

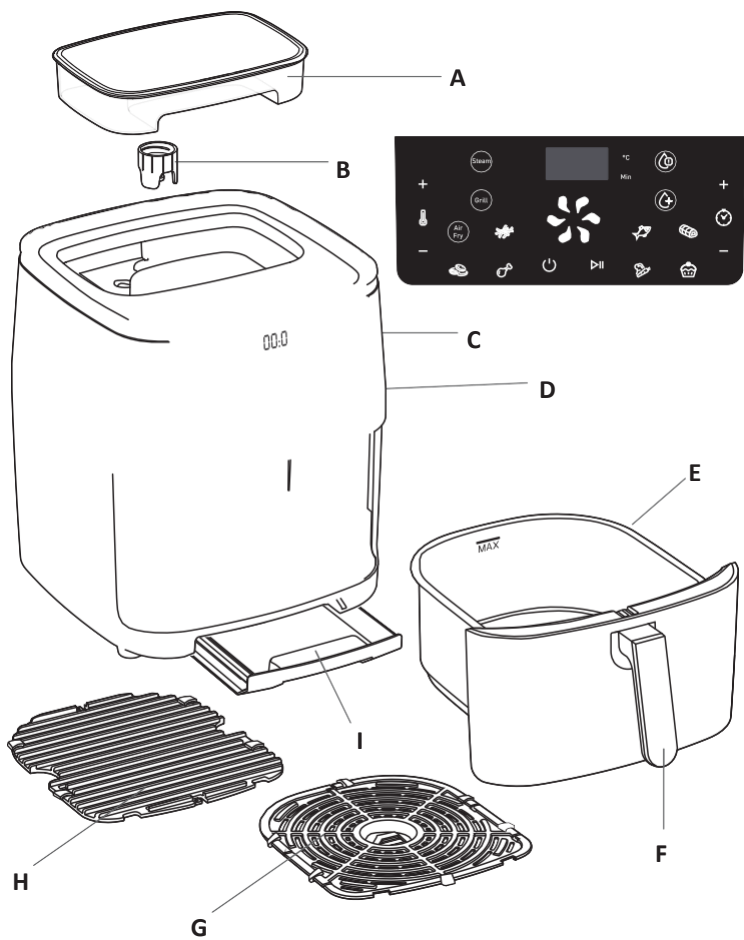
Tefal®

LT



EASY FRY GRILL & STEAM

www.tefal.com



APRAŠYMAS

- A. Vandens talpa
- B. Vandens talpos dangtelis
- C. Laiko/temperatūros ekranas
- D. Skaitmeninis jutiklinis ekranas
- E. Dubuo
- F. Dubens rankena
- G. Paprastos grotelės
- H. Lietos grilio grotelės
- I. Vandens padėklas

LT

AUTOMATINIAI GAMINIMO REŽIMAI

- 1. Bulvytės
- 2. Vištiena
- 3. Gabalėliai
- 4. Žuvis
- 5. Skrudinimas
- 6. Daržovės
- 7. Pyragas

PRIEŠ PIRMĄ NAUDOJIMĄ

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuimkite nuo prietaiso lipdukus ar etiketes.
3. Nuo grotelių nenuimkite silikono pagalvėlių.
4. Karštu vandeniu su trupučiu plovimo priemonės ir nebraižančia kempine kruopščiai išplaukite dubenį, vandens talpą ir išimamas grotelės.
Įspėjimas: dubens, grotelių ir vandens talpos negalima plauti indaplovėje.
5. Švaria šluoste iššluostykite prietaiso vidų ir nušluostykite išorę. Prietaisas veikia gamindamas karštą orą arba garus. Nepilkite į dubenį (E) aliejaus ar kepimo riebalų.




PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

1. Prietaisą pastatykite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, atokiau nuo vandens pusrų.
2. **Nepilkite į dubenį aliejaus ar jokio kito skysčio.**
Nedėkite nieko ant prietaiso viršaus. Tai sutrikdo oro srautą ir turi įtakos kepimo karštame ore rezultatui.










Prietaisu galima gaminti maistą pagal įvairius receptus. Pagrindinių maisto produktų gaminimo laikas yra nurodytas skyriuje „Maisto gaminimo vadovas“. Internete, adresu www.tefal.com esantys receptai padės susipažinti su prietaisu.

