

T-fal[®]

LV



EASY FRY™ & GRILL DIGITAL

www.t-fal.com
www.t-fal.ca
www.t-falusa.com
www.t-fal.com.mx

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Izmantojot elektroierīces, vienmēr jāievēro pamata drošības pasākumi, tostarp tālāk norādītie:

1. Izlasiet visus norādījumus, pirms iekārtas izmantošanas.
2. Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus vai turekļus.
3. Lai novērstu strāvas trieciena risku, nemērciet vadu, spraudņus vai šo ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.
4. Jānodrošina rūpīga uzraudzība, ja produkts tiek izmantots bērnu tuvumā vai to izmanto bērni.
5. Atvienojiet to no kontaktligzdas, kad tā netiek izmantota, un pirms tīrīšanas. Pirms piederumu uzlikšanas vai noņemšanas ļaujiet tiem atdzist.
6. Neizmantojiet šo ierīci, ja tās vads vai kontaktdakša ir bojāta, vai radušies ierīces darbības traucējumi, vai tā jebkādā veidā tikusi bojāta. Nododiet ierīci tuvākajā pilnvarotajā servisa centrā pārbaudei, remontam vai regulēšanai.
7. Izmantojot piederumus, ko nav rekomendējis šīs ierīces ražotājs, var rasties traumas.
8. Nedrīkst izmantot ārpus telpām.
9. Neļaujiet vadam karāties pār galda vai letes malu vai pieskarties karstām virsmām.
10. Nelieciet karstas gāzes vai elektriskās plīts vai uzkaršētas cepeškrāsns tuvumā.
11. Pārvietojot ierīci, kas satur karstu eļļu vai citu karstu šķidrumu, jāievēro īpaša piesardzība.
12. Vispirms vienmēr pievienojiet kontaktdakšu ierīcei (atkarībā no modeļa), pēc tam pievienojiet vadu sienas kontaktligzdai. Lai atvienotu ierīci, pagrieziet vadības slēdzi uz "izslēgts", pēc tam atvienojiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.
13. Lietojiet ierīci tikai tās paredzētajam lietošanas veidam.
14. Saglabājiet šo instrukciju tikai lietošanai mājāsaimniecībā.
15. Savienojiet ierīci tikai ar tādām rozetēm, kuru minimālā slodze ir 15 A. Ja ierīces kontaktligzdas un kontaktdakša izrādās nesaderīgas, sazinieties ar profesionāli kvalificētu tehniķi, lai nomainītu kontaktligzdu pret piemērotāku.

POLARIZĀCIJAS NORĀDĪJUMI


Šai ierīcei ir polarizēta kontaktdakša (viena spaiļe ir platāka par otru). Lai samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku, šī kontaktdakša ir paredzēta ievietošanai polarizētā kontaktligzdā tikai vienā virzienā. Ja kontaktdakša nav pilnībā ievietota kontaktligzdā, apgrieziet kontaktdakšu. Ja tā joprojām neder, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. Nekādā veidā nemēģiniet pārveidot kontaktdakšu.

NORĀDĪJUMI PAR VADU

Neizmantojiet ar pagarinātāju.

Lai samazinātu riskus, kas saistīti ar sapīšanas vai pakļupšanu, ierīcei ir paredzēts īss vads.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJA

- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecībā. To nav paredzēts izmantot sekojošiem pielietojumiem, un pretējā gadījumā garantija netiks piemērota:
 - - personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
 - - saimniecības ēkās;
 - - viesnīcu, moteļu un citu naktsmītņu klientiem;
 - - pansijas tipa iestādēs.
- Ierīci nav paredzēts izmantot ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tā nomaiņu veic ražotājs, servisa pārstāvis vai cita līdzīgi kvalificēta persona, lai novērstu bīstamību.
- Šo ierīci nav paredzēts lietot personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai personām, kurām trūkst pieredzes un zināšanu, izņemot, ja tās par ierīces lietošanu instruē vai uzrauga persona, kura ir atbildīga par šo personu drošību.
- Jānodrošina, ka bērni nevar rotaļāties ar šo ierīci.
-  Ierīces darbības laikā pieejamo virsmu temperatūra var būt augsta. Neaiztieciot ierīces karstās virsmas.
- Noņemamās daļas notīriet ar neabrazīvu sūkli un trauku mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet tās trauku mazgājamajā mašīnā.
- Tīriet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mitru sūkli vai drānu. Lūdzu, skatiet lietošanas instrukcijas sadaļu "Tīrīšana".
- Ierīci var izmantot augstumā līdz 4000 m virs jūras līmeņa.

