

# Tefal®

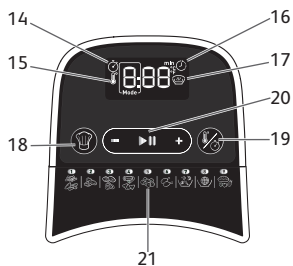
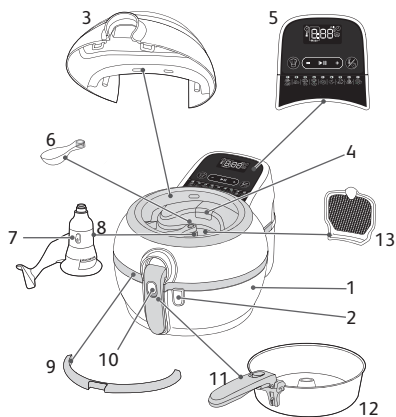
LT



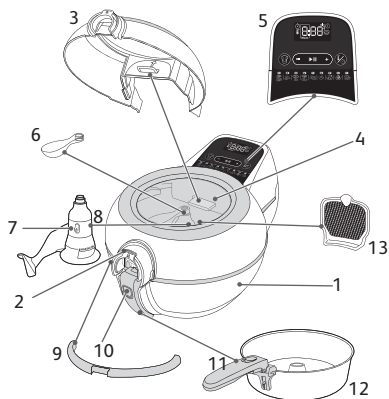
„Actifry Genius“

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

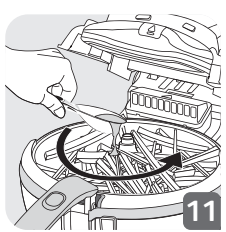
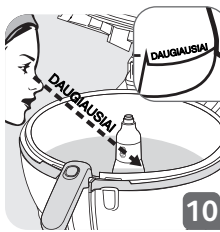
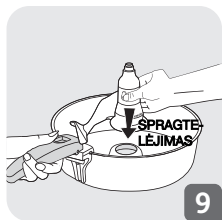
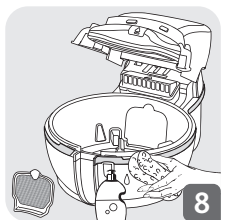
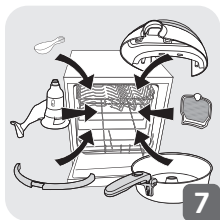
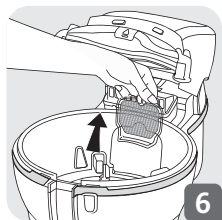
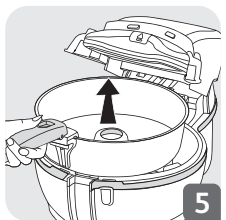
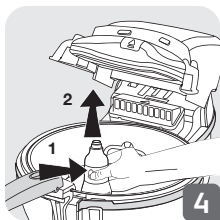
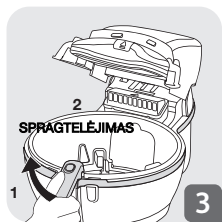
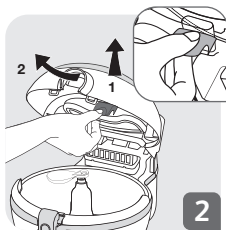
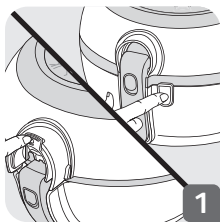
## „Actify Genius“ 1,2 kg

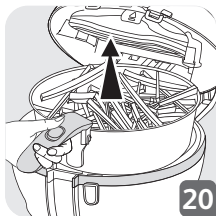
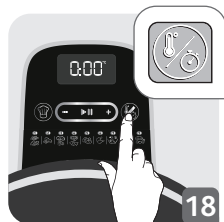
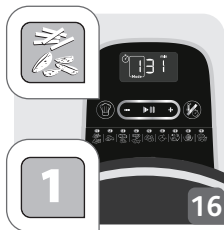
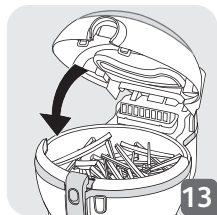


## „Actify Genius“ 1,7 kg




1





## Svarbios rekomendacijos Saugos instrukcijos

- Prietaisą galima naudoti vietovėje, esančioje iki 2000 m virš jūros lygio.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės dėl bet kokio profesionalaus prietaiso naudojimo nesilaikant instrukcijų ir tokiu atveju garantija nebus taikoma.
- Įdėmiai perskaitykite šią instrukciją ir išsaugokite ją.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Šio prietaiso negalima naudoti su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema. Prijungtus įrenginius galima valdyti išmaniuoju telefonu ar planšetiniu kompiuteriu pagal gamintojo instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jei jis ar maitinimo laidas yra pažeisti, arba jis nukrito, akivaizdžiai matosi pažeidimai arba atrodo, kad jis veikia neįprastai. Tokiu atveju nuneškite prietaisą į patvirtintą aptarnavimo centrą.
- Siekiant išvengti bet kokio pavojaus, pažeistą maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas, patvirtintas aptarnavimo centras arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo. Niekada patys neardykite prietaiso.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems fizinę, jutimo ar psichinę negalią, arba žmonėms, neturintiems žinių ar patirties, nebent asmuo atsakingas už jų saugumą juos prižiūri arba iš anksto paaiškino, kaip naudotis prietaisu. Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.

- Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 metų ir asmenys, turintys ribotas fizines, jutimines ar psichines galimybes arba neturintys patirties ir žinių, jei juos prižiūri arba jie buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir jie supranta su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Jaunesni nei 8 metų vaikai neturėtų naudotis šiuo prietaisu, nebent juos nuolat prižiūri atsakingas suaugęs asmuo. Neleiskite vaikams valyti ir kitaip tvarkyti prietaiso, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir juos prižiūrite. Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
-  Prietaisui veikiant, tam tikros jo dalys gali įkaisti, todėl kyla nudegimų pavojus. Nelieskite karštų prietaiso paviršių (dangčio, matomų metalinių dalių ir kt.).
- Visas šias nuimamas dalis galima plauti indaplovėje arba valyti nešlifuojančia kempine ir indų plovikliu.
- Aparato išorę valykite drėgna kempine ir indų plovikliu.
- Prieš sudėdami atgal, dalis kruopščiai nusauskite.
- Neleiskite vaikams valyti ir kitaip tvarkyti prietaiso, nebent juos prižiūri atsakingas suaugęs asmuo.
- Nenaudokite prietaiso arti degių medžiagų (žaliuzių, užuolaidų ir kt.), taip pat arti išorinio šilumos šaltinio (dujinės viryklės, kaitlentės ir kt.).

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Jis neskirtas naudoti toliau išvardytais tikslais ir tokiais atvejais garantija negalios:
  - personalo virtuvėlės zonoje parduotuvėse, biuruose ir kitokioje darbinėje aplinkoje;
  - fermose-užėigose;
  - viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo vietose, kai naudojasi patys svečiai;
  - nakvynės namuose, kuriuose tiekiami pusryčiai.
- Nenardinkite aparato į vandenį.
- Niekada nenaudokite prietaiso be maišymo mentelės ar atitinkamo priedo, nebent kitaip nurodyta „ActiFry“ recepte.
  - Siekiant užtikrinti jūsų saugumą, šis prietaisas atitinka galiojančius standartus ir taisykles (direktyvas dėl žemos įtampos, elektromagnetinio suderinamumo, su maistu besiliečiančių medžiagų, aplinkos apsaugos ir kt.).
  - Patikrinkite, ar jūsų tinklo įtampa atitinka įtampą, nurodytą prietaiso duomenų lentelėje (alternatyvi srovė).
  - Kadangi yra tiek daug skirtingų standartų, jei prietaisą ketinate naudoti kitoje šalyje, nei jį įsigijote, informacijos teiraukitės patvirtintame aptarnavimo centre.
  - Modeliams su ištraukiamais maitinimo laidais naudokite tik originalų maitinimo laidą.
  - Nenaudokite ilgintuvo. Jei vis dėlto nusprendėte jį naudoti, naudokite tokį ilgintuvą, kuris yra geros būklės ir atitinka prietaiso galingumą.
  - Prietaisą naudokite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus. Saugokite, kad neužtikštų vandens.
  - Neleiskite, kad maitinimo laidas kabotų.
  - Niekada neatjunkite prietaiso iš elektros tinklo, traukdami už maitinimo laidą.
  - Pasinaudoję prietaisu ir norėdami jį perkelti arba išvalyti, visada jį atjunkite iš elektros tinklo.
  - Gaisro atveju atjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir liepsną nuslopinkite drėgnu rankšluosčiu.
  - Niekada nenaudokite prietaiso po virtuvės spintelėmis.
  - Niekada nejudinkite prietaiso, kai jame dar yra karšto maisto.
  - Niekada nenaudokite prietaiso, kai jis tuščias.
  - Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jis yra įjungtas į elektros tinklą ir veikia.

Pirmą kartą naudojant prietaisą gali sklisti nekenksmingas kvapas. Jis neturi įtakos naudojimui ir greitai išnyksta.

Neperkraukite padėklo, laikykitės rekomenduojamų kiekių.



- Jūsų prietaise yra automatinė bulvių traškučių apvertimo mentelė (priklausomai nuo modelio). Šia mentele naudokitės ruošdami bulvių traškučius. Taip pat rekomenduojame ją naudoti ruošiant patiekalus, kuriems reikia didelio maisto kiekio. Ruošiant skystus patiekalus, bulvių traškučių mentelę reikia išimti.
- **Siekdami apsaugoti savo prietaisą, būtinai laikykitės instrukcijose ir receptų knygoje pateiktų nurodymų. Įsitinkite, kad naudojate tinkamą produktų kiekį.**

## SAUGOKITE GAMTĄ

- Jūsų prietaisas sukurtas veikti daugelį metų. Tačiau, jei nusprendėte jį pakeisti, nepamirškite pagalvoti, kaip galėtumėte prisidėti prie aplinkos apsaugos.
- Prieš išmesdami savo prietaisą, išimkite bateriją iš laikmačio ir nuneškite ją į vietinį atliekų surinkimo centrą (atsižvelgdami į modelį).
- Patvirtinti aptarnavimo centrai priims visus senus jūsų turimus prietaisus, kad jie būtų išmesti laikantis aplinkosaugos taisyklių

## APLINKOS APSAUGA YRA SVARBIAUSIA!



-  Aparate yra vertingų medžiagų, kurias galima regeneruoti arba perdirbti.
-  Palikite jas prie vietinio atliekų surinkimo konteinerio.



1	Pagrindas	12	Išimamas kepimo indas
2	Dangčio atidarymo mygtukas	13	Išimamas filtras
3	Dangtis	14	Ruošimo laikas
4	Langelis	15	Temperatūra
5	Skaitmeninis valdymo skydelis	16	Uždeltas pradėjimas
6	Matavimo šaukštas	17	Šilumos palaikymas
7	Mentelės atleidimo mygtukas	18	Funkcijos režimas, norint pasirinkti iš anksto užprogramuotą kepimo režimą
8	Išimama maišymo mentelė	19	Rankinis režimas
9	Išimamas pasukamas žiedas	20	Kepimo paleidimas / pristabdymas
10	Kepimo indo rankenos atleidimo mygtukas	21	Kepimo režimai
11	Kepimo indo rankena		

## NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

### Prieš pirmą kartą naudojant

- Nuimkite visus lipdukus ir visas pakavimo medžiagas.
- Paspauskite dangčio atidarymo mygtuką ir atidarykite dangtį (1 pav.), tada paspauskite sklendes ir nuimkite dangtį (2 pav.).
- Išimkite matavimo šaukštą.
- Kelkite kepimo indo rankeną į horizontalią padėtį tol, kol išgirsite SPRAGTELĖJIMĄ, kuris reiškia, kad ji užsifiksavo (3 pav.).
- Nuimkite mentę paspausdami atleidimo mygtuką (4 pav.).
- Išimkite kepimo indą.
- Norėdami nuimti pasukamą žiedą, traukite spaustukus į išorę, tada jį pakelkite.
- Nuimkite išimamą filtrą (6 pav.) .
- Visas išimamas dalis galima plauti indaplovėje (7 pav.) arba jas galima valyti su nešlifuojančia kempine ir šiek tiek indų ploviklio.
- Aparato išorę valykite drėgna kempine ir indų plovikliu (8 pav.).
- Prieš viską sudėdami į vietą, kruopščiai nusauskinkite.
- Įdėkite mentelę atgal. Turite išgirsti SPRAGTELĖJIMĄ (9 pav.).
- Norėdami įdėti pasukamą žiedą, uždėkite jį ant kepimo indo krašto, įstatykite jį patį centrą ir spauskite žemyn tol, kol išgirsite SPRAGTELĖJIMĄ.
- Naudojant pirmą kartą prietaisas gali skleisti nekenksmingą kvapą. Jis neturi jokios įtakos prietaiso naudojimui ir greitai išnyksta.

### PASTABA.

- **Niekada nenardinkite pagrindo į vandenį ar kitokį skystį.**
- **Kai pirmą kartą naudojate ir norite išnaudoti geriausias prietaiso savybes, patariame ruošti receptą, kuris keptų 30 ar daugiau minučių.**

# Maisto ruošimas

Laikykitės instrukcijose ir receptų knygoje nurodytų produktų ir skysčių kiekio rekomendacijų, kad nesugadintumėte savo prietaiso.

Bet kokio recepto atveju niekada neviršykite maksimalaus lygio, nurodyto ant nuimamos mentelės (10 pav.). Kepdami maistą, nepalikite matavimo šaukšto kepimo indo viduje.

- Atidarykite dangtį (1 pav.).
- Išimkite šaukštą iš kepimo indo.
- Įdėkite maistą į kepimo indą, tolygiai jį paskirstykite. Įsitinkite, kad neviršijote maksimalaus kiekio (žr. 14-16 psl. esančias kepimo rekomendacijų lenteles) (10 pav.).
- Į maistą įpilkite šaukštą aliejaus (1 „Actifry Genius“ šaukštas = 14 ml) (11 pav.), tolygiai jį paskirstykite (žr. 14-16 psl. esančias kepimo rekomendacijų lenteles).
- Atraskinkite rankeną ir įstumkite ją tiesiai atgal į jos vietą (12 pav.).
- Uždarykite dangtį (13 pav.).

## KEPIMAS

- Niekada nenaudokite prietaiso, kai jis tuščias.
- Niekada neprikraukite per daug maisto į kepimo indą. Laikykitės rekomenduojamų kiekių.
- **Su šiuo prietaisu negalima ruošti patiekalų, kuriuose yra daug skysčių (pvz., sriubų, padažų ir kt.).**
- **Niekada nejunkite prietaiso, jei kepimo indas yra tuščias.**


## Kepimas

- Atidarykite dangtį (1 pav.).
- Įdėkite maistą į kepimo indą ir ruošdami skystus patiekalus, neviršykite maksimalaus kiekio (žr. kepimo trukmės lentelę) ir „Daugiausiai“ lygio žymos ant mentelės (10 pav.).
- Produktus paruoškite taip, kaip nurodyta receptų knygoje. Sudėkite produktus į kepimo indą taip, kaip nurodyta jūsų recepte.
- Atleiskite rankeną ir visiškai nuleiskite ją į jos vietą (12 pav.).
- Uždarykite dangtį (13 pav.).
- Įkiškite prietaiso laidą į elektros lizdą. Pasigirs 2 pytelėjimai, o ekrane bus rodoma 00 - (14 pav.).

## 2 kepimo laiko nustatymo būdai:

### Automatinis kepimo režimas:

9 kepimo režimai automatiškai reguliuoja kepimo temperatūrą ir tai, ar mentelė sukasi pagal pasirinktą maisto tipą.

- Paspauskite funkcijos režimą  (15 pav.).
- Norėdami pasirinkti kepimo režimą, spauskite + mygtuką tol, kol pasirodys norimas režimas nuo 1 iki 9 (16 pav.).
- Paspauskite pradžios mygtuką ►|| (17 pav.).
- Nustatykite norimą ruošimo laiką spausdami mygtukus +/-.

### **Pastaba. Ruošimo laiką nustatykite jau paleidę prietaisą.**

- Jei naudojate automatinį kepimo režimą, vadovaukitės receptų knygoje pateiktomis instrukcijomis, kur pastatyti maistą kepimo inde.
- **Pastaba. Pasirinkus 2, 3, 4, 5, 7, 8 ir 9 režimus, mentelė kepimo metu nesisuka.** Jei norite sustabdyti arba atšaukti kepimo režimą, nuspauskite mygtuką ►|| ir palaikykite 2 sekundes, ekrane pasirodys 00 (14 pav.).



1. Traškučiai ir bulvytės, pvz., bulvių traškučiai, daržovių traškučiai, bulvių skiltelės ir kt.



6. Vištiena, pvz., blauzdelės, sparneliai ir kt.



2. Užkandžiai su džiovintais, pvz., vištienos gabaliukai, apvoliotos karališkos krevetės ir kt.



7. Kiniški patiekalai\*, pvz., kepti ryžiai su krevetėmis, kepta jautiena, keptos daržovės ir kt.



3. Užkandžiai tešloje, pvz., svogūnų žiedai tešloje, kalmarų žiedai tešloje ir kt.



8. Pasaulio virtuvės patiekalai\*, pvz., avienos tadžinas, kebabas ir kt.



4. Suktinukai, pvz., užkandžiai tešloje, tokie kaip samosa, springrolai ir kt.



9. Desertai, pvz., obuolių ir kriaušių kompotas, karamelizuoti riešutai ir kt.



5. Mėsos ir daržovių kukuliai.

\* Programa „1 patiekalas per 1 kartą“

## Rankinis režimas:


- Nustatykite kepimo laiką minutėmis spausdami mygtukus +/- (žr. 14–16 psl. esančias kepimo rekomendacijų lenteles).
- Tada nustatykite kepimo temperatūrą paspausdami temperatūros / laikmačio mygtuką (18 pav.) ir nustatykite reikiamą temperatūrą mygtukais +/- (žr. 14–16 psl. esančias kepimo rekomendacijų lenteles).
- Paspauskite pradėti.

