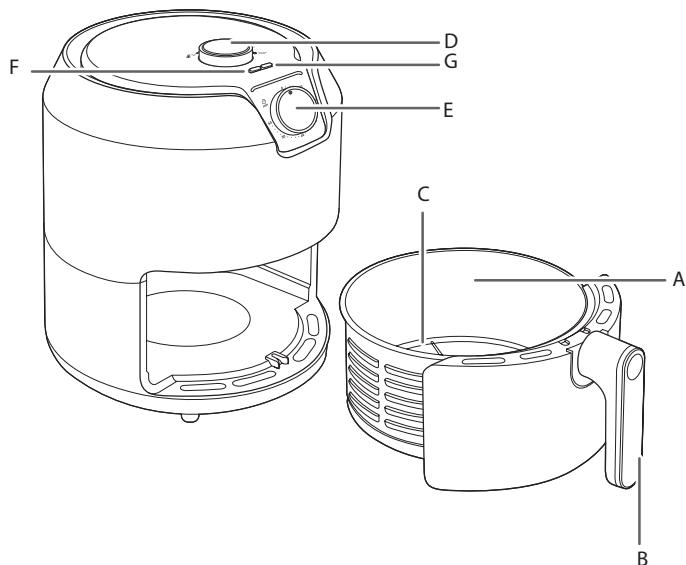
Aplinka



Pirmiausia aplinkos apsauga!

① Jūsų prietaise yra vertingų medžiagų, kurios gali būti panaudotos ar perdirbtos.

➔ Perduokite jūsų prietaisą vietiniam atliekų surinkimo punktui.



APRAŠYMAS

LT

- A. Dubuo
- B. Dubens rankena
- C. Išimamos grotelės
- D. Temperatūros valdymo rankenėlė (80-200°C)

- E. On/off ir laikmačio (0-60 min.) rankenėlė su automatiniu išsijungimu
- F. Maitinimo indikatorius
- G. Kaitinimo indikatorius

PRIEŠ PIRMĄ NAUDOJIMĄ

1. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuimkite nuo prietaiso visus lipdukus ar etiketes.
3. Kruopščiai karštu vandeniu ir nedideliu plovimo priemonės kiekiu išplaukite dubenį ir išimamas grotelės, naudodami nešiuurkščių kempinę.

Pastaba: Šias dalis taip pat galima išplauti indaplovėje.

4. Nusausinkite prietaisą iš vidaus ir išorės sausa šluoste. „Easy Fry“ gruzdintuvė veikia karšto oro principu. Nepilkite į dubenį (A) aliejaus ar kepimo riebalų.

PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

1. Pastatykite prietaisą ant lygaus, stabilaus ir karščiui atsparaus darbinio paviršiaus toliau nuo vandens pusrų.
2. **Nepilkite į dubenį aliejaus ar kepimo riebalų. Nedėkite nieko ant prietaiso. Tai sutrikdys oro srautą ir paveiks kepimo karšto oro rezultatus.**

PRIETAISO NAUDOJIMAS

„Easy Fry“ gruzdintuvėje pagaminsite daugelį patiekalų pagal receptus. Pagrindinių ingredientų gaminimo laikai pateikti skyriuje „Gaminimo vadovas“. Internetete pateikti receptai svetainėje www.tefal.co.uk padės jums susipažinti su jūsų prietaisu.

1. Įjunkite maitinimo laidą į elektros tinklo lizdą.
2. Atsargiai išimkite dubenį iš „Easy Fry“ gruzdintuvės.
3. Sudėkite maistą į dubenį.

Pastaba: Niekada nepripildykite dubens virš MAX žymos ir neviršykite didžiausių lentelėje nurodytų kiekių (žr. skyrių „Gaminimo vadovas“), nes taip galite sumažinti galutinio rezultato kokybę.

4. Įstatykite dubenį atgal į „Easy Fry“ gruzdintuvę.

Dėmesio: Naudojimo metu ir kurį laiką po naudojimo neprisilieskite prie dubens, nes jis smarkiai įkaista. Paimkite dubenį tik už rankenos.

5. Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę į reikiamą nustatymą. Teisingą temperatūrą rasite skyriuje „Gaminimo vadovas“.
6. Pasirinkite reikiamą gaminimo laiką (žr. skyrių „Gaminimo vadovas“).

7. Norėdami įjungti prietaisą, pasukite laikmačio rankenėlę į reikiamą gaminimo laiką.

Prie gaminimo laiko, nurodyto lentelėse puslapiuose 7 ir 8, pridėkite dar 3 minutes, jei naudojatės šaltu prietaisu.

Norėdami nustatyti trumpą laiką, pasukite laikmačio rankenėlę iki 10 minučių ir grįžkite prie norimo laiko.

Pastaba: Galima iš anksto įkaitinti prietaisą be maisto. Tokiu atveju pasukite laikmačio rankenėlę į didesnę nei 3 minučių laiką ir palaukite, kol išsijungs įkaitinimo indikatorius (maždaug po 3 minučių). Tada sudėkite į dubenį ingredientus ir laikmačio rankenėle pasirinkite reikiamą gaminimo laiką (dėl laiko žr. „Gaminimo vadovą“).

- Laikmatis pradeda skaičiuoti atgal nustatytą gaminimo laiką.
 - Įkaitinimo indikatorius užgesa.
 - Kepimo karštu oru metu įkaitinimo indikatorius retkarčiais įsijungia ir išsijungia. Tai reiškia, jog įsijungia ir išsijungia kaitinimo elementas, taip termostatinio būdu palaikydamas reikiamą temperatūrą.
8. Pertekliniai riebalai, subėgę nuo maisto, kaupiasi dubens apačioje.
9. Kai kuriuos maisto produktus teks pakratyti praėjus pusei gaminimo laiko (žr. skyrių „Gaminimo vadovas“). Tam padaryti, paimdami už rankenos, ištraukite dubenį iš prietaiso ir pakratykite. Tada ir vėl įstatykite dubenį į „Easy Fry“ gruzdintuvę.
- Patarimas: Laikmatį galite nustatyti pusei gaminimo laiko, o kai laikmatis suveiks pakratyti ingredientus. Tada ir vėl nustatyti laikmatį likusiam gaminimo laikui.

10. Pasigirdus laikmačio garsui, tai reiškia, kad nustatytas gaminimo laikas pasibaigė.

Ištraukite dubenį iš prietaiso ir pastatykite ant karščiui atsparaus paviršiaus.

Pastaba: Prietaisą taip pat galite išjungti rankiniu būdu. Tam padaryti, pasukite laikmačio rankenėlę į 0 padėtį.

11. Patikrinkite, ar paruoštas maistas.

Jei maistas dar neparuoštas, tiesiog įstatykite dubenį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmatį dar kelioms minutėms.

12. Kai maistas bus pagamintas, išimkite dubenį. Maistui pakelti ir išimti iš dubens naudokite virtuvines žnyples.

Dėmesio: Pasukdami dubenį, būkite ypatingai atidūs, nes jo apačioje gali likti perteklinio aliejaus, kuris gali išbėgti ant maisto ir išimamų grotelių, kurios gali iškristi.

Po kepimo karštu oru dubuo, grotelės ir maistas bus labai karšti. Priklausomai nuo maisto tipo, kurį gaminote, „Easy Fry“ gruzdintuvėje, būkite atsargūs, nes karšti garai gali išstrukti iš dubens.

13. Paruošus maisto dalį, „Easy Fry“ gruzdintuvė bus nedelsiant pasirengusi kitai maisto dalies gaminimui.

Lentelė žemiau padės jums pasirinkti pagrindinius nustatymus pagal maistą, kurį ketinate gaminti.

Pastaba: Žemiau nurodytas gaminimo laikas yra tik rekomenduojamas ir gali skirtis priklausomai nuo naudojamų bulvių rūšies ir kiekio. Kitų maisto produktų dydis, forma ir prekybos ženklas gali nulemti rezultatus. Todėl gaminimo laiką teks koreguoti savarankiškai.