AUTOMATINIŲ GAMINIMO REŽIMŲ NAUDOJIMAS








1. Maitinimo laidą įjunkite į elektros lizdą.
2. Įdėkite maistą į dubenį.
Pastaba: Niekada nepripildykite dubens virš MAX lygio žymos ir neviršykite didžiausio kiekio, nurodyto lentelėje (žr. skyrių „Gaminimo vadovas“), nes tai gali turėti įtakos galutinio rezultato kokybei.
3. Įstatykite dubenį į prietaisą.
Dėmesio: Nelieskite dubens naudojimo metu ir kurį laiką po naudojimo, kadangi jis stipriai įkaista. Dubenį laikykite tik už rankenos.

- Jutiklinio skydelio ekrane paspauskite norimo gaminimo režimo mygtuką (šie režimai yra išsamiai aprašyti skyriuje „Maisto gaminimo vadovas“).
- Patvirtinkite režimo pasirinkimą paspausdami Start mygtuką . Tokiu būdu yra pradedamas gaminimo procesas. Gaminimas prasidės. Ekrane pakaitomis bus rodoma pasirinkta temperatūra ir likęs kepimo laikas.
- Iš maisto produktų ištekėjęs riebalų perteklius surenkamas dubens dugne.
- Kai kuriuos maisto produktus, įpusėjus gaminimo laikui reikia supurtyti (žr. „Gaminimo vadovą“). Norėdami supurtyti maistą, ištraukite dubenį laikydami už rankenos ir supurtykite jį. Tada įstatykite dubenį į prietaisą ir paspauskite Start mygtuką, kad vėl būtų pradėtas kepimas.
- Kai išgirsite laikmačio skleidžiamą garsą, reiškia nustatytas kepimo laikas baigėsi. Iš prietaiso atsargiai ištraukite dubenį ir padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus.
- Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei maisto produktai neiškepę, tiesiog vėl įdėkite dubenį į gruzdintuvę ir nustatykite laikmatį kelioms papildomoms minutėms.
- Kai maistas iškeps, išimkite dubenį. Norėdami išimti maistą iš dubens, naudokite žnyples. **Dėmesio: Niekada neapverskite dubens aukštyn dugnu, kai ant jo yra grotelės.** Po kepimo karštame ore dubuo, grotelės ir maistas yra labai karšti. Priklausomai nuo gruzdintuvėje ruošiamų maisto produktų tipo, iš kepimo indo gali veržtis garas.
- Kai tik produktų partija yra iškepta, gruzdintuvė yra paruošta naujos partijos kepimui. **PASTABA: Toliau nurodytos programos   yra ruošimo garuose programos. Prieš paleisdami vieną iš šių gaminimo programų, pripildykite vandens talpą vandeniu iki maksimalaus lygio. Rekomenduojame naudoti išvalytą vandenį.**








GRUZDINIMO KARŠTAME ORE REŽIMAS

- Įdėkite maistą į dubenį.
- Įstatykite dubenį į prietaisą.
- Ekrane paspauskite  tada paspauskite .
- Nustatykite temperatūrą  naudodami  ir  mygtukus skaitmeniniame ekrane. Termostato diapazonas yra 80-200°C.
- Tada nustatykite norimą gaminimo laiką paspausdami mygtuką  ir nustatykite laikmatį  ir  mygtukais. Laikmatis gali būti nustatytas nuo 0 iki 60 minučių.
- Paspauskite mygtuką Start , kad pradėtumėte gaminimą su pasirinktais temperatūros ir laiko nustatymais. Prasideda gaminimas. Ekrane pakaitomis bus rodoma pasirinkta temperatūra ir likęs kepimo laikas.
- Iš maisto produktų ištekėjęs riebalų perteklius surenkamas dubens dugne.
- Kai kuriuos maisto produktus, įpusėjus gaminimo laikui reikia supurtyti (žr. „Gaminimo vadovą“). Norėdami supurtyti maistą, ištraukite dubenį laikydami už rankenos ir supurtykite jį. Tada įstatykite dubenį į prietaisą ir paspauskite Start mygtuką, kad vėl būtų pradėtas kepimas.
- Kai išgirsite laikmačio skleidžiamą garsą, reiškia nustatytas kepimo laikas baigėsi. Iš prietaiso atsargiai ištraukite dubenį ir padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus.
- Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei maisto produktai neiškepę, tiesiog vėl įdėkite dubenį į gruzdintuvę ir nustatykite laikmatį kelioms papildomoms minutėms.
- Kai maistas iškeps, išimkite dubenį. Norėdami išimti maistą iš dubens, naudokite žnyples. **Dėmesio: Niekada neapverskite dubens aukštyn dugnu, kai ant jo yra grotelės.** Po kepimo karštame ore dubuo, grotelės ir maistas yra labai karšti. Priklausomai nuo gruzdintuvėje ruošiamų maisto produktų tipo, iš kepimo indo gali veržtis garas.
- Kai tik produktų partija yra iškepta, gruzdintuvė yra paruošta naujos partijos kepimui.

