

Tefal®

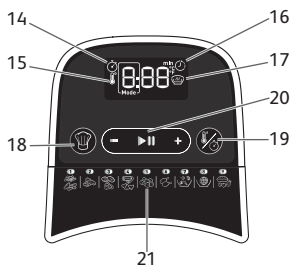
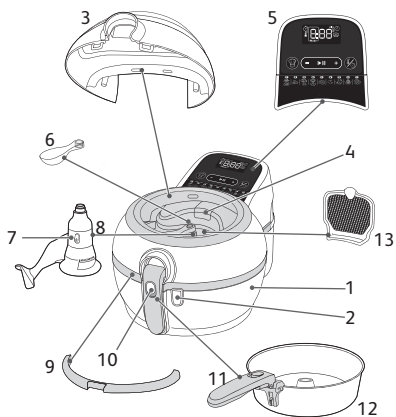
UA



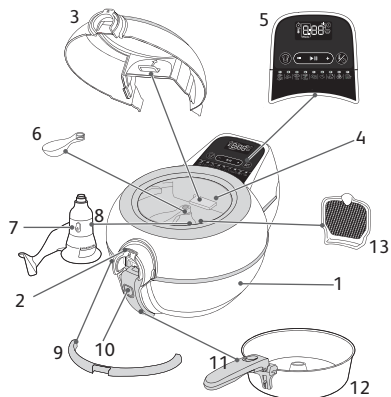
Actifry Genius

www.tefal.ua

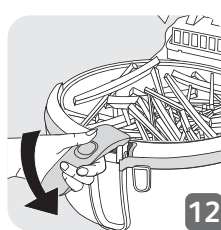
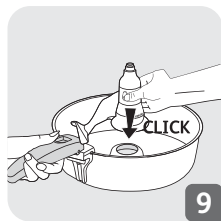
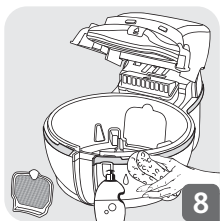
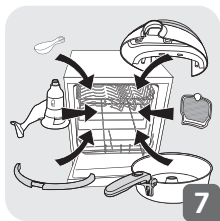
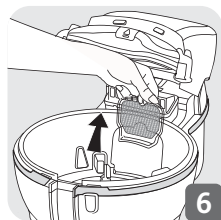
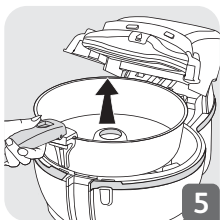
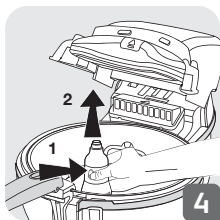
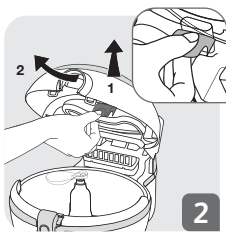
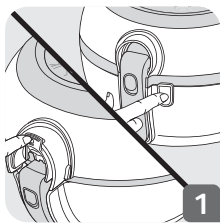
ActiFry Genius 1.2 kg

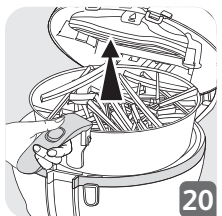
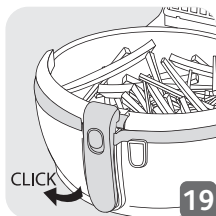
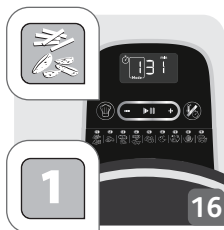


ActiFry Genius 1.7 kg



1





Інструкції з техніки безпеки

- Прилад можна використовувати на висоті до 2000 м.
- Прилад призначений лише для внутрішнього побутового використання; будь-яке професійне використання, що не відповідає інструкціям, звільняє виробника від будь-якої відповідальності, а гарантія буде вважатися недійсною.
- Уважно прочитайте ці інструкції та зберігайте їх у безпечному місці.
- Прилад призначений лише для побутового використання.
- Прилад не призначений для роботи із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування. Підключеними пристроями можна керувати за допомогою смартфона або планшета відповідно до інструкцій виробника.
- Не використовуйте прилад, якщо він або шнур живлення пошкоджені, після падіння, якщо він має видимі пошкодження або працює ненормально. У таких випадках прилад необхідно відправити до авторизованого сервісного центру.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, щоб уникнути будь-якої небезпеки, він повинен бути замінений виробником, авторизованою службою післяпродажного обслуговування або особою з аналогічною кваліфікацією. Ніколи не розбирайте прилад самостійно.
- Прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з фізичними, сенсорними або розу-

мовими вадами, а також особами, які не мають відповідних знань або досвіду, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали попередніх інструкцій щодо використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку. Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.