	Mažiausias ir didžiausias kiekiai (g)	Apytikslis laikas (min.)	Temperatūra (°C)	Pakratymas*	Papildoma informacija
Bulvės ir skrudintos bulvytės					
Šaldytos bulvytės (10 mm x 10 mm standartinio storio)	300-700	15-20 min.	200°C	Taip	
Naminės skrudintos bulvytės (8 x 8 mm)	300 – 800**	22-32 min.	180°C	Taip	Pridėkite ½ valg. šaukšto aliejaus
Šaldytos bulvių skiltelės	300 - 800	22-27 min.	180°C	Taip	
Mėsa ir paukštiena					
Šaldytas didkepsnis	100 - 400	9-17 min.	180°C		
Šaldyti mėsos kukuliai	400	8-12 min.	180°C		
Vištienos krūtinėlė (be kaulų)	100 – 500	12-19 min.	180°C		
Višta (visa)	1200	60 min.	180°C		
Žuvis					
Lašišos filė	350	15-17 min.	140°C		
Užkandžiai					
Šaldyti vištienos gabalėliai	100 – 600	7-12 min.	200°C		
Šaldyti vištienos sparneliai	300	16-20 min.	200°C		
Šaldytos sūrio lazdelės	125 (5 gabalėliai)	8 min.	180°C		
Šaldyti svogūnų žiedai	200 (10 vnt.)	8-10 min.	200°C	Taip	
Kepiniai					
Keksiukai	4 x 10	18-22 min.	180°C		Naudokite kepimo formą/orkaitės indą***

*Pakratykite, praėjus pusei gaminimo laiko.

**Neskustų bulvių svoris.

SVARBU: Norint išvengti prietaiso apgadinimo, niekada neviršykite didžiausių ingredientų ir skysčių kiekių, nurodytų naudojimo vadove ir receptuose.

*****kepimo formą/orkaitės indą pastatykite į prietaiso dubenį (silikoninę, nerūdijančio plieno, aliuminio, keramikinį orkaitei skirtą indą).**

Naudojant mišinius, kuriu apimtis padidėja (pavyzdžiui, pyragams, kišams ar keksiukams), nepripildykite orkaitės indo daugiau nei iki pusės.

PATARIMAI

- Mažesniems patiekalams paprastai reikia trumpesnio gaminimo laiko, nei didesnio dydžio patiekalams.
- Didesniam maisto kiekiui reikia tik nežymiai didesnio gaminimo laiko, mažesniam maisto kiekiui – nežymiai trumpesnio gaminimo laiko.
- Mažesnio dydžio patiekalų pakratymas, praėjus pusei gaminimo laiko, pagerina galutinį rezultatą ir gali padėti išvengti netolygaus iškepimo.
- Prie šviežių bulvių pridėkite nedidelį kiekį aliejaus traškesnėms bulvytėms. Pridėję šaukštą aliejaus, iškepkite bulvytes per kelias minutes.
- „Easy Fry“ gruzdintuvėje nekepkite labai riebalinių maisto produktų.
- Užkandžius, kuriuos galite iškepti orkaitėje, taip pat galite kepti ir „Easy Fry“ gruzdintuvėje.
- Optimalus rekomenduojamas kiekis skrudintoms bulvytėms – 700 g.
- Naudodami paruoštą sluoksniuotą ar trapią teslą greitai ir paprastai pagaminsite užkandžius su įdaru.
- Norėdami iškepti pyragą ar kišą, ar iškepti trapius ingredientus ar užkandžius su įdaru, orkaitės indą pastatykite į „Easy Fry“ gruzdintuvės dubenį. Galite naudoti silikoninį, nerūdijančio plieno, aliuminio ar keramikinį orkaitei skirtą indą.
- Taip pat galite naudoti „Easy Fry“ gruzdintuvę maistui pašildyti. Norėdami pašildyti maistą, nustatykite 160°C temperatūrą ir laiką iki 10 minučių.