GRILIO REŽIMO NAUDOJIMAS






















1. Į prietaiso dubenį įdėkite grilio lėkštelę.
 2. Ekrane paspauskite , tada paspauskite , kad pasirinktumėte grilio režimą.
 3. Paleiskite grilio režimą paspausdami . Taip paleisite kaitinimo etapą, kaitinimo metu mirksi . Šis kaitinimo etapas trunka 15 minučių.
 4. Kai išgirsite laikmačio skleidžiamą garsą, reiškia pakaitinimo etapas baigėsi.
 5. Iš prietaiso atsargiai ištraukite dubenį ir padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus.
 6. Ant grilio lėkštelės padėkite maisto produktus ir įstatykite dubenį atgal į prietaisą.
 7. Numatytasis gaminimo laikas yra 4 minutės. Nustatykite norimą gaminimo laiką paspausdami   ir mygtukus (žr. skyrių „Maisto gaminimo vadovas“).
 8. Paspauskite mygtuką Start , kad pradėtumėte gaminimą. Ekrane pakaitomis bus rodoma pasirinkta temperatūra ir likęs kepimo laikas.
 9. Kai išgirsite laikmačio skleidžiamą garsą, reiškia nustatytas kepimo laikas baigėsi. Iš prietaiso atsargiai ištraukite dubenį ir padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus.
 10. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei maisto produktai neiškepę, tiesiog vėl įdėkite dubenį į gruzdintuvę ir nustatykite laikmatį kelioms papildomoms minutėms.
 11. Kai maistas iškeps, išimkite dubenį. Norėdami išimti maistą iš dubens, naudokite žnyples.
- Dėmesio: Po kepimo karštame ore dubuo, grotelės ir maistas yra labai karšti.**













GARŲ REŽIMO NAUDOJIMAS











1. Prieš naudodami garų režimą, pripildykite vandens talpą vandeniu iki maksimalaus lygio.
Rekomenduojame naudoti išvalytą vandenį.
 2. Įsitikinkite, kad vandens talpos dangtelis yra savo vietoje ir yra užfiksuotas.
 3. Įstatykite vandens talpą į vietą.
 4. Įdėkite maistą į dubenį, o dubenį įstatykite į gruzdintuvę.
 5. Liečiamajame ekrane paspauskite , tada paspauskite .
 6. Numatytasis gaminimo laikas yra 25 minutės. Nustatykite norimą gaminimo laiką paspausdami  ir  mygtukus (žr. skyrių „Maisto gaminimo vadovas“).
 7. Paleiskite garų režimą paspausdami . Tokiu būdu yra pradamas gaminimo procesas. Ekrane pakaitomis bus rodoma pasirinkta temperatūra ir likęs kepimo laikas.
 8. Kai išgirsite laikmačio skleidžiamą garsą, reiškia nustatytas kepimo laikas baigėsi. Atidarykite prietaisą, iš prietaiso atsargiai ištraukite dubenį ir padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus.
 9. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei maisto produktai neiškepę, tiesiog vėl įdėkite dubenį į gruzdintuvę ir nustatykite laikmatį kelioms papildomoms minutėms.
- Pastaba: Norėdami gaminti garuose paruoštas daržoves, galite tiesiogiai pasirinkti gaminimo programą . Temperatūra ir kepimo laikas bus nustatyti automatiškai.**
- Pastaba: Kai mirksi , tai reiškia, kad talpoje trūksta vandens. Vandens talpą papildykite vandeniu. Rekomenduojame naudoti išvalytą vandenį.**

