

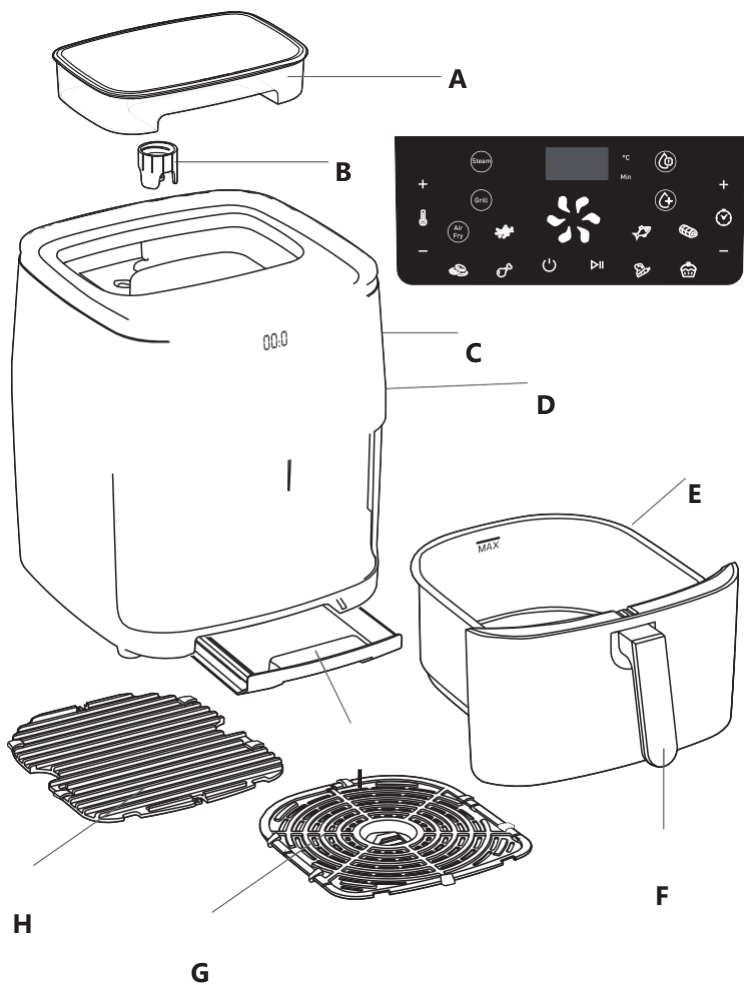
# Tefal<sup>®</sup>

LV



**EASY FRY GRILS UN TVAICĒTĀJS**

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



## APRAKSTS

- A. Ūdens tvertne
- B. Ūdens tvertnes vāciņš
- C. Laika/ temperatūras displejs
- D. Digitālais skārienkrāna panelis
- E. Bļoda
- F. Bļodas rokturis
- G. Standarta reste
- H. Čuguna grila reste
- I. Ūdens paplāte

LV

## AUTOMĀTISKIE GATAVOŠANAS REŽĪMI

- 1. Frī kartupeļi
- 2. Vistas gaļa
- 3. Naģeti
- 4. Zivis
- 5. Cepetis
- 6. Dārzeni
- 7. Kūka

## PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS





1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
2. Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes.
3. Nenoņemiet restes silikona spilventiņus.
4. Rūpīgi notīriet bļodu, ūdens tvertni un noņemamo režģi ar karstu ūdeni, nedaudz mazgāšanas šķidrums un neskrāpējošu sūkli.  
**Brīdinājums: bļodu, režģus un ūdens tvertni nevar mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.**
5. Noslaukiet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu. Ierīce darbojas, ražojot karstu gaisu vai tvaiku. Nepildiet bļodu (E) ar eļļu vai cepamajiem taukiem.

## SAGATAVOŠANA










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 plūsmam un ietekmē karstā gaisa cepšanas rezultātu.**  
Ierīce ļauj pagatavot plašu recepšu klāstu. Pamatēdienu gatavošanas laiks ir norādīts sadaļā "Gatavošanas rokasgrāmata". Tiešsaistes receptes vietnē [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk) palīdzēs jums labāk iepazīt ierīci.