- Прилад можна використовувати дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з приладом. Дітям віком до 8 років не слід користуватися цим приладом без постійного нагляду відповідального дорослого. Очищення та обслуговування користувача не повинно здійснюватися дітьми, якщо вони не старші 8 років і не перебувають під наглядом. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей молодше 8 років місці.
- Певні частини приладу можуть нагріватися під час роботи, що може призвести до опіків. Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу (кришки, видимих металевих частин тощо).
- Всі ці знімні частини можна мити в посудомийній машині або за допомогою неабразивної губки та рідини для миття посуду.
- Очистіть корпус приладу вологою губкою та рідиною для миття посуду.
- Ретельно висушіть деталі перед встановленням.

- Дітям не дозволяється чистити або виконувати процедури технічного обслуговування приладу без нагляду відповідального дорослого.
- Не використовуйте інструкцію поблизу легкозаймистих матеріалів (жалюзі, штори тощо), а також поблизу зовнішнього джерела тепла (газової плити, конфорки тощо).
- Цей прилад призначений лише для побутового використання. Він не призначений для використання в наступних місцях, і гарантія на нього не поширюється:
 - кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - житлові будинки на фермі,
 - клієнтами у готелях, мотелях та інших закладах житлового типу,
 - в готелях типу «ліжко та сніданок».
- Не занурюйте виріб у воду.
- Ніколи не використовуйте прилад без лопатки для перемішування - якщо це не передбачено рецептом ActiFry - або без відповідного аксесуара.
- Для вашої безпеки прилад відповідає чинним стандартам і правилам (Директивам щодо Низька напруга, електромагнітна сумісність, матеріали, що контактують з харчовими продуктами, навколишнє середовище тощо).
- Переконайтеся, що напруга вашої електромережі відповідає напрузі, зазначеній на табличці з технічними даними приладу (змінний струм).
- Враховуючи велику кількість різних стандартів, якщо прилад буде використовуватися в іншій країні, ніж та, де він був придбаний, зверніться до авторизованого сервісного центру для перевірки.
- Для моделей зі знімними шнурами живлення використовуйте лише оригінальний шнур живлення.
- Не використовуйте подовжувач. Якщо ви все ж таки вирішили це зробити, під свою відповідальність використовуйте подовжувач, який знаходиться в хорошому стані і відповідає потужності приладу.

- Встановлюйте прилад на рівній, стійкій, термостійкій робочій поверхні, захищеній від бризок води.
- Не допускайте, щоб шнур живлення звисав.
- Не відключайте прилад від мережі, тягнучи за шнур живлення.
- Завжди відключайте прилад від мережі: після використання, щоб перемістити його або почистити.
- При виникненні пожежі відключіть прилад від мережі та загасіть полум'я вологим кухонним рушником.
- Ніколи не використовуйте прилад під кухонними шафами.
- Ніколи не пересувайте прилад, якщо в ньому все ще знаходиться гаряча їжа.
- Ніколи не використовуйте прилад порожнім.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли він увімкнений у мережу. При першому використанні продукту може з'явитися нетоксичний запах. Це не вплине на використання і швидко вивітриться.
Не перевантажуйте лоток, дотримуйтесь рекомендованої кількості.
- Ваш прилад оснащений автоматичним пристроєм для нарізання соломою (залежно від моделі). Цей прилад слід використовувати для приготування картоплі фрі. Ми також рекомендуємо використовувати його для рецептів, які вимагають великої кількості продуктів. Для рідких рецептів необхідно зняти пристрій для нарізання картоплі фрі.
- **Щоб уникнути пошкодження приладу, будь ласка, дотримуйтесь рецептів, наведених в інструкціях і книзі рецептів; переконайтеся, що ви використовуєте правильну кількість інгредієнтів.**

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

- Ваш прилад призначений для багаторічної експлуатації. Однак, коли ви вирішите його замінити, не забудьте подумати про те, як ви можете зробити свій внесок у захист навколишнього середовища.
- Перед утилізацією приладу необхідно вийняти батарейку з таймера і зда-ти її в місцевий центр збору побутових відходів (відповідно до моделі).
- Уповноважені сервісні центри приймуть будь-які старі прилади, які у вас є, щоб їх можна було утилізувати відповідно до екологічних норм.

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



① Ваш прилад містить цінні матеріали, які можна відновити або переробити.

➔ Залиште його в місцевому громадському пункті збору відходів.

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 Основа | 12 Знімна чаша |
| 2 Кнопка відкриття кришки | 13 Знімний фільтр |
| 3 Кришка. | 14 Час приготування |
| 4 Вікно перегляду | 15 Температура |
| 5 Цифрова панель управління | 16 Відкладений старт |
| 6 Мірна ложка | 17 Підігрів |
| 7 Кнопка розблокування лопатки | 18 Функціональний режим для вибору попередньо запрограмованого режиму приготування |
| 8 Знімна лопатка для змішування | 19 Ручний режим |
| 9 Знімне поворотне кільце | 20 Запуск/призупинення приготування |
| 10 Кнопка розблокування ручки чаші | 21 Режими приготування |
| 11 Ручка чаші | |