Ievērojiet!

- Izlasiet un ievērojiet lietošanas norādījumus. Glabājiet tos drošā vietā.
- Pirms lietošanas noņemiet no ierīces visus iepakojuma materiālus un reklāmas etiķetes vai uzlīmes. Noteikti noņemiet arī jebkādas materiālus, kas atrodas zem noņemamā trauka (atkarībā no modeļa).
- Pārbaudiet, vai elektroītīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz ierīces datu plāksnītes (maiņstrāva).
- Ņemot vērā spēkā esošo standartu daudzveidību, ja ierīce tiek lietota citā valstī, nevis tajā, kurā tā iegādāta, pārbaudiet ierīci apstiprinātā servisa centrā.
- Izmantojiet ierīci uz līdzenas, stabilas, karstumizturīgas darba virsmas un sargājiet to no ūdens šļakatām.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektroītīkla: pēc lietošanas, lai to pārvietotu vai notīrītu.
- Ugunsgrēka gadījumā atvienojiet ierīci no elektroītīkla un aplāpējiet liesmas, izmantojot mitru trauku divi.

- Lai izvairītos no ierīces bojājumiem, ievērojiet instrukcijās un www.t-fal.com publicētās receptes; pārliecinieties, ka izmantojat pareizo sastāvdaļu daudzumu.

Aizliegts!

- Nelietojiet ierīci, ja tā vai tās elektrības vads ir bojāts, vai ja tā ir nokritusi un tai ir redzami bojājumi, vai šķiet, ka tā darbojas neparasti. Ja tā notiek, ierīce jānosūta apstiprinātam servisa centram.
- Neizmantojiet elektrības vada pagarinātāju. Ja tomēr nolemjat to darīt, jūs uzņematies atbildību par tāda pagarinātāja, kas ir labā stāvoklī un atbilst ierīces jaudai, izmantošanu.
- Neļaujiet strāvas vadam karāties.
- Neatvienojiet ierīci no elektroītīkla, velkot kontaktdakšu aiz vada.
- Nekad nepārvietojiet ierīci, ja tajā joprojām ir karsts ēdiens.
- Nekad nedarbiniet ierīci, kad tā ir tukša.
- Neieslēdziet ierīci netālu no viegli uzliesmojošiem materiāliem (žalūzījām, aizkariem u.c.) vai tuvu ārējam siltuma avotam (gāzes plīts, sildvirsmas utt.).
- Neglabājiet viegli uzliesmojošus izstrādājumus tuvu vai zem mēbelēm, uz kurām ir novietota ierīce.
- Nekad neizjauciet ierīci saviem spēkiem.
- Neiegremdējiet izstrādājumu ūdenī.
- Neizmantojiet nekādus spēcīgus tīrīšanas līdzekļus (īpaši sodu saturošus noņēmējus) vai skrāpjus.
- Neglabājiet ierīci ārpus telpām. Glabājiet to sausā un labi vēdināmā vietā.

