

Tefal®




EY501815

Easy Fry & Grill

www.tefal.com

OHUTUSJUHISED OLULISED OHUTUSJUHISED

- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Seadet ei tohi kasutada järgmistes kohtades ja kui seda siiski tehakse, siis seadme garantii enam ei kehti:
 - kaupluste, kontorite jms töökeskkondade kööginurgad,
 - maaeluasutused,
 - hotellid, motellid jm majutusasutused,

- külalistemajad.
- Isikud (kaasa arvatud lapsed), kes oma füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või kogenematusete või teadmatusete tõttu ei ole võimelised toodet ohutult kasutama, ei tohiks seda teha ilma järelevalveta või vastutava isiku juhendamiseta.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on tavapärasest väiksemad või kellel puuduvad piisavad kogemused või teadmised seadme kasutamiseks, tohivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhiseid seadme kasutamiseks ja nad mõistavad sellega seonduvaid ohtusid. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Alla 8-aastased lapsed seadet puhastada ega hooldada ei tohi. Vanemad kui 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all. Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Kahjustada saanud toitejuhtme peab välja vahetama tootja, volitatud klienditeenindus või vastava väljaõppe saanud tehnik.
-  Töötava seadme osad lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage töötava seadme kuumi pindu (sõltuvalt mudelist).
- Puhastage eemaldatavad osad mitteabrasiivse pesukäsnaga ja nõudepesuvedelikuga või peske neid nõudepesumasinas (sõltuvalt mudelist).
- Pühkige seadet väljast ja seespoolt niiske pesukäsnaga või lapiga. Vt juhiseid osast "Puhastamine".
- Seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 4000 m.

Mida teha

- Lugege ja järgige kasutusjuhiseid. Hoidke juhised kindlas kohas alles.
- Eemaldage seadmelt enne kasutamist kõik pakkematerjalid ja etiketid. Eemaldage eemaldatava anuma (sõltuvalt mudelist) alt kõik pakkematerjalid.
- Kontrollige, et kasutava vooluvõrge pinget vastaks seadme andmeplaadil toodud pingevahemikule (vahelduvvool).
- Eri riikides on erinevad standardid. Seadme kasutamisel muus riigis kui osturiik laske see klienditeeninduses üle vaadata.
- Eemaldatavate toitejuhtmetega seadmete korral kasutage ainult originaaltoitejuhet.
- Seadme pistik tuleb ühendada kaitsemandatud pistikupesasse.
- Kasutage seadet ühetasasel, stabiilsel, kuumakindlal pinnal, kuhu ei pritsi vett.
- Pärast kasutamist ning enne seadme kohalt liigutamist või puhastamist tõmmake pistik alati pesast välja.
- Tulekahju korral tõmmake pistik pesast välja ja summutage leegid niiske lapiga.
- Seadme kahjustamise vältimiseks veenduge, et järgite kasutusjuhendis ja retseptiraamatus toodud retsepte ja õiges koguses koostisosi.

Mida mitte teha

- Ärge kasutage seadet, kui seade ise või selle toitejuhe on saanud kahjustada või kui seade on kukkunud maha ja sellel on nähtavaid kahjustusi või kui seadme töös esineb tõrkeid. Sel juhul tuleb seade toimetada volitatud klienditeenindusse.
- Ärge kasutage pikendusjuhet. Kui otsustate seda vaatamata hoiatusele teha, kasutage heas korras ja seadmele vastava võimsusega pikendusjuhet.
- Ärge laske toitejuhtmel sõlme minna.

- Ärge tõmmake laadijat seinapistikupesast välja juhtmest hoides.
- Ärge liigutage kuuma toiduga täidetud seadet kohalt!
- Ärge lülitage tööle tühja seadet!
- Ärge kasutage seade tuleohtlike materjalide (rulood, kardinad jms) lähedal ega soojusallika (pliiit jms) lähedal.
- Ärge hoidke seadme all olevas kapis ega selle lähedal tuleohtlike materjale.
- Ärge võtke seadet osadeks lahti!
- Ärge asetage seadet üleni vette.
- Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusvahendeid ega traatharju.
- Ärge hoidke seadet välitingimustes. Hoidke seadet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas.