## IZMANTOJOT AUTOMĀTISKOS GATAVOŠANAS REŽĪMUS








1. Pievienojiet elektrības vadu elektrotīkla kontaktligzdai.
2. Ievietojiet ēdienu traukā.  
**Piezīmes: Nekad neuzpildiet trauku virs atzīmes "MAX" un nepārsniedziet tabulā norādīto maksimālo daudzumu (skatiet sadaļu "Gatavošanas rokasgrāmata"), jo tas var ietekmēt gala rezultāta kvalitāti.**
3. Iebīdīet trauku atpakaļ ierīcē.  
**Uzmanību: Lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas neaiztīciet trauku, jo tas kļūst ļoti karsts. Turiet trauku tikai aiz roktura.**

- Nospiediet skārienpaneļa ekrānā vajadzīgā gatavošanas režīma taustiņu (šie režīmi ir detalizēti aprakstīti **sadaļā "Gatavošanas rokasgrāmata"**).
- Apstipriniet gatavošanas režīmu, nospiežot starta pogu . Tādējādi tiks sākts gatavošanas process. Sākas gatavošanas process. Ekrāna displejā pārmaiņus parādīsies izvēlētā temperatūra un atlikušais gatavošanas laiks.
- No ēdiena pāri palikusī eļļa tiek savākta trauka apakšā.
- Daži ēdieni ir jāsakrata gatavošanas laika vidū (skatīt sadaļu "Gatavošanas rokasgrāmata"). Lai sakratītu ēdienu, izvelciet trauku no ierīces aiz roktura un sakratiet to. Pēc tam ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē un vēlreiz nospiediet starta pogu, lai atsāktu gatavošanu.
- Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
- Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.  
Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši iebīdīet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri uz dažām papildu minūtēm.
- 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.
- Kad ēdiena porcija ir gatava, ierīce ir uzreiz gatava citas ēdiena porcijas pagatavošanai. **PIEZĪME: Turpmāk minētās ēdiena gatavošanas programmas**    **izmanto tvaiku. Pirms šīs gatavošanas programmas palaišanas piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim. Mēs iesakām izmantot attīrītu ūdeni.**






## GAISA FRITĒŠANAS REŽĪMA LIETOŠANA


- Ievietojiet ēdienu traukā.
- Iebīdīet trauku atpakaļ ierīcē.
- Nospiediet  un pēc tam  skārienekrāna panelī.
- Noregulējiet temperatūru  ar  un  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. Taimeri 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.
- No ēdiena pāri palikusī eļļa tiek savākta trauka apakšā.
- Daži ēdieni ir jāsakrata gatavošanas laika vidū (skatīt sadaļu "Gatavošanas rokasgrāmata"). Lai sakratītu ēdienu, izvelciet trauku no ierīces aiz roktura un sakratiet to. Pēc tam ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē un vēlreiz nospiediet starta pogu, lai atsāktu gatavošanu.
- Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
- Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.  
Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši iebīdīet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri uz dažām papildu minūtēm.
- 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.
- Kad ēdiena porcija ir gatava, ierīce ir uzreiz gatava citas ēdiena porcijas pagatavošanai.

## GRILA REŽĪMA IZMANTOŠANA

1. Ievietojiet grila režģi ierīces bļodā.
2. Nospiediet , pēc tam ekrānā nospiediet , lai izvēlētos grilēšanas režīmu.
3. Aktivizējiet grilēšanas režīmu, nospiežot . Tādējādi tiks uzsākta uzkaršēšanas fāze. Uzkaršēšanas fāzē mirgo . Šis uzkaršēšanas posms ilgst 15 minūtes.
4. Kad atskan taimera skaņa, uzkaršēšanas fāze ir pabeigta.
5. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
6. Uzlieciet ēdienu uz grila plāksnes un ievietojiet bļodu atpakaļ ierīcē.
7. Noklusējuma gatavošanas laiks ir 4 minūtes. Noregulējiet vēlamo gatavošanas laiku,  nospiežot  un pogas (skatīt sadaļu "Gatavošanas rokasgrāmata").
8. Nospiediet starta pogu , lai uzsāktu gatavošanu. Ekrāna displejā pārmaiņus parādīsies izvēlētā temperatūra un atlikušais gatavošanas laiks.
9. Kad dzirdat taimera skaņu, gatavošana ir pabeigta. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
10. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Ja ēdiens vēl nav gatavs, ielieciet to atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri uz dažām papildu minūtēm.
11. Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Lai izņemtu ēdienu, izmantojiet stangas.  
**Uzmanību:** Pēc cepšanas, trauks, režģis un ēdiens ir ļoti karsti.