Padomi/informācija

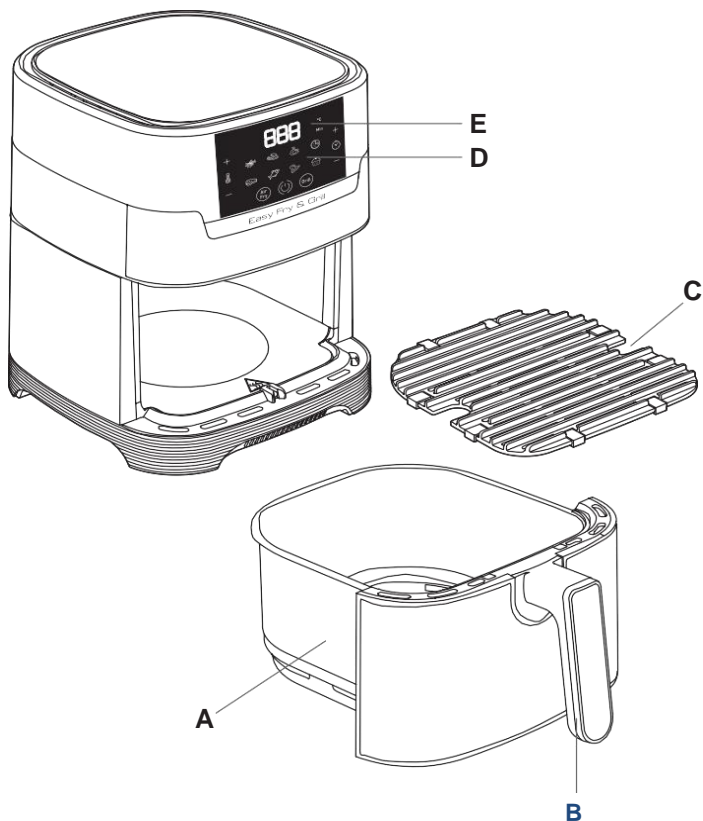
- Lietojot produktu pirmo reizi, tas var izdalīt netoksisku smaku. Tā neietekmēs lietošanu un ātri izzudīs.
- Jūsu drošībai, šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem (direktīvas par zemspriegumu, elektromagnētisko saderību, materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku, vidi u.t.t.).
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās, nevis ārpus telpām. Profesionālas lietošanas, neatbilstošas lietošanas vai instrukciju neievērošanas gadījumā ražotājs neuzņemas nekādu atbildību un garantija nav spēkā.
- Jūsu drošībai, izmantojiet tikai tādus piederumus un rezerves daļas, kas ir paredzētas jūsu ierīcei.

Vide



Vides aizsardzība ir svarīga!

- ① Jūsu ierīce satur vērtīgus materiālus, ko iespējams otrreizēji izmantot vai pārstrādāt.
- ➔ Nododiet to vietējā mājāsaimniecības atkritumu savākšanas punktā.



APRAKSTS

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| A. Bļoda | D. Digitālais skārienekrāna panels |
| B. Trauka rokturis | E. Laika/ temperatūras displejs |
| C. Izņemama čuguna grila restē | |

AUTOMATISKIE GATAVOŠANAS REŽIMI

- | | |
|------------------|------------|
| 1. Frī kartupeļi | 5. Gaļa |
| 2. Naģeti | 6. Zivis |
| 3. Cepta vista | 7. Dārzeņi |
| 4. Pīca | 8. Deserts |

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
2. Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes.
3. Nenoņemiet restes silikona spilventiņus.
4. Rūpīgi notīriet trauku un noņemamo režģi ar karstu ūdeni, nedaudz mazgāšanas šķidrums un neskrāpējošu suku.

Brīdinājums: bļodu un resti nevar mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.




5. Noslaukiet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mitru drāni. Ierīce darbojas, ražojot karstu gaisu. Nepildiet trauku (A) ar eļļu vai cepamajiem taukiem.

SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

1. Izmantojiet ierīci uz līdzenas, stabilas, karstumizturīgas darba virsmas un pasargājiet to no ūdens šļakatām.
2. **Nepildiet traukā eļļu vai kādu citu šķidrumu. Nelieciet neko uz ierīces. Tas traucē gaisa plūsmu un ietekmē karstā gaisa cepšanas rezultātu.**

IERĪCES LIETOŠANA

"Easy Fry" ļauj pagatavot plašu recepšu klāstu. Pamatēdiena gatavošanas laiks ir norādīts sadaļā "Gatavošanas rokasgrāmata". Tiešsaistes receptes vietnē www.tefal.co.uk palīdzēs jums labāk iepazīt ierīci.

1. Pievienojiet elektrības vadu elektrotīkla kontaktligzdai.
2. Ja vēlaties, sāciet uzkarsēšanas fāzi. Lai to izdarītu, nospiediet sākuma pogu , kas sāk mirgot, tiklīdz ierīce ir pievienota. Pirmā lietošanas reizē tiek rādīta 180°C (360°F) temperatūra.
 - Noregulējiet vēlamu temperatūru ar  un  pogām digitālajā ekrānā.
 - Vēlreiz nospiediet pogu Start, lai sāktu uzkarsēšanu.
 - Ierīce atskaņos pīkstieni, kad būs sasniegta noteiktā temperatūra.
 - Uzkarsēšanas fāze ir pabeigta.
3. Ievietojiet ēdiena traukā.