Nõuanded ja teave

- Esimesel kasutuskorral võib seadme eralduda veidi lõhna, mis ei ole mürgine. See ei mõjuta seadme kasutamist ja kaob kiiresti.
- Ohutuse tagamiseks vastab seade kehtivatele standarditele ja määrustele (madalpinge direktiiv, elektromagnetilise ühilduvuse direktiiv, toiduainetega kokkupuutuva materjale käsitlev direktiiv, keskkonnakaitse direktiiv jms).
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises ja siseruumides. Tootja ei võta endale vastutust, kui seadet kasutatakse ärilisel eesmärgil või sobimatuks otstarbeks ega järgita selles juhendis toodud juhiseid. Selliste juhtude korral ei kehti ka seadme garantii.
- Ohutuse tagamiseks kasutage ainult tootja tarvikuid ja varuosi, mis on mõeldud just sellele seadmele..


Keskond

- Enne seadme kasutustel kõrvaldamist tuleb taimeri patarei sellest välja võtta. Kõrvaldage seade ja patarei kasutustel vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

Keskkonnakaitse on esmatähtis!

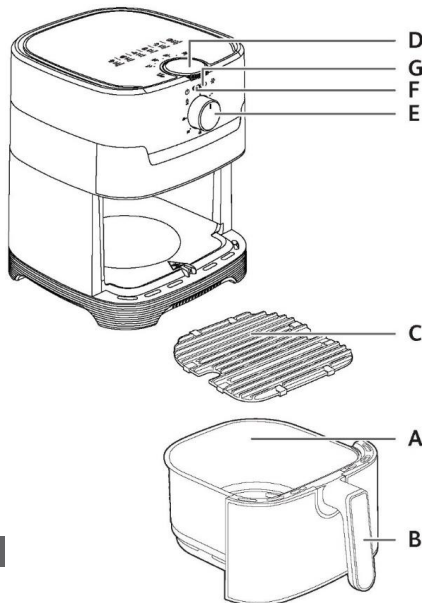
 Seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ümbertöödelda.



 Jätke kasutatud seade kohaliku jäätmekogumisjaama.

KIRJELDUS

- A. Anum
- B. Anuma käepide
- C. Eemaldatav valatud grillrest
- D. Temperatuuri reguleerimise nupp (8-200 °C)
- E. Sisse-välja lülitamise ja taimeri (0-60 min) nupp automaatse väljalülitamise funktsiooniga
- F. Voolutoite märgutuli
- G. Soojenemise märgutuli



ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

1. Eemaldage pakkematerjal.
2. Eemaldage seadmelt kõik klepsud või etiketid.
3. Ärge eemaldage resti silikoonpadjakesi.
4. Puhastage anum ja eemaldatav grillrest hoolikalt mitteabrsiivse pesukäsna ja sooja veega, millele on lisatud veidi nõudepesuvahendit.

Märkus. Neid osi võib pesta ka nõudepesumasinas.

5. Pühkige seadet sees- ja väljaspoolt niiske lapiga. Töötav seade toodab kuuma auru. Ärge pange anumasse (A) õli ega rasva.

KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE

1. Kasutage seadet ühetasasel, stabiilsel, kuumakindlal pinnal, kuhu ei pritsi vett.
2. **Ärge pange seadmesse õli ega vedelikku.**
Ärge asetage midagi seadme peale. See takistab õhuvoolu ja mõjutab seadme töötulemust.

SEADME KASUTAMINE

Seadmes saab valmistada erinevaid toite. Peamiste toiduainete valmistusajad on toodud osas "Valmistusjuhised".

1. Ühendage toitejuhtme pistik pistikupessa.
2. Tõmmake anum ettevaatlikult seadmest välja.
3. Pange toiduained anumasse.

Märkus. Ärge täitke anumat üle tähise MAX ega ületage tabelis (vt osa "Valmistusjuhised") toodud koguseid, sest see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti. Lükake anum tagasi seadmesse.

Ettevaatus! Ärge puudutage anumat seadme töötamise ajal ega mõnda aega pärast seda, sest anum läheb väga kuumaks. Hoidke anumat ainult käepidemest.

5. Keerake temperatuuri reguleerimise nupp sobivale temperatuurile. Õige temperatuuri valimiseks vt osa "Valmistusjuhised".
6. Valige soovitud valmistusaeg (vt osa "Valmistusjuhised").
7. Seadme sisselülitamiseks keerake taimerinupp soovitud valmistusajale.

Kui seade on kasutamise alguses külm, lisage lk 7 ja 8 toodud valmistusaegadele 3 minutit.