## PASTABA.


- Bus rodomas pasirinktas laikas ir prasidės minutė po minutės skaičiavimas. Laikas parenkamas ir rodomas minutėmis. Sekundėmis bus rodomas tik tas laikas, kai liks mažiau nei 1 minutė.
- Prietaisą galima pristabdyti. Tiesiog paspauskite **||** mygtuką. Paspaudus **▶** mygtuką, gaminimas bus pradėtas iš naujo.
- Laiką galima keisti bet kuriuo metu maistui kepant, tiesiog spaudžiant mygtukus +/- (17 pav.).
- Jei įvyksta klaida arba norite ištrinti pasirinktą laiką, palaikykite nuspaudę mygtuką **▶||** 2 sekundes ir iš naujo pasirinkite laiką.

## Uždelstas pradėjimas

Atidėtą paleidimą galima nustatyti naudojant vieną iš 9 automatinio kepimo režimų arba rankinį režimą:

- Įkiškite prietaiso maitinimo laidą į elektros tinklą.
- Paspauskite temperatūros / laikmačio mygtuką ir palaikykite 3 sekundes. Pasirodys piktograma , o laikmatis mirksės ir rodys 0:00.
- Nustatykite uždelstą pradžios laiką naudodami mygtukus +/- (intervalai: 10 minučių) (ne ilgiau kaip 9 valandos).
- Paspauskite pradėti, o uždelsto pradėjimo laikmatis pradės skaičiuoti laiką iki pradžios. Maisto ruošimas prasidės, kai uždelsto pradėjimo laikmatis pasiekis 0:00.

## Šilumos palaikymo funkcija

- Iškepęs maistą, jei po 3 minučių nebus atliekami jokie veiksmai,  automatiškai įsijungs šilumos palaikymo režimas (išskyrus pasirinkus 1 režimą – traškučiai).
- Šilumos palaikymo funkcija veiks 30 minučių. Tada prietaisas sustos.
- Norėdami išjungti šilumos palaikymo funkciją, vienu metu paspauskite + ir - mygtukus bei palaikykite (3 sekundes).
- Norėdami iš naujo aktyvinti šilumos palaikymo funkciją, vienu metu paspauskite + ir - mygtukus bei palaikykite (3 sekundes).

## Maisto išėmimas

**Atidarius dangtį, prietaisas nustoja veikti. Norėdami vėl pradėti gaminti, uždarykite dangtį ir paspauskite ►II mygtuką.**

**Jei dangtis bus atidarytas ilgiau nei 2 minutes, prietaiso parametrai bus atstatyti iš naujo.**

- Kai maistas iškepa, pypteli laikmatis.
- Atidarykite dangtį (1 pav.).
- Kelkite rankeną tol, kol išgirsite spragtelėjimą, kuris reiškia, kad ji užsifiksavo. Tada ištraukite kepimo indą (19 ir 20 pav.).
- Maistą patiekite iš karto.
- Siekiant išvengti nudegimų pavojaus, nelieskite dangčio ar kitų dalių, išskyrus vėsias prietaiso zonas: keptuvės rankeną ir dangčio atidarymo mygtuką.

## KEPIMO SU ACTIFRY GENIUS PATARIMAI

- Kol traškučiai yra kepimo inde, neberkite ant jų druskos. Druską berkite tik tada, kai traškučius išimate iš kepimo indo.
- Dėdami džiovintas žoleles ir prieskonius į „ActiFry“, sumaišykite juos su aliejumi ar skysčiu. Jei bersite juos tiesiai į kepimo indą, juos tiesiog užpūs karšto oro sistema.
- Stiprios spalvos prieskoniai gali šiek tiek nudažyti mentelę ir prietaiso dalis. Tai normalu.
- Maistą supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais, kad visi jie iškeptų tolygiai vienu metu.
- Supjaustykite daržoves, ypač šakniavaisius, mažais gabalėliais arba juostelėmis, kad jie tolygiai iškeptų.
- Jei su „ActFry“ ruošite receptą, kuriame bus svogūnai, juos geriau supjaustykite plonais griežinėliais, o ne smulkinkite, nes taip jie geriau iškeps. Prieš įdėdami į kepimo indą, atskirkite svogūnų žiedus ir greitai juos išmaišykite, kad jie tolygiai pasiskirstytų.

Tik automatinio kepimo režimui:

- Pasirinkus kepimo režimą produktai turi būti dedami į kepimo indą taip, kaip nurodyta „ActiFry Genius“ receptų knygoje. Tai užtikrina tinkamą kiekvieno produkto kepimo lygį. Produktai, kurie kepa ilgiau, dedami kepimo indo viršuje. Produktai, kurie kepa trumpiau, dedami šalia rankenos.

**ACTIFRY GENIUS PATARIMAI TRAŠKUČIŲ KEPIMUI (tik JK)****Norint gauti geriausius rezultatus su „ActiFry“, patariame laikytis mūsų rekomendacijų dėl bulvių ir aliejaus rūšies.****Kokią bulvių veislę turėčiau naudoti?**

Paprastai siūlome naudoti bulves, kurios rekomenduojamos skrudinimui. Daugelyje prekybos centrų ant pakuotės pateikiama informacija, kurios veislės tinka traškučiams gaminti. Norint gauti geriausius rezultatus, rekomenduojame tokias veisles kaip „King Edward“ ir „Maris Piper“. Ką tik nuimto derliaus bulvėse yra didesnis kiekis vandens, todėl rekomenduojame traškučius kepti papildomai dar keletą minučių.