Piezīmes: Nekad nepiepildiet trauku virs MAX līmeņa atzīmes un nepārsniedziet maksimālo pieļaujamo daudzumu, kas norādīts tabulā (sk. sadaļu "Gatavošanas pamācība"), jo tas var ietekmēt galarezultāta kvalitāti.

4. Iebīdīet trauku atpakaļ ierīcē.
Uzmanību: Lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas neaiztīciet trauku, jo tas kļūst ļoti karsts. Turiet trauku tikai aiz roktura.
5. Lai sāktu gatavošanu, varat izvēlēties automātisko gatavošanas režīmu vai manuālos iestatījumus.
- a. **Izvēlieties manuālos iestatījumus:**
- Temperatūras regulēšana ar pogām digitālajā ekrānā. Termostata iestatījums ir no 80 līdz 200°C.
 - Pēc tam iestatiet vēlamo gatavošanas laiku, nospiežot pogu un regulējiet laiku ar un pogām. Taimeris var iestatīt no 0 līdz 60 minūtēm.
 - Nospiediet starta pogu, lai uzsāktu gatavošanu ar izvēlētajiem temperatūras un laika iestatījumiem.
- Sākas gatavošana. Ekrāna displejā pārmaiņus parādīsies izvēlētā temperatūra un atlikušais gatavošanas laiks.
- b. **Izvēlieties automātisko gatavošanas režīmu:**
- Izvēlieties vēlamo gatavošanas režīmu, nospiežot attiecīgo ikonu uz skārienekrāna paneļa (šie režīmi ir detalizēti aprakstīti sadaļā "Gatavošanas rokasgrāmata").
 - Apstipriniet gatavošanas režīmu, nospiežot pogu. Tādējādi tiks uzsākts ēdiena gatavošanas process.
 - Sākas gatavošana. Ekrāna displejā pārmaiņus parādīsies izvēlētā temperatūra un atlikušais gatavošanas laiks.
6. No ēdiena pāri palikusī eļļa tiek savākta trauka apakšā.
7. Daži ēdieni ir jāsakrata gatavošanas laika vidū (skatīt sadaļu "Gatavošanas rokasgrāmata"). Lai sakratītu ēdiena, izvelciet trauku no ierīces aiz roktura un sakratiet to. Pēc tam ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē un vēlreiz nospiediet starta pogu , lai atsāktu gatavošanu.
8. Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
9. **Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.**
 Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši iebīdīet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeris uz dažām papildu minūtēm.
10. Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Lai izņemtu ēdienu, izmantojiet stangas, lai izceltu ēdienu no trauka.
- Uzmanību:** Nekad nesagāziet bļodu otrādi kopā ar režģi.
 Pēc cepšanas karstā gaisā, trauks, režģis un ēdiens ir ļoti karsti. Atkarībā no ierīces pagatavotā ēdiena veida, ievērojiet piesardzību, jo no trauka var izdalīties tvaiks.
11. Kad ēdiena porcija ir gatava, ierīce ir uzreiz gatava citas ēdiena porcijas pagatavošanai.

GRILA REŽĪMA IZMANTOŠANA

- Ievietojiet grila režģi ierīces bļodā.
- Nospiediet , pēc tam nospiediet ekrānā, lai atlasītu Grila režīmu.
- Aktivizējiet grilēšanas režīmu, nospiežot. Tādējādi tiks uzsākta uzkaršēšanas fāze (laiks :15 minūtes).
- Kad atskan taimera skaņa, uzkaršēšanas fāze ir pabeigta.
- Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
Uzmanību : trauks un grila reste ir ļoti karsti. Izmantojiet stangas , lai ēdienu novietotu uz grila restes.
- Uzlieciet ēdienu uz grila plāksnes un ievietojiet bļodu atpakaļ ierīcē.
- Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas laiku, nospiežot un pogas (skatīt sadaļu "Gatavošanas rokasgrāmata").

- Nospiediet starta pogu , lai uzsāktu gatavošanu. Ekrāna displejā pārmaiņus parādīsies izvēlētā temperatūra un atlikušais gatavošanas laiks.
 Piezīme: gatavošanas vidū gaļas gabaliņus nepieciešams apgriezt.
 No ēdiena pāri palikusī eļļa tiek savākta trauka apakšā.
- Kad dzirdat taimera skaņu, gatavošana ir pabeigta. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
- Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Ja ēdiens vēl nav gatavs, ielieciet to atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeris uz dažām papildu minūtēm.
- Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Lai izņemtu ēdienu, izmantojiet stangas, lai izceltu ēdienu no trauka.