Lühikese valmistusaja seadistamiseks keerake taimerinupp 10 minuti peale ja seejärel tagasi soovitud aja peale.

Märkus. Soovi korral võite tühja seadet eelkuumutada. Sel juhul keerake taimerinupp rohkem kui 3 minuti peale ja oodake, kuni soojenemise märgutuli kustub (umbes 3 minuti pärast). Pange toiduained anumasse ja keerake taimerinupp soovitud valmistusaja peale (vt valmistusaegu Valmistusjuhistest).

- Taimer hakkab seadistatud valmistusaega maha loendama.
 - Soojenemise märgutuli süttib.
 - Seadme töötamise ajal lülitub soojenemise märgutuli aeg-ajalt sisse ja välja. See näitab, et kütteelement lülitub seadistatud temperatuuri hoidmiseks sisse-välja.
 - Liigne õli koguneb anuma põhja.
8. Mõndasid toiduaineid tuleb poole valmistusaja peal raputada (vt osa "Valmistusjuhised"). Toiduainete raputamiseks võtke anum käepidemest hoides seadmest välja ja raputage anumat. Seejärel lükake anum tagasi seadmesse.

Nõuanne: võite taimeri seadistada poole valmistusaja peale ja taimerisignaali kõlades toiduaineid raputada. Seejärel seadistage uuesti taimer järelejäänud valmistusaja peale.

9. Taimerisignaali kõlades on toit valmis. Võtke anum seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.

Märkus. Seadme saab ka käsitsi välja lülitada. Selleks keerake taimeri reguleerimise nupp asendisse 0.

10. **Kontrollige, kas toit on valmis.**
Kui toit ei ole valmis, pange anum lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõneks minutiks.
11. Võtke valmis toit anumast välja. Kasutage toidu eemaldamiseks anumast tange.
Ettevaatus! Anumat keerates olge ettevaatlik, sest selle põhja on kogunenud õli, mis võib toidu sisse lekkida ja rest võib välja kukkuda.
Pärast kasutamist on anum, rest ja toit väga kuumad. Sõltuvalt toidu liigist tuleb olla ettevaatlik, sest anumast võib tulla kuuma auru.
12. Kui toiduportsjonid on valmis, saab seadmega kohe uut portsjonit valmistama hakata.

GRILLREŽIIMI KASUTAMINE

1. Asetage grillrest seadme anumasse.
2. Keerake temperatuuri reguleerimise nupp temperatuurile 200 °C.
3. Keerake taimerinupp 15 minuti peale. Seade hakkab eelsoojenema. Taimerisignaali kõlades on eelsoojenemine lõppenud.
5. Avage seade ja asetage toiduained grilliplaadile. Ettevaatus! Anum ja grillplaat on väga kuumad. **Võtke toit grillplaadilt ära tangide abil.**
6. Valige soovitud valmistusaeg (vt osa "Valmistusjuhised".)
7. Asetage anum seadmesse tagasi.
Valmistamine algab. Taimer hakkab seadistatud valmistusaega maha loendama.
Liigne õli koguneb anuma põhja.
Märkus. Lihatükke tuleb poole valmistusaja peal ümber pöörata.
8. Taimerisignaali kõlades on valmistamine lõppenud. Võtke anum seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.
9. Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit ei ole valmis, pange anum lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage

taimer veel mõneks minutiks.


10. Võtke valmis toit anumast välja. Kasutage toidu eemaldamiseks anumast tange.

VALMISTUSJUHISED

Alltoodud tabel aitab teil valida valmistatava toidu põhiseadistused.

Märkus. Tabelis toodud valmistusajad on vaid ligikaudsed ja võivad sõltuvalt kasutatavate kartulite sordist ja kogusest varieeruda. Ka teiste toiduainete korral võivad lõpptulemust mõjutada mõõtmed, kuju ja kaubamärk. Seega peate võib-olla valmistusaega veidi reguleerima.