## TVAIKA REŽĪMA IZMANTOŠANA





















1. Pirms tvaika režīma izmantošanas piepildiet ūdens tvertni ar tīru ūdeni līdz maksimālajam līmenim.  
**Mēs iesakām izmantot attīrītu ūdeni.**
2. Pārliecinieties, ka ūdens tvertnes vāciņš ir vietā un nofiksēts.
3. Ievietojiet ūdens tvertni atpakaļ vietā.
4. Ievietojiet ēdienu bļodā un ievietojiet bļodu ierīcē.
5. Nospiediet , un pēc tam skārienekrāna panelī nospiediet .
6. Noklusējuma gatavošanas laiks ir 25 minūtes. Noregulējiet vēlamo gatavošanas laiku, nospiežot  un  pogas (skatīt sadaļu "Gatavošanas rokasgrāmata").
7. Aktivizējiet tvaicēšanas režīmu, nospiežot . Tādējādi tiks uzsākta ēdiena gatavošana. Ekrāna displejā pārmaiņus parādīsies izvēlētā temperatūra un atlikušais gatavošanas laiks.
8. Kad dzirdat taimera skaņu, gatavošana ir pabeigta. Atveriet ierīci, izvelciet trauku no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
9. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Ja ēdiens vēl nav gatavs, ielieciet to atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri uz dažām papildu minūtēm.










**Piezīme:** Lai pagatavotu tvaicētus dārzeņus, varat tieši izvēlēties gatavošanas programmu . Temperatūra un gatavošanas laiks tiks iestatīti automātiski.











**Piezīme:** Ja mirgo , tas nozīmē, ka tvertnē nav ūdens. Piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni.  
**Mēs iesakām izmantot attīrītu ūdeni.**

## 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.

			 min	 °C	MENU
<b>KARSTĀ GAISA FRITĒŠANA</b> 	 10	1200 g	30 - 35 min	200°C	
	 8	1000 g	30 - 35 min	200°C	
		800 g	15 - 18 min	200°C	
		1400 - 1600 g	60 min	200°C	
		800 g	15 - 18 min	200°C	
		400 g	13 - 15 min	200°C	Air Fry
		600 g	15 - 17 min	180°C	
		8 gab.	15 - 18 min	180°C	

			 min	 °C	MENU
<b>TVAICĒŠANA</b> 		1000 g	20 - 25 min	100°C	
		800 g	20 - 25 min	100°C	Steam
		1000 g	20 - 25 min	100°C	Steam
















<b>KARSTĀ GAISA FRITĒŠANA + TVAIČĒŠANA</b>  			 min	 °C	
		800 g	3 min tvaicēšana 8 min fritēšana gaisā	100°C tvaiks 160°C fritēšana gaisā	
		1	30 min fritēšana gaisā 15 min tvaicēšana	200°C fritēšana gaisā 100°C tvaicēšana	

### 1.SOLIS

Uzkarsēšana.

### 2.SOLIS

Gatavošana

<b>GRILĒ</b>    15 min 200°C			 min	 °C	
		250 g	6 - 8 min	200°C	
		300 g	10 min	200°C	
		400 g	10 - 12 min	200°C	
		200 g	3 - 5 min	170°C	

## 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 sakratišana gatavošanas laika vidū uzlabo gala rezultātu un var palīdzēt novērst nevienmērīgu pagatavošanos.
- Svaigiem kartupeļiem pievienojiet nedaudz eļļas, lai tie būtu kraukšķīgi. Pēc kartotes eļļas pievienošanas, sāciet cept kartupeļus dažu minūšu laikā.
- Negatavojiet ierīcē ļoti taukainus ēdienus.
- Uzkodas, kuras var pagatavot cepeškrāsnī, var pagatavot arī ierīcē.
- Optimālais ieteicamais fri kartupeļu gatavošanas daudzums ir 800 grami.
- Izmantojiet gatavu kārtaino un smilšu miklas izstrādājumu, lai ātri un viegli pagatavotu pildītas uzkodas.
- Ievietojiet cepeškrāsns trauku ierīces traukā, ja vēlaties cept kūku vai kišu vai ja vēlaties cept traušlas 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 un laiku līdz 10 minūtēm.