**Kur turėčiau laikyti bulves?**

Geriausia bulves laikyti tamsiame rūsyje arba vėsioje spintelėje (nuo 6 iki 8 °C), kur jos negaus šviesos.

**Kaip turėčiau paruošti bulves prieš kepat jas „ActiFry“?**

Norėdami gauti geriausius rezultatus, turite užtikrinti, kad traškučiai nesuliptų. Atsižvelgdami į tai, nuplaukite visas bulves ir aštriu peiliu arba traškučių pjaustykle jas supjaustykite plonais griežinėliais. Traškučiai turi būti vienodo dydžio, kad jie keptų tolygiai tuo pačiu metu. Nuplaukite supjaustytas bulves dideliu kiekiu šalto vandens, kol jis taps skaidrus, kad pašalintumėte kuo daugiau krakmolo. Kruopščiai nusausinkite traškučius, naudodami švarų gerai sugeriantį rankšluostį. Prieš dedant į „ActiFry“ traškučiai turi būti visiškai sausi, kitaip jie nebus traškūs. Norėdami įsitikinti, kad jie pakankamai sausi, prieš pat kepdami nusausinkite juos popieriniu rankšluosčiu. Jei ant popieriaus yra drėgmės, vėl juos išdžiovinkite. Atminkite, kad traškučių kepimo laikas skirsis priklausomai nuo traškučių svorio ir kiek sunaudojote bulvių.

**Kaip turėčiau supjaustyti bulves?**

Traškučio storis lemia, ar jis bus traškus ar minkštas. Kuo plonesni jūsų traškučiai, tuo jie bus traškesni ir atvirkesniai, storesni traškučiai bus minkštesni viduje. Pagal savo skonį galite supjaustyti traškučius tokiu storiu ir ilgiu.

Storis: amerikietiško stiliaus: 8 x 8 mm / ploni: 10 x 10mm / standartiniai: 13 x 13 mm  
Ilgis: iki maždaug 9 cm.

„ActiFry“ didžiausias rekomenduojamas traškučių storis yra 13 mm x 13 mm, o ilgis – iki 9 cm.

**Kokio tipo aliejų galiu naudoti?**

„ActiFry“ galite naudoti įvairiausias aliejus.

- Standartinius aliejus: alyvuogių, vynuogių kauliukų, kukurūzų, žemės riešutų, saulėgrąžų, sojų\*.
- Aromatizuotus aliejus: su aromatinėmis žolelėmis, česnakais, aitriosiomis paprikomis, citrina.
- Specialius aliejus: lazdyno riešutų\*, sezamų\*.

(\* keptkite pagal gamintojo instrukcijas)

## RUOŠIMO LAIKAS

Kepimo laikas nurodomas kaip apytikslis orientyras ir gali skirtis priklausomai nuo maisto sezoniškumo, jo dydžio, naudojamo kiekio ir individualaus skonio bei įtampas. Galite pilti daugiau aliejaus nei nurodyta, atsižvelgdami į jūsų skonį ir poreikius. Jei norite traškesnių traškučių, prie kepimo laiko galite pridėti keletą papildomų minučių.

## Bulvės

	Tipas	Kiekis	„Actifry“ šaukštai aliejaus	Kepimo režimas	„Genius“ 1,2 kg kepimo laikas (min.)	„Genius“ 1,7 kg kepimo laikas (min.)
Švieži traškučiai 10 mm x 10 mm	Švieži (traškučiai)	750 g	1/2	1	26 - 28	25 - 27
		1000 g	3/4	1	30 - 34	28 - 30
		1500 g	1	1	X	36 - 38
		1700 g	1	1	X	42 - 44
Šaldyti traškučiai 13 mm x 13 mm	Šaldyti (traškučiai)**	750 g	Nereikia	1	26 - 28	23 - 25
		1200 g	Nereikia	1	-	36 - 38

\* Šviežio derliaus bulves gali prirėkti kepti ilgiau, kad traškučiai būtų traškesni ir auksinės rudos spalvos.

\*\* Norint pasiekti geriausių rezultatų, rekomenduojame naudoti šaldytus traškučius, neapvoliotus kvietinių miltų tešloje, nes tuomet traškučiai nebūna tokie traškūs ir tešla kepimo metu gali nukristi (išsamesnės informacijos ieškokite produktų sąrašė ant pakuotės).

## Mėsa – paukštiena

Norėdami suteikti šiek tiek skonio savo mėsai, nedvejodami sumaišykite prieskonius (paprikos, kario, mišrių žolelių, lauro lapų ir kt.) su aliejumi.

	Tipas	Kiekis	„Actifry“ šaukštai aliejaus	Kepimo režimas	„Genius“ 1,2 kg kepimo laikas (min.)	„Genius“ 1,7 kg kepimo laikas (min.)
Vištienos kepsneliai	Švieži arba sušaldyti	750 g	Nereikia	2	13 - 15	10 - 12
	Švieži	1200 g	Nereikia	2	-	13 - 15
	Šaldyti	1200 g	Nereikia	2	-	15 - 17
Vištienos kulšėlės	Šviežios	4 26	Nereikia	6	20 - 25	20 - 22
Vištienos krūtinėlė (be kaulų)	Šviežia	6	Nereikia	6	20 - 25	18 - 20
	Šviežia	9	Nereikia	6	-	22 - 24
Mėsos kukuliai	Šaldyti	750 g	1	5	16 - 18	14 - 15
	Šaldyti	1200 g	1 1/2	5	-	18 - 20

# Ryžių ir daržovių patiekalai

>T

	Tipas	Kiekis	„Actifry“ šaukštai allejaus	Kepimo režimas	„Genius“ 1,2 kg kepimo laikas (min.)	„Genius“ 1,7 kg kepimo laikas (min.)
Troškinyk*	Šaldytas	750 g	Nereikia	7	16 - 18	14 - 16
	Šaldytas	1000 g	Nereikia	7	–	23 - 25
Daržovių troškinyk*	Šaldytas	1000 g	Nereikia	6	–	22 - 24
Paelija*	Šaldyta	650 g	Nereikia	220°C	16 - 19	12 - 14
	Šaldyta	1000 g	Nereikia	220°C	–	15 - 17

\* Šaldyta paelija parduodama ne visose šalyse.