Uzmanību: Pēc cepšanas, trauks, režģis un ēdiens ir ļoti karsti.

DEHIDRĀCIJA

- Ievietojiet režģi ierīces bļodā.
- Pēc tam noregulējiet vēlamo gatavošanas laiku, nospiežot pogu un iestatiet laiku ar un pogām. Varat iestatīt laiku no 1 stundas līdz 4 stundām.
- Nospiediet pogu Start , lai uzsāktu dehidrācijas procesu. Izvēlētā temperatūra un atlikušais gatavošanas laiks tiks pārmaiņus parādīti ekrāna displejā.
- Kad dzirdat taimera skaņu, gatavošana ir pabeigta. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
- Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Ja ēdiens vēl nav gatavs, ielieciet to atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeris uz dažām papildu minūtēm.
- Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Lai izņemtu ēdienu, izmantojiet stangas, lai izceltu ēdienu no trauka.

Uzmanību : trauks un režģis ir ļoti karsti.

GATAVOŠANAS ROKASGRĀMATA

Tālāk sniegtā tabula palīdz izvēlēties pamata iestatījumus ēdienam, ko vēlaties pagatavot.
Piezīme: Tālāk norādītie gatavošanas laiki ir tikai orientējoši un var atšķirties atkarībā no izmantoto kartupeļu šķirnes. Citiem pārtikas produktiem izmērs, forma un zīmols var ietekmēt rezultātus. Tādēļ, iespējams, būs nedaudz jāpielāgo gatavošanas laiks.

	Skaits	Aptuvenais laiks (min)	Temperatūra (°C / °F)	Gatavošanas	Sakrātīt*	Papildu informācija:
Kartupeļi un frī kartupeļi						
Saldēti frī kartupeļi (10 x 10 mm standarta biežums)	300 - 800 g	15 - 25 min	200°C/400°F		Jā	
Mājās gatavoti frī kartupeļi (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	200°C/400°F		Jā	Pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas
Saldētas kartupeļu daiviņas	300 - 800 g	22 - 27 min	200°C/400°F		Jā	Pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas
Gaļa un putnu gaļa						
Steiks	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C/360°F			
Vistas krūtiņas fileja (bez kauliem)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C/360°F			

	Skaits	Aptuvenais laiks (min)	Temperatūra (°C /°F)	Gatavošanas režīms	Sakratīt*	Papildu informācija:
Vista (vesela)	1000 g	60 min	200°C/400°F			
Zivis						
Laša fileja	350 g	15 - 17 min	140°C/285°F			
Garneles	12 gab.	4 min	170°C/340°F			
Uzkodas						
Saldēti vistas nageti	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C/400°F		Jā	
Saldēti vistas spāmiņi	300 g	16 - 20 min	200°C/400°F		Jā	
Saldētas siera nūjiņas	125 g (5 gabali)	7 - 9 min	180°C/360°F			
Saldēti siņulu gredzeni	200 g (10 gabali)	8 - 10 min	200°C/400°F		Jā	
Grils						
		15 min	200°C/400°F			
Gaļa	250 g	Uzkarsēšana: 15 min Gatavošana: 6-8 min	200°C/400°F			Labāki garši var pievienot eļļu, aromātiskus garšaugus un sāli. Gatavošanas vidi apgrieziet ēdienam.
Desas	400 g	Uzkarsēšana: 15 min Gatavošana: 10-12 min	200°C/400°F			Labāki garši var pievienot eļļu, aromātiskus garšaugus un sāli. Gatavošanas vidi apgrieziet ēdienam.
Dārzeni	300 g	Uzkarsēšana: 15 min Gatavošana: 10 min	200°C/400°F			
Zivju fileja	200 g	Uzkarsēšana: 15 min Gatavošana: 3-5 min	200°C/400°F			
Konditoreja						
Mafini	7 gabali	15 - 18 min	180°C/360°F			Izmantojiet cepšanas veidni/cepeškrāsns trauku ***
Kūka	300 g	30 min	160°C/320°F			
Dehidrācija						
Ābolu šķēlītes	1 gab.	1h	80°C/175°F			

* Sakratīt gatavošanas laiku vidū.

SVARĪGI! Lai nesabojātu ierīci, nekad nepārsniedziet maksimālo sastāvdaļu un šķidrumu daudzumu, kas norādīts lietošanas instrukcijā un receptēs.