NAMINIŲ BULVYČIŲ GAMINIMAS

Geriausiams rezultatams pasiekti mes rekomenduojame naudoti šaldytas bulvytes. Jei norite pagaminti namines bulvytes, laikykitės žemiau aprašytų žingsnių:

1. Rinkitės bulvių rūšį, rekomenduojamą bulvytėms gaminti. Nuskuskite bulves ir supjaustykite vienodo storio gabalėliais.
2. Pamirkykite bulvytes šaltame vandenyje mažiausiai 30 minučių, išpilkite vandenį ir nusauskite bulvytes švari rankšluosčiu. Tada papildomai nusauskite virtuviniu popieriniu rankšluosčiu. Bulvytės turi būti gerai nusauskintos prieš kepimą.
3. Įpilkite ½ valgomojo šaukšto aliejaus (augalinio, saulėgrąžų ar alyvuogių) į sausą dubenį, sudėkite bulvytes ir sumaišykite, kol jos tolygiai pasidengs aliejumi.
4. Rankomis ar virtuviniais įrankiais išimkite bulvytes iš dubens, kad aliejaus perteklius liktų už dubens. Sudėkite bulvytes į dubenį.

Pastaba: Neįstatykite dubens su aliejumi padengtomis bulvytėmis per vieną kartą, nes aliejaus perteklius liks ant dubens dugno.

5. Kepkite bulvytes pagal instrukcijas skyriuje „Gaminimo vadovas“.

VALYMAS

Valykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

Dubuo ir grotelės padengti nepridegančiu sluoksniu. Jų valymui nenaudokite metalinių virtuvinių įrankių ar šiurkščių valymo priemonių, nes taip galite sugadinti nepridegantį sluoksnį.

1. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti. Pastaba: Nuimkite dubenį, kad „Easy Fry“ gruzdintuvė atvėstų greičiau.
2. Prietaiso išorę nuvalykite drėgna šluoste.
3. Dubenį ir groteles nuplaukite karštu vandeniu ir nedideliu kiekiu plovimo priemonės, naudodami nešiurkščią kempinę.

Likusiam purvui pašalinti galite naudoti riebalų šalinimo skystį.

Pastaba: Dubenį ir groteles galima plauti indaplovėje.

Patarimas: Jei purvas pridžiūvęs dubens ir grotelių apačioje, pripildykite juos karštu vandeniu ir pridėkite nedidelį kiekį plovimo priemonės. Mirkykite dubenį ir groteles apie 10 minučių. Tada nuplaukite ir nusauskite.

4. Prietaiso vidų nuvalykite karštu vandeniu ir drėgna šluoste.
5. Kaitinimo elementą valykite sausu valymo šepetėliu, kad pašalintumėte maisto likučius.
6. Nemerkitė prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.

LAIKYMAS

1. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.
2. Patikrinkite, ar visos dalys yra švarios ir sausos.

GARANTIJA IR APTARNAVIMAS

Jei jums prireikė aptarnavimo arba informacijos, arba iškilo problema, apsilankykite „Tefal“ svetainėje www.tefal.co.uk ar www.tefal.com.au arba susisiekite su „Tefal“ klientų aptarnavimo centru jūsų šalyje. Telefono numerį rasite pasaulinės garantijos buklete. Jei jūsų šalyje nėra Klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į jūsų vietinį „Tefal“ prekiautoją.

GEDIMŲ ŠALINIMAS

Jei jūs susidūrėte su problema dėl prietaiso, apsilankykite svetainėje www.tefal.co.uk ar www.tefal.com.au, kur rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba susisiekite su Klientų aptarnavimo centru jūsų šalyje.

Jei jums kyla problemų ar klausimų dėl jūsų prietaiso, skambinkite mūsų Ryšių su klientais komandai, kuri suteiks jums eksperto pagalbą ir patarimą: Pagalbos linija 0345 602 1454 – JK (01) 677 4003 – ROI

arba susisiekite su mumis per mūsų svetainę: www.tefal.co.uk

AUSTRALIJAI

Pagalbos linija: 1300307824

GROUPE SEB AUSTRALIA

PO Box 7535, Silverwater NSW 2128

www.tefal.com.au