GAMINIMO VADOVAS

Žemiau esanti lentelė padės nustatyti pagrindinius nustatymus įvairiems maisto produktams. Pastaba: Toliau nurodytas kepimo laikas yra tik orientacinis ir gali skirtis atsižvelgiant į naudojamų bulvių veislę ir partiją. Kitų maisto produktų dydis, forma ir prekės ženklas gali turėti įtakos rezultatams. Todėl gali tekti šiek tiek pakoreguoti gaminimo laiką.


















			 min	 °C	
	 10.	1200 g	30 - 35 min	200°C	
	 8.	1000 g	30 - 35 min	200°C	
		800 g	15 - 18 min	200°C	
		1400 - 1600 g	60 min	200°C	
		800 g	15 - 18 min	200°C	
		400 g	13 - 15 min	200°C	
		600 g	15 - 17 min	180°C	
		8 Vnt.	15 - 18 min	180°C	

			 min	 °C	
		1000 g	20 - 25 min	100°C	
		800 g	20 - 25 min	100°C	
		1000 g	20 - 25 min	100°C	

ORAS + GARAI 	 	 min	 °C		
		800 g	3 min garuose 8 min gruzdinti ore	100°C garuose 160°C gruzdinti ore	
		1 kg	30 min gruzdinti ore 15 min garuose	200°C gruzdinti ore 100°C garuose	

ŽINGSNIS 1
Pakaitinima

ŽINGSNIS 2
Gaminimas

GRILIS 	 	 min	 °C			
			250 g	6 - 8 min	200°C	
			300 g	10 min	200°C	
			400 g	10-12 min	200°C	
	15 min		200 g	3 - 5 min	170°	

PATARIMAI

- Smulkių maisto produktų paruošimui paprastai reikia mažiau laiko nei stambesnių.
- Didesniam maisto kiekiui paruošimui reikia tik šiek tiek daugiau laiko. Mažesniams maisto kiekiams paruošimui reikia tik šiek tiek mažiau laiko.
- Viduryje kepimo laiko supurtę smulkesnius maisto produktus, optimizuosite galutinį rezultatą ir išvengsite nevienodai iškepusio maisto.
- Į šviežias bulves įpilkite šiek tiek aliejaus, tada bulvytės bus traškios. Įpylus šaukštą aliejaus, per kelias minutes apkepkite bulves.
- Prietaise nekepkite itin riebaus maisto.
- Užkandžius, kuriuos galima kepti orkaitėje, galima kepti ir gruzdintuvėje.
- Optimalus bulvių kiekis traškių bulvyčių paruošimui yra 800 gramų.
- Naudokite paruoštą sluoksniuotą ir trapią tešlą, kad greitai ir lengvai pagamintumėte įdarytus užkandžius.
- Jei norite iškepti pyragą ar kišą arba jei norite kepti trapius maisto produktus ar įdarytus kepinus, į gruzdintuvės krepšelį įdėkite orkaitės indą. Galite naudoti orkaitės indą, pagamintą iš silikono, nerūdijančiojo plieno, aliuminio, terakotos.
- Gruzdintuvę taip pat galite naudoti maisto pašildymui. Jei norite pašildyti maistą, nustatykite 160°C temperatūrą dešimčiai minučių.

NAMINIŲ TRAŠKUČIŲ GAMYBA

Siekiant geriausių rezultatų, patariame naudoti šaldytus traškučius. Norėdami paruošti naminius traškučius, atlikite šiuos veiksmus.

1. Rinkitės įvairias bulves, rekomenduojamas traškučiams gaminti. Bulves nulupkite ir supjaustykite vienodo storio gabalėliais.
2. Pamerkite bulvių traškučius į dubenį su šaltu vandeniu bent 30 minučių, tada nupilkite vandenį ir nusauskite švari, gerai sugeriančiu rankšluosčiu. Tada nusauskite popieriniu virtuviniu rankšluosčiu. Prieš kepimą traškučiai turi būti gerai išdžiovinti.
3. Į dubenį įpilkite 1 šaukštą aliejaus (rapsų, saulėgrąžų ar alyvuogių), sudėkite bulves ir maišykite, kol jos tolygiai pasidengs aliejumi.
4. Rankomis arba virtuviniais įrankiais išimkite bulves iš dubens, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje. Įdėkite bulves į kepimo dubenį.
Pastaba: Neverskite aliejumi padengtų traškučių indo vienu ypu tiesiai į dubenį, kitaip aliejaus perteklius atsidsurs dubens apačioje.
5. Kepkite bulves pagal šiame skyriuje esantį aprašymą.