## Žuvis - vėžiagyviai

	Tipas	Kiekis	„Actifry“ šaukštai allejaus	Kepimo režimas	„Genius“ 1,2 kg kepimo laikas (min.)	„Genius“ 1,7 kg kepimo laikas (min.)
Kalmāri	Šaldyti	300 g	Nereikia	3	11 - 13	10 - 12
		500 g		3	–	11 - 13
Tigergarneles	Šviežios	300 g	Nereikia	3	11 - 13	8 - 10
		450 g		3	–	8 - 10

## Daržovės

	Tipas	Kiekis	„Actifry“ šaukštai allejaus	Kepimo režimas	„Genius“ 1,2 kg kepimo laikas (min.)	„Genius“ 1,7 kg kepimo laikas (min.)
Cukinijos	Juostelės	750 g	1 + 150 ml. vandens	7	25-30	20 - 25
		1200 g	1 + 150 ml. vandens	7	–	25 - 30
Paprikos	Juostelės	650 g	1 + 150 ml. vandens	7	18-22	15 - 18
		1200 g	1 + 150 ml. vandens	7	–	20 - 25
Grybai	Ketvirčiai	650 g	1	7	10-15	10 - 15
		1000 g	1	7	–	16 - 18
Pomidorai	Ketvirčiai	650 g	1 + 150 ml. vandens	7	13-16	12 - 14
		1000 g	1 + 150 ml. vandens	7	–	15 - 17
Svogūnai	Griežinėliai	500 g	1	220°C	12-16	12 - 14
		750 g	1	220°C	–	18 - 20

# Augļi

	Tipas	Klāks	„Actify” šaukštal allejaus	Kepimo režīmas	„Genius” 1,2 kg kepimo laiks (min.)	„Genius” 1,7 kg kepimo laiks (min.)
Banāni	Griežinēļai	5	1 + 1 cukraus	9	5 - 6	5 - 6
		7	1 + 1 cukraus	9	–	5 - 6
Braškēs	Ketvirčiai	1000 g	2 cukraus	9	10 - 12	8 - 10
		1500 g	2 cukraus	9	–	10 - 12
Obuļi	Perpjauti pusi	3	1 + 1 cukraus	9	10 - 12	8 - 10
		5	1 + 2 cukraus	9	–	10 - 12
Ananasai	Švieži (nulupti ir supjaustyti gabaliņļais)	1	2 cukraus	9	10 - 15	10 - 12
		2	2 cukraus	9	–	15 - 17

## LENGVAI VALYTI

### Prietaiso valymas

**Niekada nenardinkite pagrindo j vandenj ar kitokj skystj. Nenaudokite jokuj ēsdinančju arba šlifuojančju ploviklij. Išimamas filtras turi būtj reguliari**ai valomas. **Siekdami užtikrinti, kad jūsų išimamas kepimo indas tarnautų ilgiau, niekada nenaudokite metalinių mentelij ir kitų įrankij.**

**Valant bet kurią prietaiso dalį nerekomenduojame naudoti jokių kitų ploviklių, išskyrus indų plovimo skystj.**

- Prieš valydami, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Paspauskite dangčio atidarymo mygtuką ir atidarykite dangtį (1 pav.), tada paspauskite sklendes ir nuimkite dangtį (2 pav.).
- Kelkite nuimamą kepimo indo rankeną tol, kol išgirsite SPRAGTELĖJIMĄ (3 pav.).
- Išimkite kepimo indą.
- Nuimkite mentę paspausdami atleidimo mygtuką (4 pav.).
- Nuimkite išimamą filtrą (6 pav.).
- Norėdami nuimti pasukamą žiedą, traukite spaustukus į išorę, tada jį pakelkite.
- Visas išimamas dalis galima plauti indaplovėje (7 pav.) arba jas galima valyti su nešlifuojančia kempine ir šiek tiek indų ploviklio.
- Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna kempine ir trupučiu indų ploviklio (8 pav.). Prieš viską sudėdami į vietą, kruopščiai nusauskite.
- Mes garantuojame, kad išimamas kepimo indas ATITINKA REGLAMENTUS dėl su maistu besiliečiančių medžiagų.
- Jei maistas prilimpa ar pridega prie kepimo indo dugno ar mentelės, prieš valydami pamirkykite šiltame vandenyje.



Problema	Priežastys	Sprendimai
Aparatas neveikia.	Prietaisas nėra tinkamai įjungtas į elektros tinklą.	Įsitinkinkite, kad prietaisas tinkamai įjungtas į pagrindinį maitinimo lizdą.
	Jūs dar nepaspaudėte mygtuko ►/II.	Paspauskite mygtuką ►/II.
	Paspaudėte mygtuką ►/II, bet prietaisas neveikia.	Uždarykite dangtį.
	Aparatas nekaista.	Skambinkite klientų aptarnavimo telefonu 0345 602 1454 (01) 677 4003 - ROI
	Mentelė nesisuka.	Mentelė kepimo pradžioje nesisuka, kai įjungti režimai 2, 3, 4, 5, 7, 8 ir 9. Paleiskite iš naujo naudodami rankinį režimą, kad patikrintumėte mentelės sukimąsi. Jei ji nesisuka, patikrinkite, ar ji teisingai įstatyta. Kitu atveju skambinkite klientų aptarnavimo telefonu: 0345 602 1454 (01) 677 4003 - ROI
Mentelė nesilaiko savo vietoje	Mentelė nėra užfiksuota.	Įdėkite mentelę ir spauskite tol, kol išgirsite SPRAGTELĖJIMĄ (12 pav.).
Maistas neiškepė tolygiai.	Neįdėjote mentelės.	Įdėkite ją į vietą.
	Maistas / traškučiai nebuvo supjaustyti vienodai.	Supjaustykite maistą / traškučius vienodo dydžio gabaliukais.