	Min - max kogus (g)	Ligikaudne valmistusaeg (min)	Temperatuur (°C)	Raputamine *	Lisateave
Külmutatud friikartulid (10 x 10 mm)	300-800 g	15–25 min	200 °C	Jah	
Isetehtud friikartulid (8 x8 mm)	300 - 800 g**	22–32 min	200 °C	Jah	Lisage 1 spl õli.
Külmutatud kartulisektorid	300–800 g	22–27 min	200 °C	Jah	
Köögilviljad	300–700 g	16–20 min	200 °C		
Külmutatud steigid	100–500 g	7-1 k min	180 °C		
Kana rinnafilee (kondita)	100–500 g	12–19 min	180 °C		
Terve kana	1000 g	60 min	200 °C		
Toores kala, lõhesteik	350 g	15–17 min	140 °C		
Krevetid	12 tk	k min	170 °C		
Külmutatud kananagitsad	100–600 g	7–15 min	200 °C	Jah	
Külmutatud kanatiivad	300 g	16–20 min	200 °C	Jah	
Külmutatud juustupulgad	125 g (5 tk)	8 min	180 °C	Jah	
Külmutatud sibularõngad	200 g (10 tk)	8–10 min	200 °C	Jah	
Pitsa	400 g	7 min	190 °C		
Muffinid V	7 tk	15–18 min	180 °C		Kasutage küpsetusvormi / ahjunõu***

	Min - max kogus (g)	Ligikaudne valmistusaeg (min)	Temperatuur (°C)	Raputamine *	Lisateave
Grill					
		15 min	200 °C		
Liha	250-300 g	Eelkuumutus 15 min Valmistusaeg 4–6 min	200 °C		Võite lisada õli, maitsetaimi ja soola. Poole valmistusaja peal võite toitu ümber keerata.
Vorstikesed	400 g	Eelkuumutus 15 min Valmistusaeg 10–12 min	200 °C		Võite lisada õli, maitsetaimi ja soola. Poole valmistusaja peal võite toitu ümber keerata.
Kalafilee	200 g	Eelkuumutus 15 min Valmistusaeg 3–5 min	170 °C		
Köögilviljad	300 g	Eelkuumutus 15 min Valmistusaeg 10 min	200 °C		

* Raputage poole valmistusaja peal hoolikalt.

** Koorimata kartulite kaal

OLULINE TEAVE! Seadme kahjustamise vältimiseks järgige kasutusjuhendid ja retseptis toodud koostisosade ja vedeliku kogust.

*** **Asetage küpsetusvorm / ahjunõu anumasse.**

Kerkivate segude korral (nagu koogi, *quiche*- või muffinitainas) ei tohi ahjunõu panna täis rohkem kui poole ulatuses.

Retsepte leiate www.tefal.com .

NÕUANDED

- Väiksemaid toiduaineid on tavaliselt vaja valmistada lühemat aega kui suuremaid toiduaineid.
- Suuremat kogust toiduaineid on vaja küpsetada veidi kauem kui väiksemat kogust.
- Väiksemate mõõtmetega toidu raputamisel poole valmistusaja peal jääb lõpptulemus parem ja toit valmib ühtlasemalt.
- Krõbeda tulemuse saamiseks lisage tooretele kartulitele veidi õli. Pärast lusikataie õli lisamist praadige kartuleid mõni minut.
- Ärge valmistage seadmes väga rasvaseid toite.
- Seadmes saab valmistada kõiki suupisteid, mida tavaliselt ahjus valmistate.
- Friikartulite optimaalne kogus on soovitatavalt 700 g.
- Kui soovite kiiresti ja hõlpsalt valmistada täidisega suupisteid, kasutage valmiskujul tainast.
- Koogi või *quiche* küpsetamisel või kergesti lagunevate või täidetud toiduainete praadimisel pange seadme anumasse ahjunõu. Võite kasutada silikoonist, roostevabast terasest, alumiiniumist või keraamilist ahjunõu.
- Seadet saab kasutada ka toidu soojendamiseks. Toidu soojendamiseks seadistage temperatuur kuni 10 minutiks 160 °C peale.

KARTULIKRÕPSUDE TEGEMINE

Parimate tulemuste saamiseks soovime kasutada külmutatud kartulikrõpse. Kui soovite kartulikrõpse siiski ise teha, järgige alltoodud juhiseid.

1. Valige selleks soovitud kartulisort. Koorige kartulid ja lõigake need ühepaksusteks tükkideks.
 2. Laske kartulitel vähemalt 30 minutit külmas vees liguneda, nõrutage ja kuivatage puhta, imava käterätikuga. Patsutage kõõgi käterätikuga kuivaks. Krõpsud peavad enne valmistamist olema täiesti kuivad.
 3. Valage kuiva anumasse 1 spl õli (taimne, päevalille- või oliiviõli), pange krõpsud sinna sisse ja segage, kuni krõpsud on õliga kaetud.
 4. Võtke krõpsud anumast välja sõrmedega või köögiriistaga, nii et liigne õli jääb anumasse. Pange krõpsud anumasse.
- Märkus. Ärge valage õliga kaetud krõpse korraka anumasse, sest nii jääb liigne õli anuma põhja.**
5. Praadige krõpse vastavalt osas "Valmistusjuhised" toodud juhistele.