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням

- Зніміть усі наклейки та будь-яку упаковку.
- Відкрийте кришку, натиснувши на кнопку відкриття кришки - мал.1 , і натисніть на фіксатори, щоб зняти кришку - мал. 2.
- Вийміть мірну ложку.
- Підніміть ручку чаші в горизонтальне положення, доки не почуєте «КЛАЦ», коли вона зафіксується - мал. 3.
- Зніміть лопатку, натиснувши на кнопку розблокування - мал. 4.
- Дістаньте чашу.
- Щоб зняти поворотне кільце, потягніть затискачі назовні, а потім зніміть його.
- Зніміть знімний фільтр - мал.6.
- Всі знімні частини можна мити в посудомийній машині (рис. 7) або за допомогою неабразивної губки та миючого засобу.
- Очистіть корпус приладу вологою губкою та миючим засобом - мал. 8.
- Ретельно просушіть, перш ніж встановлювати все на місце.
- Переміщайте лопатку до тих пір, поки не почуєте «КЛАЦ» - мал. 9.
- Щоб замінити поворотне кільце, покладіть його на край чаші, розташуйте по центру та натисніть на нього, доки не почуєте «КЛАЦ».
- При першому використанні прилад може мати неприємний запах. Це не впливає на використання приладу і незабаром зникне.

ПРИМІТКА:

- Ніколи не занурюйте основу у воду або будь-яку іншу рідину.
- Під час першого використання, щоб отримати найкращі результати від вашого нового продукту, ми радимо вам приготувати рецепт, який готуватиметься 30 хвилин або більше.

Приготування їжі

Щоб уникнути пошкодження приладу, будь ласка, дотримуйтесь кількості інгредієнтів і рідин, наведених у посібнику та книзі рецептів.

Для всіх рецептів ніколи не перевищуйте максимальний рівень, вказаний на знімній лопатці - мал.10. Не залишайте мірну ложку всередині каструлі під час приготування їжі.

- Відкрийте кришку - мал.1.
- Вийміть ложку з чаші.
- Покладіть продукти в чашу, розподіляючи їх рівномірно, дотримуючись максимальної кількості (див. кулінарні таблиці на с. 14 - с. 16) - мал. 10.
- Ложкою додайте олію до їжі (1 ложка Actifry Genius = 14 мл) - мал. 11, рівномірно розподіляючи її (див. кулінарні таблиці на с. 14 - с. 16).
- Розблокуйте ручку і вставте її назад у корпус - мал. 12.
- Закрийте кришку - мал.13.

ПРИГОТУВАННЯ

- Ніколи не використовуйте прилад порожнім.
- Ніколи не перевантажуйте чашу. Дотримуйтесь рекомендованих кількостей.
- Цей прилад не підходить для приготування страв з високим вмістом рідини (наприклад, супів, соусів...).
- Ніколи не вмикайте прилад, якщо каструля порожня.



Почніть готувати

- Відкрийте кришку - мал.1.
- Помістіть продукти в чашу і не перевищуйте максимальну кількість (див. таблицю часу приготування) і позначку рівня Максі на лопатці для рідких рецептів - мал. 10.
- Підготуйте інгредієнти, як зазначено в книзі рецептів. Покладіть інгредієнти в чашу відповідно до інструкцій у вашому рецепті.
- Відпустіть ручку і повністю опустіть її в корпус - мал. 12.
- Закрийте кришку - мал.13.
- Увімкніть прилад в розетку. Прилад видасть 2 звукових сигнали, а на екрані відобразиться 00 - мал. 14.

2 способи налаштування часу приготування:

Автоматичний режим приготування:


9 режимів приготування автоматично регулюють температуру приготування та обертання лопатки відповідно до типу обраної страви.

- Виберіть Функціональний режим  - мал. 15.
- Для вибору режиму приготування натискайте кнопку +, доки не з'явиться потрібний режим від 1 до 9 - мал. 16.
- Натисніть клавішу «Пуск»  - мал. 17.
- Відрегулюйте час приготування за допомогою кнопок +/-.

Примітка: Відрегулюйте час приготування після запуску приладу.

- Під час використання автоматичного режиму приготування дотримуйтесь інструкцій у книзі рецептів щодо розташування продуктів у чаші.

Примітка: Лопатка не обертається на початку приготування в режимах 2, 3, 4, 5, 7, 8 і 9.

- Щоб зупинити або скасувати режим приготування, безперервно утримуйте кнопку  протягом 2 секунд і на екрані відобразиться 00 (мал. 14).



1. Страви у фритюрі, наприклад, картопля фрі, овочі фрі, картопляні скибочки, ...



2. Паніровані закуски, наприклад, курячі нагетси, королівські креветки в паніровці, ...



3. Закуски в клярі, наприклад, кільця цибулі в клярі, кільця кальмарів в клярі, ...



4. Роли, наприклад, закуски з тіста, такі як самоса, спрінґ-роли, ...



5. Фрикадельки та овочеві кульки



6. Курятина, наприклад, гомілки та крильця, ...