*****Ielieciet kūku veidni/ cepeškrāsns trauku bļodā.**

Lietojot maisījumus, kas uzbriest (piemēram, gatavojot kūku, kišu vai smalkmaizītes), cepeškrāsns trauku nedrīkst piepildīt vairāk kā līdz pusei.

Apmeklējiet www.t-fal.com, lai atrastu tiešsaistes receptes.

PADOMI

- Mazākiem produktiem parasti nepieciešams nedaudz īsāks gatavošanas laiks nekā lielāka izmēra produktiem.
- Lielākam ēdiena daudzumam nepieciešams nedaudz ilgāks gatavošanas laiks, mazāka ēdiena daudzuma pagatavošanai nepieciešams nedaudz īsāks laiks.
- Mazāka izmēra ēdienu sakratīšana gatavošanas laika vidū uzlabo gala rezultātu un var palīdzēt novērst nevienmērīgu pagatavošanos.
- Svaigiem kartupeļiem pievienojiet nedaudz eļļas, lai tie būtu kraukšķīgi. Pēc karotes eļļas pievienošanas, sāciet cept kartupeļus dažā minūšu laikā.
- Negatavojiet ierīcē ļoti taukainus ēdienus.
- Uzkodas, kuras var pagatavot cepeškrāsnī, var pagatavot arī ierīcē.
- Optimālais ieteicamais frī kartupeļu gatavošanas daudzums ir 700 grami.
- Izmantojiet gatavu kārtaino un smilšu mīklas izstrādājumu, lai ātri un viegli pagatavotu pildītas uzkodas.
- Ievietojiet cepeškrāsns trauku ierīces traukā, ja vēlaties cept kūku vai kišu vai ja vēlaties cept trauslas sastāvdaļas vai pildītas sastāvdaļas. Var izmantot silikona, nerūsējošā tērauda, alumīnija vai terakotas cepeškrāsns traukus.
- Ierīci var izmantot arī ēdiena uzsildīšanai. Lai atkārtoti uzsildītu ēdienu, iestatiet temperatūru līdz 160°C /320°F un laiku līdz 320 minūtēm.

MĀJĀS GATAVOTU ČĪPSU PAGATAVOŠANA

Lai iegūtu labākos rezultātus, iesakām izmantot saldētus čipsus. Ja vēlaties izgatavot mājās gatavotus čipsus, sekojiet tālāk norādītajiem soļiem.

- Izvēlieties dažādas kartupeļu šķirnes, kas ir piemērotas čipsu pagatavošanai. Kartupeļus nomizojiet un sagrieziet vienāda biezuma skaidiņās.
- Iemērciet kartupeļu čipsus bļodā ar aukstu ūdeni uz vismaz 30 minūtēm, nokāšiet un nosusiniet ar tīru, absorbējošu trauku dvieli. Pēc tam noslaukiet ar papīra virtuves dvieli. Pirms gatavošanas čipsiem jābūt pilnīgi sausiem.
- Sausā traukā ielejiet 1 ēdamkaroti eļļas (dārzenu, saulespuķu vai olīvu), lieciet čipsus virsū un samaisiet, līdz tie ir pārklāti ar eļļu.
- Izņemiet čipsus no bļodas ar pirkstiem vai kādu virtuves piederumu, lai liekā eļļa paliktu bļodā. Ievietojiet čipsus traukā.

Piezīmes: Neberiet ar eļļu pārklātos čipsus cepamajā traukā pa tiešo no maisāmā trauka, pretējā gadījumā liekā eļļa nonāks cepamā trauka apakšā.

- Cepiet čipsus saskaņā ar instrukcijām sadaļā "Gatavošanas rokasgrāmata".

TĪRĪŠANA

Pēc katras lietošanas reizes iztīriet ierīci.

Traukam un režģim ir nepielīpošs pārklājums. To tīrīšanai neizmantojiet metāla virtuves piederumus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, jo tas var sabojāt nepielīpošo pārklājumu.

1. Izvelciet kontaktdakšu no kontaktlīdziņas un ļaujiet ierīcei atdzist. Piezīmes: Izņemiet trauku, lai ļautu ierīcei ātrāk atdzist.
2. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.
3. Notīriet trauku un režģi ar karstu ūdeni, nedaudz mazgāšanas šķidrums un neskrāpējošu sūkli. Lai notīrītu atlikušos netīrumus, varat izmantot attaukošanas šķidrumu.