Problema	Priežastys	Sprendimas
Traškučiai nėra pakankamai traškūs.	Nenaudojate tos bulvių veislės, kuri rekomenduojama traškučiams.	Pasirinkite bulvių veislę, kuri yra rekomenduojama traškučiams, pavyzdžiui, „Maris Piper“ ar „King Edward“ bulves.
	Bulvės nepakankamai nuplaunamos ir (arba) nėra visiškai išdžiovintos.	Prieš kepat bulves ilgai plaukite, kad pašalintumėte krakmolą, nusauskite ir labai gerai išdžiovinkite. Jos turi būti visiškai sausos.
	Traškučiai yra per stori.	Supjaustykite juos ploniau. Maksimalūs traškučio matmenys yra 13 mm x 13 mm.
	Nėra pakankamai aliejaus.	Įpilkite daugiau aliejaus (žr. 14–16 psl. esančias kepimo rekomendacijų lenteles).
	Filtrai yra užsikimšę.	Nuvalykite filtrą.
Kepimo metu traškučiai lūžta.	Kiekis per didelis.	Sumažinkite bulvių kiekį ir sureguliuokite kepimo laiką.
Maistas prilimpa prie kepimo indo kraštų.	Kepimo inde yra per daug maisto.	Laikykites didžiausių kiekių, nurodytų kepimo rekomendacijų lentelėje. Įdėkite pasukamą žiedą į vietą. Sumažinkite maisto kiekį.
	Viršytas maksimalus lygis.	Sumažinkite kiekius.
Kepimo metu išsiskyrę skysčiai pateko ant prietaiso pagrindo.	Brokuotas kepimo indas ar mentelė.	Patikrinkite, ar mentelė teisingai įdėta, kitu atveju skambinkite toliau nurodytu klientų aptarnavimo telefonu.
	Viršytas maksimalus lygis.	Stebėkite maksimalų lygį. Nenaudokite „ActiFry“ ruošdami patiekalus, kuriuose yra daug skysčių.
Skystųjų kristalų ekranas neveikia.	Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą.	Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
	Dangtis atidarytas.	Uždarykite dangtį.
Skystųjų kristalų ekrane rodoma „Er“ (klaida).	Aparatas neveikia tinkamai.	Ištraukite prietaisą iš elektros tinklo, palaukite 10 sekundžių, vėl įjunkite prietaisą ir paspauskite ►/   mygtuką. Jei skystųjų kristalų ekrane vis tiek rodoma „Er“, žr. 19 psl. esančią klaidų kodų lentelę.
Prietaisas veikia neįprastai triukšmingai.	Įtariate, kad prietaiso variklis veikia netinkamai.	Skambinkite toliau nurodytu klientų aptarnavimo telefonu.

Jei turite kokių nors su prietaisu susijusių problemų ar kyla klausimų, pirmiausia susisiekite su mūsų klientų aptarnavimo komanda, kuri suteiks profesionalią pagalbą ir patars:

Klientų aptarnavimo telefonas: 0345 602 1454 - UK  
(01) 677 4003 - ROI

Arba susisiekite su mumis per mūsų svetainę [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk)

## KLAIĐŲ KODŲ LENTELĖ: E.

E. 1 arba 2	Ventiliatorius neveikia.	Patikrinkite, ar visos išimamos dalys yra tinkamai įstatytos (prietaiso ventiliacijos išėjimo tinklelis ir išimamas filtras, kepimo indas, dangtis). Patikrinkite, ar išimamose dalyse nėra pašalinių daiktų. Įsitikinus, kad ventiliacijoje nėra pašalinių daiktų, jei gedimas išlieka, skambinkite 19 psl. pateiktu klientų aptarnavimo telefonu.
E. 3	Ši klaida gali atsirasti, jei prietaisas ilgą laiką buvo laikomas pernelyg žemoje temperatūroje.	Prieš vėl paleisdami prietaisą, palikite jį vieną valandą aplinkos temperatūroje, aukštesnėje nei 15 ° C. Jei gedimas išlieka, skambinkite 19 psl. pateiktu klientų aptarnavimo telefonu.
E. 4	Prietaiso temperatūros jutiklio gedimas.	Skambinkite toliau nurodytu klientų aptarnavimo telefonu. psl. 19
E. 5	Jūsų namų tinklo įtampa yra per maža. Gali pasikeisti kepimo efektyvumas.	Kreipkitės į savo elektros tiekėją.
E. 6	Jūsų namų tinklo įtampa yra per aukšta; saugumo sumetimais jūsų prietaisas turėtų būti apsaugotas nuo perkaitimo rizikos.	Kreipkitės į savo elektros tiekėją.

## TEFAL / T-FAL\* TARPTAUTINĖ RIBOTOJI GARANTIJA

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

**Šį prietaisą TEFAL / T-FAL\* gali taisyti garantiniu laikotarpiu ir jam pasibaigus.**

Priedų, eksploatacinių medžiagų ir dalių, kurias gali pakeisti pats naudotojas, galima įsigyti, jei toje šalyje yra, kaip aprašyta TEFAL / T-FAL interneto svetainėje [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

### **Garantija\*\***

TEFAL / T-FAL užtikrina, kad šio prietaiso medžiagų ir gamybos defektai bus pašalinti garantinio laikotarpio metu, kuris skaičiuojamas nuo pradinės pirkimo ar pristatymo dienos, tose šalyse\*\*\*, kurios nurodytos pridedamame šalių sąrašė. Tarptautinė gamintojo garantija padengia visas įrodytų prietaiso defektų taisymo išlaidas, kad prietaisas atitiktų originalias specifikacijas. Defektai ištaisomi remontuojant prietaisą arba pakeičiant bet kokią sugedusią dalį ir atliekant visus reikiamus darbus. Kartais, užuot taisiusi nekokybišką prietaisą, TEFAL / T-FAL gali pasirinkti pateikti naują prietaisą. Vienintelis TEFAL / T-FAL įsipareigojimas ir išskirtinis pasižadėjimas jums pagal šią garantiją apsiriboja tokiu remontu arba pakeitimu.