7. Вок*, наприклад, смажений рис з креветками, смажена яловичина, овочі, обсмажені у фритюрі, ...



8. Світові страви*, наприклад, тажин з баранини, шашлик, ...



9. Десерти, наприклад, яблучний та грушевий компот, карамелізовані горіхи, ...

* 1 страва за 1 програму

Ручний режим:


- За допомогою кнопок +/- встановіть тривалість приготування в хвилинах (див. таблицю приготування на с. 14 - с. 16).
- Потім встановіть температуру приготування, натиснувши кнопку температури/таймера - рис. 18, і встановіть необхідну температуру за допомогою кнопок +/- (див. таблицю приготування на с. 14 - с. 16).
- Натисніть «Старт».

ПРИМІТКА:


- На екрані з'явиться вибраний час і почнеться похвилинний зворотний відлік. Час вибирається і відображається в хвилинах. Лише час, що залишився до 1 хвилини, буде відображатися в секундах.
- Прилад можна поставити на паузу. Просто натисніть **||**. Натискання **▶** перезапустить процес приготування.
- Час можна змінити в будь-який момент під час приготування за допомогою кнопок +/- - рис.17.
- У разі помилки або щоб видалити вибраний час, утримуйте клавішу **▶||** протягом 2 секунд і повторно виберіть час.

Відкладений старт


Відкладений старт можна встановити за допомогою одного з 9 автоматичних режимів приготування або ручного режиму:

- Увімкніть прилад у мережу.
- Натисніть кнопку Температура/таймер на 3 секунди. З'явиться піктограма , а таймер почне блимати 0:00.
- За допомогою кнопки +/- встановіть час відкладеного запуску (Інтервал: 10 хвилин) (максимум до 9 годин).
- Натисніть кнопку «Старт», і таймер відкладеного старту почне зворотний відлік. Приготування почнеться, коли таймер відкладеного старту досягне 0:00.

Функція підігріву

- Після завершення приготування, якщо протягом 3 хвилин не буде виконано жодних дій, автоматично запускається режим  підігріву (крім режиму 1 – Картопля фрі).
- Після 30 хвилин підігріву прилад вимикається.
- Щоб вимкнути функцію «Підігрів», натисніть одночасно кнопки + та - і утримуйте їх протягом тривалого часу (3 секунди).
- Щоб знову активувати функцію «Підігрів», натисніть одночасно кнопки + та - і утримуйте їх протягом тривалого часу (3 секунди).

ВИЙМІТЬ ЇЖУ

Коли ви відкриваєте кришку, прилад припиняє роботу. Щоб відновити приготування, закрийте кришку і натисніть кнопку .

Якщо залишити кришку відкритою більше ніж на 2 хвилини, прилад перезавантажиться.

- Після завершення приготування таймер подає звуковий сигнал.
- Відкрийте кришку - рис. 1.
- Підніміть ручку до клацання, щоб зафіксувати її, і вийміть чашу - рис. 19 і 20.
- Відразу подавайте.
- Для уникнення ризику опіків не торкайтеся кришки або будь-яких інших частин, за винятком холодних контактних ділянок: ручки чаші та кнопки відкриття кришки.

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ ВІД ACTIFRY GENIUS

- Не соліть картоплю фрі, поки вона знаходиться в чаші. Солити лише після того, як картоплю фрі буде вийнято з чаші.
 - Додаючи сушені трави та спеції до ActiFry, змішайте їх з олією або рідиною. Якщо ви спробуєте висипати їх безпосередньо в чашу, їх просто здує системою гарячого повітря.
 - Сильно забарвлені спеції можуть злегка забруднити лопатку та інші частини приладу. Це нормально.
 - Готуйте всі продукти шматочками однакового розміру, щоб вони готувалися одночасно.
 - Готуйте овочі, особливо коренеплоди, невеликими шматочками або обсмажуйте у фритюрі, щоб забезпечити їх повну готовність.
 - Якщо ви використовуєте цибулю в рецептах ActFry, її краще тонко нарізати, а не подрібнювати, оскільки вона краще готується. Перед додаванням в чашу розділіть кільця цибулі і швидко перемішати, щоб вони рівномірно розподілилися.
- Тільки для автоматичного режиму приготування:
- Для обраних режимів приготування інгредієнти слід класти в чашу так, як зазначено в книзі рецептів ActiFry Genius. Це дозволяє досягти правильного ступеня приготування кожного інгредієнта. Ті, що потребують більшого часу приготування, кладіть у верхню половину чаші. Ті, що потребують коротшого часу приготування, кладіть поруч з ручкою.

ПОРАДИ ВІД ACTIFRY GENIUS ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ КАРТОПЛІ ФРІ (лише для Великої Британії)

Для найкращих результатів з вашим ActiFry, Ми радимо дотримуватися наших рекомендацій щодо типу картоплі та олії, які слід використовувати.

Який сорт картоплі використовувати?