Brīdinājums: bļodu un resti nevar mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Padoms: Ja trauka un režģa apakšā ir pielīpuši netīrumi, piepildiet tos ar karstu ūdeni un nedaudz mazgāšanas šķidrums. Ļaujiet traukam un režģim mērcēties apmēram 10 minūtes. Pēc tam noskalojiet, notīriet un nosusiniet.

4. Izslaukiet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un mitru drānu.
5. Notīriet sildelementu ar sausu birsti, lai notīrītu visus pārtikas atlikumus.
6. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumsā.

GLABĀŠANA

1. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
2. Pārlicinieties, ka visas detaļas ir tīras un sausas.

GARANTIJA UN APKALPOŠANA

Ja jums ir nepieciešams serviss vai informācija vai ja jums ir problēmas ar ierīces darbību, lūdzu, apmeklējiet T-fal vietni www.t-fal.co.uk vai sazinieties ar T-fal klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tālruna numuru varat atrast vispasaules garantijas brošūrā. Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, dodieties pie vietējā T-fal izplatītāja.

TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

Ja rodas problēmas ar ierīci, aplūkojiet www.t-fal.com pieejamo biežāk uzdoto jautājumu sarakstu vai sazinieties ar Patērētāju servisa centru savā valstī.

TEFAL/T-FAL* STARPTAUTISKA IEROBEŽOTA GARANTĪJA

 : www.tefal.com

Šis produkts ir remontējams TEFAL/T-FAL* garantijas laikā un pēc tā. Piederumus, palīgmateriālus un galalietotāja maināmās daļas var iegādāties, ja tās ir pieejamas uz vietas, kā aprakstīts TEFAL/T-FAL interneta vietnē www.tefal.com.

Garantija** : TEFAL/T-FAL sniedz garantijas šim izstrādājumam attiecībā uz jebkādiem materiālu vai apstrādes defektiem garantijas laikā tajās valstīs***, kas norādītas pievienotajā valstu sarakstā, sākot no sākotnējās iegādes vai piegādes datuma. Starptautiskā ražotāja garantija sedz visas izmaksas, kas saistītas ar pierādītā bojātā izstrādājuma atjaunošanu, lai tas atbilstu sākotnējam specifiskajam, remontējot vai nomainot jebkuru bojāto daļu, un nepieciešamās darba izmaksas. Pēc TEFAL/T-FAL ieskatiem defektīvā produkta remonta vietā var tikt nodrošināts rezerves produkts.

TEFAL/T-FAL vienīgais pienākums un vienīgais jums pieejamais līdzeklis saskaņā ar šo garantiju ir tikai šāds remonts vai aizvietošana maiņa.

Nosacījumi un izņēmumi : TEFAL/T-FAL nav pienākums labor vai aizvietot jebkuru produktu, kam nav pievienots derīgs pirkuma apliecinājums. Izstrādājumu var paņemt tieši personīgi vai arī tas ir pienācīgi jāiepako un jānosūta atpakaļ ierakstītā sūtījumā (vai ar līdzvērtīgu pasta sūtījumu) uz TEFAL/T-FAL pilnvaroto servisa centru. Pilnīga informācija par katras valsts pilnvaroto servisa centru adresēs ir norādīta TEFAL/T-FAL tīmekļa vietnē (www.tefal.com) vai zvanot uz attiecīgo patērētāju apkalpošanas centru, kas norādīts pievienotajā valstu sarakstā. Lai piedāvātu vislabāko iespējamo pēcpārdošanas servisu un pastāvīgi uzlabotu klientu apmierinātību, TEFAL/T-FAL var nosūtīt apmierinātības aptauju visiem klientiem, kuri ir remontējuši vai aizvietējuši savu izstrādājumu TEFAL/T-FAL pilnvarotajā servisa centrā.