PUHASTAMINE

Puhastage seadet pärast iga kasutuskorda.

Anumal ja restil on nakkumatu kate. Ärge puhastage neid metallist köögiriistadega ega abrasiivsete puhastusmaterjalidega, sest need võivad nakkumatut katet kahjustada.

1. Tõmmake seadme pistik pesast välja ja laske seadmel jahtuda. Märkus. Võtke anum seadmest välja, sest nii jahtub see kiiremini.
 2. Pühkige seadme välispinda niiske lapiga.
 3. Puhastage anum ja rest hoolikalt mitteabrasiivse pesukäsna ja sooja veega, millele on lisatud veidi nõudepesuvahendit. Kangema mustuse eemaldamiseks võite kasutada rasvaärastusvedelikku.
- Märkus. Anumat ja resti võib pesta nõudepesumasinas.
- Nõuanne: anuma põhja ja restile kleepunud mustuse eemaldamiseks täitke anum sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga. Laske anumal ja restil umbes 10 minutit liguneda. Loputage puhta veega ja kuivatage.
- k Puhastage seade seespoolt sooja vee ja pehme lapiga.
 5. Puhastage külteelement kuiva puhastusharjaga, et kõik jäägid eemaldada.
 6. Ärge pange seadet vette ega muusse vedelikku.

HOIUSTAMINE

1. Tõmmake seadme pistik pesast välja ja laske seadmel jahtuda.
2. Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

GARANTI JA TEENINDUSTÖÖD

Kui seade vajab teenindustöid või soovite lisateavet või teil on seoses seadmega probleeme, külastage Tefali veebisaiti www.tefal.co.uk või www.tefal.com.au või pöörduge oma riigi Tefali klienditeenindusse. Telefoninumbri leiate üldilmsel garantii brošüürist. Kui teie riigis klienditeenindust ei ole, pöörduge Tefali kohaliku edasimüüja poole.

SEADME TÖÖS ESINEDA VÕIVAD PROBLEEMID

Kui teil on seoses seadmega probleeme, külastage veebisaiti www.tefal.co.uk või www.tefal.com.au, millelt leiate korduma kippuvad küsimused, või pöörduge oma riigi klienditeenindusse.

TEFAL/T-FAL* RAHVUSVAHELINE PIIRATUD GARANTII

: www.tefal.com

Seda toodet remondib garantiaaja jooksul ja pärast seda TEFAL/T-FAL*.

Tarvikud, kuluvaid osi ja lõppkasutaja poolt vahetatavaid osi saab osta (juhuolul, kui need on teie riigis saadaval) vastavalt veebisaidil www.tefal.com toodud tingimustele. **Garantii**:** TEFAL/T-FAL annab sellele tootele alates toote esialgsest ostukuupäevast või tarnekuupäevast garantii materjali- ja tootmisdefektide osas garantiiajal nendes riikides***, mis on toodud lisatud riikide nimekirjas. Rahvusvaheline tootjagarantii hõlmab kõiki kulusid, mis on seotud tõendatult defektse toote taastamisega, nii et see vastab taas originaalspetsifikatsioonidele, kas mis tahes defektse osa remontimise või väljavahetamise kaudu, sh selleks vajalik tööjõud. TEFAL/T-FALI valikuid võidakse toode remontimise asemel samasuguse tootega asendada. TEFAL/T-FALI ainuke kohustus ja teie jaoks ainuvõimalik lahendus selle garantii raames on piiratud sellise remondi või väljavahetamisega.