### **Sąlygos ir išimty**

TEFAL / T-FAL neprivalo taisyti arba pakeisti prietaisų, kurie pateikiami be galiojančių pirkimą įrodančių dokumentų. Prietaisą tiesiai į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą galima nuvežti asmeniškai arba jis turi būti tinkamai supakuotas ir grąžintas registruotu pristatymu (arba lygiaverčiu siuntimo būdu) į TEFAL / T-FAL įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Kiekvienos šalies įgaliotųjų techninės priežiūros centrų adresai pateikiami TEFAL / T-FAL svetainėje ([www.tefal.com](http://www.tefal.com)) arba paskambinus atitinkamu klientų aptarnavimo telefono numeriu, nurodytu šalių sąrašė. Siekdama pasiūlyti geriausias įmanomas garantinės techninės priežiūros paslaugas ir nuolat gerinti klientų pasitenkinimą, TEFAL / T-FAL gali atsiųsti apklausą visiems klientams, kurie remontavo ar pakeitė aparatą įgaliotajame TEFAL / T-FAL techninės priežiūros centre.

Ši garantija galioja tik buitiniams tikslams įsigytiems prietaisams ir neapima jokios žalos, atsirandančios dėl netinkamo naudojimo, aplaidumo, TEFAL / T-FAL nurodymų nesilaikymo, prietaiso modifikavimo ar neteisėto taisymo, netinkamo supakavimo arba netinkamo bet kokio vežėjo elgesio. Ji taip pat neapima normalaus nusidėvėjimo, eksploatacinių dalių priežiūros ar keitimo arba jei:

- naudojamas netinkamas vanduo ar medžiagos;
- į prietaisą pateko vandens, dulkių ar vabzdžių (išskyrus prietaisus, kurie Specialiai pritaikyti vabzdžiams);
- nepašalinamos kalkių nuosėdos (bet koks kalkių nuosėdų pašalinimas turi būti atliekamas pagal naudojimo instrukcijas);
- buvo apgadintos bet kokios aparato stiklo ar porceliano dalys.
- atsirado gedimai arba netinkamas veikimas, ypačingai dėl neteisingos įtampos ar dažnio, kurie nurodyti prietaiso ID arba specifikacijoje;
- atsirado mechaninių pažeidimų, perkrovų;
- žala atsirado dėl žaibo ar galios viršįtampių;
- įvyko nelaimingų atsitikimų, įskaitant gaisrą, potvynį ir kt.;
- Prietaisas buvo naudojamas profesinėje ar komercinėje aplinkoje.

## **Vartotojų įstatymais numatytos teisės**

Ši tarptautinė TEFAL / T-FAL garantija neturi įtakos įstatymais apibrėžtomis vartotojo teisėms ar toms teisėms, kurių negalima neįtraukti ar apriboti, taip pat teisėms dėl prekybininko, iš kurio vartotojas įsigijo aparatą. Ši garantija suteikia vartotojui konkrečias įstatymais numatytas teises, be to, vartotojas gali turėti ir kitų įstatymais numatytų teisių, o šios įvairiose valstybėse skiriasi. Vartotojas gali ginti bet kurias tokias teises savo nuožiūra.

*\*\*\* Jei prietaisas yra įsigytas sąrašė nurodytoje šalyje ir vėliau naudojamas kitoje sąrašė nurodytoje šalyje, tarptautinė TEFAL / T-FAL garantijos trukmė yra ta, kuri taikoma naudojamose šalyje, net jei prietaisas buvo įsigytas sąrašė nurodytoje šalyje su kitokia garantijos trukme. Remontui gali prireikti daugiau laiko, jei TEFAL / T-FAL prietaiso neparduoda toje šalyje. Tais atvejais, kai prietaisas negali būti remontuojamas naujoje šalyje, pagal tarptautinę TEFAL / T-FAL garantiją prietaisas gali būti pakeistas panašiu gaminiu arba alternatyviu gaminiu už panašią kainą, jei įmanoma.*

*\* Kai kuriose šalyse, pavyzdžiui, Amerikoje ir Japonijoje, TEFAL būtinaiai prietaisai yra pažymėti ženklu „T-FAL“. TEFAL / T-FAL yra registruoti „Groupe SEB“ prekės ženklai. Išsaugokite šį dokumentą, jei norėsite pateikti pretenziją pagal garantiją.*

### **\*\* Tik Australijai:**

Mūsų prekėms suteikiamos garantijos, kurių negalima neįtraukti pagal Australijos vartotojų įstatymus. Turite teisę į pakeitimą ar kompensaciją dėl didelio gedimo ir į kompensaciją dėl visų kitų pagrįstai numatomų nuostolių ar žalos. Taip pat turite teisę reikalauti, kad prekės būtų pataisytos arba pakeistos, jei jos nepriimtinos kokybės, o gedimas nėra itin didelis.

**\*\* Tik Indijai:** Jūsų „Tefal“ prietaisui suteikiama 2 metų garantija. Garantija taikoma tik sugedusio prietaiso taisymui, tačiau TEFAL, savo nuožiūra, taip pat gali nuspręsti netaisyti sugedusio prietaiso, o jį pakeisti. Jei vartotojas nori, kad jo prietaisas būtų sutaisytas, jis privalo užregistruoti paslaugų užklausą specialioje išmaniųjų telefonų programėlėje „TEFAL SERVICE APP“ arba paskambinęs į TEFAL vartotojų priežiūros centrą telefonu **1860-200-1232, Darbo laikas: pirmadienį–šeštadienį nuo 9 iki 18 val.** Garantija netaikoma paštu grąžintiems produktams. Kaip pirkimo įrodymą vartotojas turi pateikti šią antspauduotą garantijos kortelę ir sumokėtų pinigų čekį.