VALYMAS

Prietaisą valykite po kiekvieno naudojimo.

Dubuo ir grotelės padengtos nepridegančia danga. Nevalykite jų metaliniais virtuvės įrankiais ar abrazyvinėmis valymo priemonėmis, kadangi taip pažeisite jų nepridegančią dangą.


1. Elektros laido kištuką ištraukite iš elektros lizdo, kad prietaisas atvėstų. Pastaba: Kad prietaisas greičiau atvėstų, išimkite kepimo indą.
2. Švaria šluoste iššluostykite prietaiso vidų ir nušluostykite išorę.
3. Karštu vandeniu su trupučiu plovimo priemonės ir nebraižančia kempine kruopščiai išplaukite dubenį, vandens talpą ir išimamas grotėles. Likusius nešvarumus galite pašalinti riebalus tirpdančiu skysčiu.


Įspėjimas: dubens, grotelių ir vandens talpos negalima plauti indaplovėje.

Patarimas: Jei yra prie kepimo krepšelio ar kepimo indo prilipusių nešvarumų, kepimo indą pripilkite vandens su trupučiu indų ploviklio. Leiskite pastovėti apie 10 minučių. Tada švariai išplaukite ir išdžiovinkite.

4. Prietaiso vidų valykite karštame vandenyje suvilgyta šluoste.
5. Maisto likučius nuo kaitinimo elemento nuvalykite šepetėliu.
6. Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.



VALYMAS PO GARŲ NAUDOJIMO


1. Po naudojimo, prietaisą atjunkite nuo elektros tinklo.
2. Paspauskite , kad pradėtumėte vandens kontūro valymą, kad iš jo pašalintumėte likusį vandenį.
3. Pasibaigus programai, išimkite dubenį iš prietaiso ir išpilkite iš jo likusį vandenį.
4. Išplaukite dubenį, vandens padėklą ir vandens talpą šiltu vandeniu ir plovikliu, išskalaukite ir išdžiovinkite.

Pastaba: Kad prietaisas tinkamai veiktų, būtina reguliariai šalinti kalkes. Šiuo tikslu naudokite tam skirtą funkciją . Karštuoju būdu ir naudojant actą, nepavyks visiškai pašalinti kalkių.

KALKIŲ ŠALINIMAS

Kad prietaisais veiktų optimaliai, reguliariai šalinkite kalkes. Norėdami tai padaryti:

1. Į vandens talpą įpilkite 600 ml vandens. Rekomenduojame naudoti išvalytą vandenį.
2. Įpilkite 200 ml acto.
3. Įsitikinkite, kad vandens talpos dangtelis yra savo vietoje ir yra užfiksuotas. Įstatykite vandens talpą į vietą.
4. Paleiskite programą .
5. Pasibaigus programai, išimkite dubenį iš prietaiso ir išpilkite iš jo skystį.
6. Išskalaukite vandens talpos vidų šiltu vandeniu, tada užpildykite jį vandeniu. Rekomenduojame naudoti išvalytą vandenį.
7. Įstatykite vandens talpą į vietą.
8. Paspauskite , kad pradėtumėte vandens šalinimą iš kontūro, kad išskalautumėte vandens kontūrą.
9. Pasibaigus programai, išimkite dubenį iš prietaiso ir išpilkite iš jo vandenį.
10. Išplaukite dubenį, vandens padėklą ir vandens talpą šiltu vandeniu ir plovikliu, išskalaukite juos ir išdžiovinkite.

Pastaba: Kas 10 valandų garų režimo naudojimo ima mirksėti . Tai rodo, kad būtina paleisti kalkių šalinimo programą.

LAIKYMAS

1. Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir leiskite jam gerai atvėsti.
2. Įsitikinkite, kad visos prietaiso dalys yra sausas ir švarios.

GARANTIJA IR SERVISAS

Jei jūsų prietaisui reikalingas servisas, kilo problemų arba jums reikia informacijos, apsilankykite tinklalapyje www.tefal.com arba susisiekite su įgaliotu serviso centru. Telefono numerį rasite pasaulinės garantijos lankstinuke. Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį Tefal pardavėją.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Jei kyla problemų dėl prietaiso, apsilankykite www.tefal.com, kur rasite dažniausiai užduodamų klausimų sąrašą, arba susisiekite su savo šalies klientų aptarnavimo centru.