Як правило, ми рекомендуємо використовувати картоплю, рекомендовану для чищення. У багатьох супермаркетах на упаковці можна знайти інформацію про те, які сорти підходять для приготування картоплі фрі. Для найкращих результатів ми рекомендуємо такі сорти, як «Кінг Едвард» та «Маріс Пайпер». Коли картопля свіжозібрана, вона має більший вміст води, тому ми рекомендуємо готувати картоплю фрі ще кілька хвилин.

Де зберігати картоплю?

Найкраще зберігати картоплю в темному підвалі або прохолодній шафі (від 6 до 8°C), подалі від світла.

Як підготувати картоплю для ActiFry?

Щоб отримати найкращі результати, ви повинні переконатися, що картопля фрі не злипається між собою. З огляду на це, вимийте цілу картоплю, а потім наріжте її соломкою за допомогою гострого ножа або овочерізки. Картопля фрі повинна бути однакового розміру, щоб вона готувалась одночасно. Нарізану картоплю промити у великій кількості холодної води, поки вона не стане прозорою, щоб видалити якомога більше крохмалю. Ретельно висушіть картоплю фрі за допомогою чистого кухонного рушника, що добре вбирає вологу. У ActiFry потрібно класти тільки абсолютно суху картоплю фрі, інакше вона не буде хрусткою. Щоб перевірити, чи достатньо вона суха, промокніть її паперовим кухонним рушником безпосередньо перед приготуванням. Якщо на папері є волога, висушіть її ще раз. Пам'ятайте, що час приготування картоплі фрі буде залежати від їх ваги та картоплі, яку ви використовуєте.

Як нарізати картоплю?

Розмір картоплі фрі впливає на те, наскільки вона хрустка чи м'яка. Чим вона тонша, тим більш хрусткою вона буде, і навпаки, товстіша картопля фрі буде м'якшою всередині. Ви можете нарізати картоплю фрі наступної товщини та довжини відповідно до своїх смаків:

Товщина: Американський стиль: 8 x 8 мм / Тонкий: 10 x 10 мм / Стандартний: 13 x 13 мм Довжина: Приблизно до 9 см.

В ActiFry максимальна рекомендована товщина картоплі фрі становить 13 мм x 13 мм, а довжина - до 9 см.

Який тип олії використовувати?

В ActiFry можна використовувати різні типи олії:

- Стандартні олії: оливкова олія, олія виноградних кісточок, кукурудзяна олія, арахісова олія, соняшникова олія, соєва олія*.
- Ароматизовані олії: олії, настояні на ароматичних травах, часнику, перці чилі, лимоні...
- Фірмові олії: фундук*, кунжут*...

(*готувати відповідно до інструкцій виробника)

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Час приготування наведено як приблизний орієнтир і може змінюватися залежно від сезонності продуктів, їх розміру, кількості та індивідуальних смаків, а також від напруги. Вказана кількість олії може бути збільшена залежно від вашого смаку та потреб. Якщо ви хочете отримати більш хрустку картоплю фрі, можете додати кілька додаткових хвилин до часу приготування.

КАРТОПЛЯ

	Тип	Кількість	Ложки олії Actify	Режим приготування	Час приготування Genius 1,2 кг* (хв)	Час приготування Genius 1,7 кг* (хв)
Свіжа картопля фрі 10 мм x 10 мм	Свіжа (картопля фрі)	750 г	1/2	1	26-28	25-27
		1000 г	3/4	1	30-34	28-30
		1500 г	1	1	X	36-38
		1700 г	1	1	X	42-44
Заморожена картопля фрі 13 мм x 13 мм	Заморожена (картопля фрі)**.	750 г	Немає	1	26-28	23-25
		1200 г	Немає	1	–	36-38

* Свіжозібрана картопля може потребувати більше часу для приготування, щоб отримати більш хрустку золотисто-коричневу скоринку.

** Для досягнення найкращих результатів ми рекомендуємо використовувати заморожену картоплю фрі без додавання пшеничного борошна, оскільки вона, як правило, дає менш хрусткі результати, а тісто може відпадати під час приготування (детальніше див. список інгредієнтів на упаковці).

М'ЯСО - ПТИЦЯ

Щоб додати м'ясу трохи аромату, не соромтеся змішувати спеції з олією (паприка, каррі, суміш трав, чебрець, лавровий лист тощо).

	Тип	Кількість	Ложки олії Actify	Режим приготування	Час приготування Genius 1,2 кг* (хв)	Час приготування Genius 1,7 кг* (хв)
Курячі нагетси	Свіжі або заморожені	750 г	Немає	2	13 - 15	10 - 12
	Свіжі	1200 г	Немає	2	–	13 - 15
	Заморожені	1200 г	Немає	2	–	15 - 17
Курячі гомілки	Свіжі	Від 4 до 6	Немає	6	20 - 25	20- 22
Куряча грудка (без кісток)	Свіжа	6	Немає	6	20 - 25	18 - 20
	Свіжа	9	Немає	6	–	22 - 24
Фрикадельки	Заморожені	750 г	1	5	16 - 18	14 - 15
		1200 г	1 1/2	5	–	18 - 20

СТРАВИ З РИСУ ТА ОВОЧІВ

	Тип	Кількість	Ложки олії Actifry	Режим приготування	Час приготування Genius 1,2 кг* (хв)	Час приготування Genius 1,7 кг* (хв)
Рататуй*	Заморожений	750 г	Немає	7	16-18	14 - 16
	Заморожений	1000 г	Немає	7	–	23-25
Фермерська картопля по французьки*	Заморожена	1000 г	Немає	6	–	22-24
Паелья*	Заморожена	650 г	Немає	220°C	16-19	12 - 14
	Заморожена	1000 г	Немає	220°C	–	15-17

* Заморожені продукти доступні не в усіх країнах.