## MĀJĀS GATAVOTU ČĪPSU PAGATAVOŠANA

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

1. Izvēlieties dažādas kartupeļu šķirnes, kas ir piemērotas čipsu pagatavošanai. Kartupeļus nomizojiet un sagrieziet vienāda biezuma skaidiņās.
2. 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.
3. Sausā traukā ielejiet 1 ēdamkaroti eļļas (dārzeņu, saulespuķu vai olīvu), lieciet čipsus virsū un samaisiet, līdz tie ir pārklāti ar eļļu.
4. 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.**

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

## TĪRĪŠANA

Pēc katras lietošanas reizes iztīriet ierīci.

Traukam un režģiem 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 bļodu, restes un ūdens tvertni ar karstu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un mikstu sūklīti. Lai notīrītu atlikušos netīrumus, varat izmantot attaukošanas šķidrums.


**Brīdinājums: bļodu, režģus un ūdens tvertni nevar mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.**

**Padoms: Ja trauka un režģa apakšā ir pielīpuši netīrumi, piepildiet tos ar karstu ūdeni un nedaudz mazgāšanas šķidruma. 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 šķidrumā.

## TĪRĪŠANA PĒC TVAICĒŠANAS



1. Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no tīkla.
2. Nospiediet , lai uzsāktu ūdens kontūra attīrīšanu, lai no ūdens kontūra izvadītu atlikušo ūdeni.
3. Kad programma ir pabeigta, izņemiet trauku no ierīces un iztukšojiet no trauka atlikušo ūdeni.
4. Izmazgājiet bļodu, ūdens paliktni un ūdens tvertni siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli, izskalojiet un nosusiniet.


**Piezīmes: Lai ierīce darbotos pareizi, ir nepieciešams regulāri veikt auksto atkaļķošanu. Šim nolūkam vienmēr izmantojiet speciālo funkciju . Karsta ūdens un etiķa lietošana nebūs pietiekami efektīva, lai pilnībā likvidētu nosēdumus.**



## ATKAĻKOŠANA

Lai nodrošinātu optimālu ierīces darbību, regulāri veiciet atkaļķošanu. Rikojieties šādi:

1. Ielejiet ūdens tvertnē 600 ml ūdens. Mēs iesakām izmantot attīrītu ūdeni.
2. Pievienojiet 200 ml baltā etiķa.
3. Pārlicinieties, ka ūdens tvertnes vāciņš ir vietā un nofiksēts. Atlieciet ūdens tvertni vietā.
4. Atlasiet programmu .
5. Kad programma ir pabeigta, atveriet ierīci un iztukšojiet šķidrumu no trauka.
6. Izskalojiet ūdens tvertnes iekšpusi ar siltu ūdeni, pēc tam piepildiet to ar ūdeni. Mēs iesakām izmantot attīrītu ūdeni.
7. Atlieciet ūdens tvertni atpakaļ ierīcē.
8. Nospiediet , lai uzsāktu ūdens kontūra attīrīšanu un izskalošanu.
9. Kad programma ir pabeigta, atveriet ierīci un iztukšojiet ūdeni no trauka.
10. Izmazgājiet bļodu, ūdens paliktņi un ūdens tvertni siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli, izskalojiet un nosusiniet.

Piezīme: Pēc 10 stundu darbības tvaicēšanas režīmā sāk mirgot . Tas liecina, ka nepieciešams palaist atkaļķošanas programmu.

## 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 Tefal vietni [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk) vai sazinieties ar Tefal klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tālruņa numuru varat atrast vispasaules garantijas brošūrā. Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, dodieties pie vietējā Tefal izplatītāja.

## TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

Ja rodas problēmas ar ierīci, aplūkojiet [www.tefal.com](http://www.tefal.com) pieejamo biežāk uzdoto jautājumu sarakstu vai sazinieties ar Patērētāju servisa centru savā valstī.