Šī garantija attiecas tikai uz izstrādājumiem, kas iegādāti un tiek izmantoti mājāsaimniecībā, un tā neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas, nolaidības, TEFAL/T-FAL instrukciju neievērošanas, izstrādājuma pārveidošanas vai neatļauta remonta, īpašnieka nepareizas iesaiņošanas vai pārvadātāja nepareizas pārvietošanas rezultātā. Tā neattiecas arī uz normālu nolietojumu, apkopi vai maināmo daļu nomainīšanu, kā arī gadījumiem, kad:

- tiek lietots nepareiza veida ūdens vai palīgmateriāli;
- radušies mehāniskie bojājumi, pārslodze;
- radušies zibens vai strāvas pārspriegumu radīti bojājumi;
- ūdens, putekļi vai kukaiņu iekļūšana izstrādājumā (izņemot ierīces, kas īpaši paredzētas kukaiņiem);
- nelaimes gadījumi, tostarp ugunsgrēks, plūdi utt.;
- kaļķakmens noņemšana (jebkādas kaļķakmens noņemšanas darbības jāveic saskaņā ar lietošanas instrukciju);
- ražojuma stikla vai porcelāna izstrādājumu bojājumi;
- profesionāla vai komerciāla izmantošana;
- vai slikti rezultāti, nepareiza sprieguma vai frekvences, kas norādīta produkta identifikatorā vai specifiskajā, dēļ.

Likumā noteiktās patērētāju tiesības: Šī starptautiskā TEFAL/T-FAL garantija neskar likumīgās patērētāja tiesības vai neizslēdzamās vai neierobežojamās tiesības, nedz tiesības pret mazumtirgotāju, no kura patērētājs ir iegādājies produktu. Šī garantija patērētājam dod īpašas likumīgas tiesības, un patērētājam var būt arī citas likumīgas tiesības, kas dažādās valstīs var atšķirties. Patērētājs var

izmantot visas šādas tiesības pēc saviem ieskatiem.

***Ja ražojums ir iegādāts kādā no sarakstā iekļautajām valstīm un pēc tam tiek lietots citā sarakstā iekļautajā valstī, starptautiskais TEFAL/T-FAL garantijas termiņš ir spēkā tajā valstī, kurā ražojums tiek lietots, pat ja ražojums ir iegādāts kādā no sarakstā iekļautajām valstīm ar citu garantijas termiņu. Remonta procesam var būt nepieciešams ilgāks laiks, ja TEFAL/T-FAL lokāli nepārdo šo produktu. Ja prece nav remontējama jaunajā valstī, starptautiskā TEFAL/T-FAL garantija attiecas tikai uz nomainīšanu pret līdzīgu vai alternatīvu precī par līdzīgām izmaksām, **kur tas iespējams**.

*TEFAL sadzīves tehnika dažās teritorijās, piemēram, Amerikā un Japānā, tiek piedāvāta ar zīmolu T-FAL. TEFAL/T-FAL ir reģistrētas Groupe SEB preču zīmes.

Lūdzu, saglabājiet šo dokumentu, lai uz to varētu atsaukties, ja vēlaties iesniegt prasību saskaņā ar garantiju.

****Tikai Austrālijā:**

Mūsu precēm ir piešķirtas garantijas, kuras saskaņā ar Austrālijas Patērētāju aizsardzības likumu nevar izslēgt. Jums ir tiesības uz preces aizvietošanu vai naudas atmaksu par **būtisku bojājumu un kompensāciju par** jebkuru citu pamatoti paredzamu zaudējumu vai bojājumu. Jums ir arī tiesības pieprasīt preču remontu vai nomainīšanu, ja preces nav atbilstošas kvalitātes un ja kļūda nav uzskatāma par būtisku kļūdu.

****Tikai Indijā:** Garantijas ilgums ir atkarīgs no produkta un Indijas štata. Visi garantijas noteikumi jāpārbauda pārdošanas vietā. Ārpus Indijas iegādātajiem un Indijā izmantotajiem izstrādājumiem ir 2 gadu garantija.

Garantija attiecas tikai uz bojātā produkta remontu, taču pēc TEFAL izvēles bojātā produkta remonta vietā var tikt nodrošināts rezerves produkts.

Patērētājam, lai saņemtu savu izstrādājuma remontu, ir **obligāti jāreģistrē** servisa pieprasījums specializētājā viedtālruna lietotnē TEFAL SERVICE APP vai jāzvana uz TEFAL Patērētāju apkalpošanas centru pa tālruni **1860-200-1232**, **darba laiks no pirmdienas līdz sestdienai no pulksten 09 līdz 18**. Garantija neattiecas uz produktiem, kas nosūtīti atpakaļ pa pastu. Kā pirkumu apliecināošs dokuments patērētājam ir jāiesniedz gan šī apzīmogotā garantijas karte, gan skaidras naudas kvīts.