РИБА - МОЛЮСКИ ТА РАКОПОДІБНІ

	Тип	Кількість	Ложки олії Actifry	Режим приготування	Час приготування Genius 1,2 кг* (хв)	Час приготування Genius 1,7 кг* (хв)
Відбиті кальмари	Заморожені	300 г	Немає	3	11-13	10-12
		500 г	Немає	3	–	11-13
Королівські креветки (сирі)	Свіжі	300 г	Немає	3	11-13	8-10
			Немає	3	–	8-10

ОВОЧІ

	Тип	Кількість	Ложки олії Actifry	Режим приготування	Час приготування Genius 1,2 кг* (хв)	Час приготування Genius 1,7 кг* (хв)
Кабачки	Стріпси	750 г	1 + 150 мл. води	7	25-30	20 - 25
		1200 г	1 + 150 мл. води	7	–	25-30
Перець	Стріпси	650 г	1 + 150 мл. води	7	18-22	15 - 18
		1200 г	1 + 150 мл. води	7	–	20-25
Гриби	Чверть	650 г	1	7	10-15	10 - 15
		1000 г	1	7	–	16-18
Помідори.	Чверть	650 г	1 + 150 мл. води	7	13-16	12 - 14
		1000 г	1 + 150 мл. води	7	–	15-17
Цибуля	Кільця	500 г	1	220°C	12-16	12 - 14
			1	220°C	–	18-20

ФРУКТИ

	Тип	Кількість	Ложки олії Actifry	Режим приготування	Час приготування Genius 1,2 кг* (хв)	Час приготування Genius 1,7 кг* (хв)
Банани	Скибочки	5	1 + 1 цукру	9	5-6	5-6
		7	1 + 1 цукру	9	–	5-6
Полуниця	Чверть	1000 г	2 цукру	9	10-12	8-10
		1500 г	2 цукру	9	–	10-12
Яблука.	Половинки	3	1 + 1 цукру	9	10-12	8-10
		5	1 + 2 цукру	9	–	10-12
Ананаси	Свіжі (почищений та порізаний на шматочки)	1	2 цукру	9	10-15	10-12
			2 цукру	9	–	15-17

ЛЕГКО ЧИСТИТЬСЯ

Очищення приладу

Ніколи не занурюйте прилад у воду або будь-яку іншу рідину. Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення. Знімний фільтр необхідно регулярно чистити. Щоб ваша знімна чаша служила довше, ніколи не використовуйте металевий посуд.

Ми не рекомендуємо використовувати інші м'які засоби, окрім рідини для миття посуду, для очищення будь-яких частин приладу.

- Перед чищенням дайте приладу повністю охолонути.
- Відкрийте кришку, натиснувши на кнопку - мал. 1, і натисніть на засувки, щоб зняти кришку - мал. 2.
- Підніміть знімну ручку чаші, доки не почуєте «КЛАЦ», щоб зняти чашу - мал. 3.
- Дістаньте чашу.
- Зніміть лопатку, натиснувши на кнопку розблокування - мал. 4.
- Зніміть знімний фільтр - мал. 6.
- Щоб зняти поворотне кільце, потягніть затискачі назовні, а потім зніміть його.
- Всі знімні частини можна мити в посудомийній машині (рис. 7) або за допомогою неабразивної губки та м'якого засобу.
- Очистіть корпус приладу вологою губкою з невеликою кількістю м'якого засобу - мал. 8. Ретельно просушіть, перш ніж встановлювати все на місце.
- Ми гарантуємо, що знімна чаша ВІДПОВІДАЄ НОРМАМ щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.
- Якщо на чаші або лопатці застрягла або пригоріла їжа, перед чищенням залиште їх у теплій воді.