Tingimused ja välistused: TEFAL/T-FAL ei ole kohustatud remontima ega välja vahetama toodet, kui sellel puudub kehtiv ostutšekk. Toode tuleb toimetada isiklikult kohale või pakendada see vastavalt ja tagastada tähtselt viisil TEFAL/T-FALI volitatud klienditeenindusse. Iga riigi volitatud klienditeeninduste aadressid on toodud TEFAL/T-FAL veebisaidil (www.tefal.com). Võite ka helistada sellele kasutusjuhendile lisatud klienditeeninduste nimekirjas toodud kohaliku teenindusse. Parima võimaliku müügiärgse teeninduse tagamiseks ja klientide rahulolu pidevaks parendamiseks võib TEFAL/T-FAL saata kõigile klientidele, kes oma toote TEFAL/T-FALI volitatud klienditeenindusse remondiks või välja vahetamiseks töid, rahuloluküsitluse. See garantii kehtib vaid juhul, kui tooteid on kasutatud kodumajapidamises. Garantii ei hõlma mis tahes kahjustusi, mille põhjus on väärkasutus, lohaku, TEFAL/T-FALI juhiste järgimine või toote ümberseadistamine või ilma volitusteta remontimine, valesti pakendamine omaniku poolt või kulleri hooletu käsitlemine. Samuti ei kuulu garantii alla tavapärane kulumine, kuluvate osade hooldustööd ja väljavahetamine ega järgmine:

- vale tüüpi vee või toiduaine kasutamine,
- mehaanilised kahjustused, ülekoormus,
- kahjustus, mis tuleneb äikesest või voolukõikumistest,
- vee, tolmu või putukate sattumine seadmesse (v.a spetsiaalselt putukate vastu disainitud osadega seadmed),
- õnnetused, sh tulekahju, üleujutus jms,
- katlakivi eemaldamata jätmine (seda tuleb teha vastavalt juhistele),
- toote klaas- või portselanosade kahjustamine,
- kasutamine professionaalsel või ärilisel eesmärgil
- või mitterahuldavad tulemused, mille põhjus on vale pinge või sagedus, mis erineb toote etiketil toodud andmetest,

Tarbija õigused TEFAL/T-FAL rahvusvaheline garantii ei mõjuta tarbijaõigusi riiklike seaduste kohaselt ega **neid õigusi**, mida ei saa välistada või piirata, ega õigusi jaemüüja vastu, kellelt toode osteti. See garantii annab tarbijale teatud konkreetsed seaduslikud õigused ja lisaks võivad tarbijal olla vastavalt riigile muud seaduslikud õigused. Tarbija võib esitada kahjunõude mis tahes selliste õiguste alusel.

*** Kui toode ostetakse nimekirjas toodud riigist ja seda kasutatakse seejärel mingis muus nimekirjas toodud riigis, kehtib rahvusvaheline TEFAL/T-FALI garantii kasutusriigis toodud aja jooksul, isegi juhul, kui osturiigi garantiiaeg on sellest erinev. Kui TEFAL/T-FAL toodet kohapeal ei müü, võib remondiaeg olla pikk. Juhul kui toodet ei ole võimalik uues riigis remontida, on TEFAL/T-FAL garantii piiratud toote väljavahetamisega sama hinnaga sarnase või muu toote vastu, **juhuolul kui see on võimalik**. Mõnel territooriumil, nagu Ameerika ja Jaapan, müüakse TEFALI seadmeid kaubamärgi T-FAL all. TEFAL/T-FAL on SEB-kontserni registreeritud kaubamärgid. Hoidke see dokument alles. Seda on vaja garantiinõude esitamise korral.

*** Ainult Austraalia:**

Austraalias on meie seadmel riiklikud garantiid, mida vastavalt Austraalia tarbijakaitseseadusele ei saa välistada. Teil on õigus **tõsise rikke korral** seade välja vahetada või raha tagasi saada, samuti on teil õigus saada hüvitist mis tahes muu mõistlikult ettenähtava kahju või kahjustuse korral. Samuti on teil õigus oma seade remontida või välja vahetada, kui selle kvaliteet ei ole rahuldav ja seadme rike ei lähe kirja tõsise rikkena.

****Ainult India:** Garantii kestus sõltub tootest ja India osariigist. Kontrollige täieliku garantii tingimusi müügiplatsil. Väljaspool Indiat ostetud ja kasutatavatel toodetel on 2-aastane garantii.

Garantii hõlmab eelkõige defektse toote remontimist, kuid TEFALI valikul võidakse defektne toode selle asemel välja vahetada. Kui soovite toodet remontida, on **kohustuslik** logida teenusesoovitel nutitelefoni rakenduses TEFAL SERVICE APP või helistada TEFALI klienditeenindusse telefoninumbri 1860-200- 1232, tööaeg E-L 09.00 - 18.00. Posti teel saadetud tooted ei kuulu garantii alla. Ostu tõendamiseks peab klient esitama nii selle tempiliga garantiikaardi kui ka tasumist tõendava dokumendi.