Проблеми	Причини	Рішення
Прилад не працює.	Прилад не підключено до мережі належним чином.	Переконайтеся, що прилад правильно підключений до розетки.
	Ви ще не натиснули кнопку ►	Натисніть на кнопку ► .
	Ви натиснули кнопку ► , але прилад не працює.	Закрий кришку.
	Прилад не нагрівається.	Телефонуйте на гарячу лінію 0345 602 1454 (01) 677 4003 - RO1
	Лопатка не обертається.	Лопатка не обертається на початку приготування в режимах 2, 3, 4, 5, 7, 8 і 9. Перезапустіть у ручному режимі, щоб перевірити обертання лопатки. Якщо він не обертається, перевірте, чи правильно вона вставлена. В іншому випадку, зателефонуйте на лінію підтримки клієнтів нижче: 0345 602 1454 (01) 677 4003 - RO1
Лопатка не залишається на місці	Лопатка не фіксується.	Переміщайте лопатку до тих пір, поки не почувєте «КЛАЦ» - рис.12.
Їжа не була приготована рівномірно.	Ви не використовували лопатку.	Поставте її на місце.
	Їжа / картопля фрі нарізані нерівномірно.	Наріжте продукти/ картоплю фрі однакового розміру.
Картопля фрі недостатньо хрустка.	Ви використовуєте не той сорт картоплі, який рекомендується для картоплі фрі.	Обирайте сорт картоплі, рекомендований для приготування картоплі фрі, наприклад, «Маріс Пайпер» або «Король Едвард».
	Картопля недостатньо вимита та/або не повністю висушена.	Перед приготуванням картоплю довго мити, щоб видалити крохмаль, відцідити і дуже ретельно просушити. Вони повинні бути повністю сухими.
	Картопля фрі занадто товста.	Наріжте їх тонше. Максимальний розмір картоплі фрі - 13 мм x 13 мм.
	Не вистачає олії.	Збільшити кількість олії (див. кулінарну таблицю с. 14 - с. 16).
	Фільтр засмічений.	Почистіть фільтр.

Проблеми	Причини	Рішення
Картопля фрі ламається під час приготування.	Занадто багато.	Зменшіть кількість картоплі та відрегулюйте час приготування.
Їжа залишається на краю чаші.	У чаші забагато їжі.	Дотримуйтесь максимальних кількостей, вказаних на кулінарній таблиці.
	Встановіть поворотне кільце на місце. Зменшіть кількість їжі.	Закрий кришку.
Рідина для приготування їжі витекла на дно приладу.	Несправна чаша або лопатка.	Переконайтеся, що лопатка правильно встановлена, в іншому випадку зателефонуйте на лінію підтримки клієнтів, вказану нижче.
	Максимальний рівень перевищено.	Дотримуйтесь максимального рівня.
РК-екран не працює.	Прилад не підключено до мережі.	Увімкніть прилад у мережу.
	Кришка відкрита.	Закрий кришку.
На РК-дисплеї з'явиться напис "Eg" (помилка).	Прилад не працює належним чином.	Відключіть прилад від мережі, зачекайте 10 секунд, знову підключіть його до мережі і натисніть кнопку ► . Якщо на РК-екрані все ще відображається Eg, див. таблицю кодів помилок на стор. 19.
Прилад ненормально шумить.	Ви підозрюєте, що є проблема в роботі двигуна приладу.	Телефонуйте на лінію підтримки клієнтів нижче.

Якщо у вас виникли проблеми з продуктом або запитання, спершу зателефонуйте до нашого відділу зв'язків з клієнтами, щоб отримати кваліфіковану допомогу та пораду:

Гаряча лінія:

0 800 308 083

або зв'яжіться з нами через наш вебсайт: www.tefal.ua

ТАБЛИЦЯ КОДІВ ПОМИЛОК: E.

E. 1 або 2	Вентилятор не працює.	Переконайтеся, що всі знімні деталі встановлені та правильно розташовані (вихідна решітка для вентиляції чаші та знімний фільтр, піддон, кришка). Переконайтеся, що в знімних частинах немає сторонніх предметів. Переконавшись у відсутності сторонніх предметів у вентиляційних отворах, якщо несправність не зникає, зателефонуйте на лінію підтримки клієнтів. с. 19
E. 3	Ця помилка може з'явитися, якщо прилад тривалий час зберігався за надто низької температури.	Перед повторним увімкненням залиште прилад при температурі навколишнього середовища понад 15°C на одну годину. Якщо несправність не зникає, зателефонуйте на лінію підтримки клієнтів. с. 19
E. 4	У вашому приладі несправний датчик температури.	Телефонуйте на гарячу лінію для клієнтів нижче. с. 19
E. 5	Напруга у вашій домашній мережі занадто низька. Приготування може бути змінено.	Зверніться до свого постачальника електроенергії.
E. 6	Напруга у вашій домашній мережі занадто висока; з міркувань безпеки ваш прилад повинен бути захищений від ризику перегріву.	Зверніться до свого постачальника електроенергії.

МІЖНАРОДНА ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ TEFAL/T-FAL*



Цей виріб можна відремонтувати в TEFAL/T-FAL* протягом і після гарантійного терміну. Аксесуари, витратні матеріали та запасні частини для кінцевих користувачів можна придбати, якщо вони доступні в регіоні, як описано на інтернет-сайті TEFAL/T-FAL www.tefal.com.

Гарантія**

TEFAL/T-FAL гарантує, що цей виріб не матиме виробничих дефектів матеріалів або виготовлення протягом гарантійного терміну в тих країнах***, які вказані в доданому списку країн, починаючи з початкової дати покупки або дати доставки. Міжнародна гарантія виробника покриває всі витрати, пов'язані з відновленням виявленого дефектного виробу, щоб він відповідав початковим специфікаціям, шляхом ремонту або заміни будь-якої дефектної деталі та необхідної роботи. На виріб TEFAL/T-FAL замість ремонту дефектного виробу може бути надано заміний виріб. Єдиним зобов'язанням TEFAL/T-FAL і вашим виключним правом за цією гарантією є виконання такого ремонту або заміни.

Умови та виключення

TEFAL/T-FAL не зобов'язаний ремонтувати або замінювати будь-який виріб, який не супроводжується дійсним документом, що підтверджує покупку. Виріб можна забрати особисто або належним чином упакувати і повернути до авторизованого сервісного центру TEFAL/T-FAL рекомендованим листом з повідомленням про вручення (або еквівалентним поштовим відправленням). Повну інформацію про адреси авторизованих сервісних центрів у кожній країні можна знайти на вебсайті TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) або зателефонувавши до відповідного центру обслуговування споживачів, зазначеного у списку країн, що додається. Для того, щоб запропонувати найкраще післяпродажне обслуговування і постійно підвищувати рівень задоволеності клієнтів, TEFAL/T-FAL може надсилати опитування задоволеності всім клієнтам, які відремонтували або обміняли свій продукт в авторизованому сервісному центрі TEFAL/T-FAL.

Ця гарантія поширюється лише на вироби, придбані та використані в побутових цілях, і не покриває будь-які пошкодження, що виникли в результаті неправильного використання, недбалості, недотримання інструкцій TEFAL/T-FAL, модифікації або несанкціонованого ремонту виробу, неправильного пакування власником або неправильного поводження з ним перевізником. Вона також не поширюється на нормальний знос, технічне обслуговування або заміну витратних деталей, а також на наступне:

- використання невідповідного типу – пошкодження або незадовільні результати, зокрема, через неправильну напругу або частоту, зазначену в ідентифікаторі або специфікації продукту.
- потрапляння води, пилу або комах всередину виробу (за винятком приладів з функції, спеціально розроблені для комах)
- механічні пошкодження, перевантаження
- масштабування (будь-яке видалення накипу повинно здійснюватися відповідно до інструкції з використання)
- пошкодження в результаті удару блискавки або стрибків напруги
- пошкодження будь-якого скляного або порцелянового посуду у виробі
- нещасні випадки, включаючи пожежу, повині тощо
- професійне або комерційне використання

Законні права споживачів

Ця міжнародна гарантія TEFAL/T-FAL не впливає на законні права, які може мати споживач, або ті права, які не можуть бути виключені чи обмежені, а також на права проти продавця, у якого споживач придбав товар. Ця гарантія надає споживачеві конкретні юридичні права, а також споживач може мати інші юридичні права, які відрізняються в різних штатах або країнах. Споживач може відстоювати будь-які такі права на власний розсуд.

****Якщо виріб, придбаний в одній з країн, включених до переліку, потім використовується в іншій країні, міжнародна гарантія TEFAL/T-FAL діє в країні використання, навіть якщо виріб був придбаний в країні, включеній до переліку, з іншою тривалістю гарантійного терміну.** Процес ремонту може зайняти більше часу, якщо виріб не продається TEFAL/T-FAL у вашому регіоні. Якщо виріб не підлягає ремонту в новій країні, міжнародна гарантія TEFAL/T-FAL обмежується заміною на аналогічний або альтернативний виріб за аналогічною вартістю, якщо це можливо.

***Побутова техніка TEFAL з'являється під брендом T-FAL на деяких територіях, наприклад, в Америці та Японії. TEFAL/T-FAL є зареєстрованими товарними знаками Groupe SEB.**

Будь ласка, збережіть цей документ для довідки, якщо ви захочете пред'явити претензію за гарантією.

****Тільки для Австралії:**

Наші товари постачаються з гарантіями, які не можуть бути виключені відповідно до австралійського Закону про захист прав споживачів. Ви маєте право на заміну або відшкодування у разі серйозної несправності, а також на компенсацію за будь-які інші обґрунтовано передбачувані втрати або пошкодження. Ви також маєте право на ремонт або заміну товару, якщо товар не має прийнятної якості, але не є серйозною несправністю.

****Тільки для Індії:** гарантія на виріб Tefal становить 2 роки. Гарантія покриває виключно ремонт дефектного виробу, але на виріб TEFAL замість ремонту дефектного виробу може бути надана заміна виробу. Для того, щоб відремонтувати виріб, споживач повинен зареєструвати заявку на обслуговування в спеціальному додатку для смартфонів TEFAL SERVICE APP або зателефонувати до Центру обслуговування споживачів TEFAL за номером **1860-200-1232, години роботи з понеділка по суботу з 09:00 до 18:00.** Гарантія не поширюється на товари, повернуті поштою. На підтвердження покупки споживач повинен надати як цей гарантійний талон з печаткою, так і касовий чек.

