

T-fal®

Kuumaõhufritüür



EASY FRY & GRILL XXL

www.t-fal.com

www.t-fal.ca

www.t-falusa.com

www.t-fal.com.mx

OLULISED OHUTUSJUHISED

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida peamiseid ohutusnõudeid, kaasa arvatud alljärgnevat:
Enne seadme kasutamist lugege läbi kõik juhised.

1. Ärge puudutage kuumi pindu. Võtke kinni käepidemetest või nuppudest.
2. Elektrilöögi vältimiseks ärge pange toitejuhet, pistikuid ega seadet vette ega muusse vedelikku. Kui seadet kasutavad lapsed või kui seda kasutatakse laste läheduses, on vajalik pidev järelevalve.
5. Kui te seadet enam ei kasuta ning enne selle puhastamist tömmake seadme pistik seinapistikupesast välja. Laske seadmel enne osade paigaldamist või äravõtmist jahtuda.
6. Ärge kasutage ühtegi seadet, mille toitejuhe või pistik on kahjustada saanud, millel on esinenud tõrkeid või mis on mingil viisil kahjustada saanud. Toimetage seade ülevaatamiseks ja/või remondiks lähimasse volitatud teeninduskeskusesse.
7. Tarvikute kasutamine, mida tootja ei soovita, võib põhjustada vigastusi.
8. Seade ei sobi kasutamiseks välitingimustes.
9. Ärge laske juhtmel rippuda üle laua või leti serva ega puutuda vastu kuumi pindu.

10. Ärge asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse ega kuumale ahju.
11. Kuumale õli või muud kuumale vedelikku sisaldavat seadet liigutades tuleb olla väga ettevaatlik.
12. Ühendage kõigepealt toitejuhe seadme külge (sõltuvalt mudelist) ja seejärel toitejuhtme pistik seinapistikupessa. Seadme vooluvõrgust lahti ühendamiseks keerake kõik juhtnupud väljalülitatud asendisse ja tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja.
13. Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil.
14. **HOIDKE NEED JUHISED ALLES MÕELDUD KASUTAMISEKS AINULT KODUMAJAPIDAMISES.**
15. Ühendage seade ainult pistikupesasse, mille miinimumkoormus on 1,5 A. Kui seadme pistik ei sobi pistikupesasse, laske elektrikul paigaldada sobiv pistikupes.

POLAARSUSE JUHISED (sõltuvalt mudelist)


Seadmel on polariseeritud pistik (üks haru on teisest laiem). Elektrilöögi ohu vähendamiseks sobitub see pistik polariseeritud pistikupesasse vaid ühel viisil. Kui pistik pesasse ei mahu, pöörake see teistpidi. Kui pistik ikka ei sobi, võtke ühendust professionaalse elektrikuga. Ärge seadistage pistikut mingil viisil ümber.

LÜHIKESE JUHTME KASUTUSJUHEND

Ärge kasutage pikendusjuhet.

Seadmel on lühike toitejuhe. See aitab vältida juhtme sassiminekut ja selle otsa komistamisest tuleneda võivaid ohte.

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 kööginurkad,
 - maaeluasutused,
 - hotellid, motellid jm majutusasutused,
 - külalistemajad.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Kahjustada saanud toitejuhtme peab ohu vältimiseks välja vahetama tootja, klienditeeninduskeskus või vastava väljaõppe saanud tehnik.
- Isikud (kaasa arvatud lapsed), kes oma füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või kogenumatuse või teadmatuse tõttu ei ole võimelised toodet ohutult kasutama, ei tohiks seda teha ilma järelevalveta või vastutava isiku juhendamiset.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
-  Töötava seadme osad lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage töötava seadme kuumi pindu.
- Puhastage eemaldatavaid osi mitteabrasivse pesukäsnaga ja nõudepesuvahendiga. Tarvikuid ei tohi pesta nõudepesumasinas.
- Pühkige seadet väljast ja seespoolt niiske pesukäsnaga või lapiga. Vt juhiseid osast "Puhastamine".
- Seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 4000 m.
- Tähelepanu! Kütteelement püsib mõnda aega kuum ka pärast seadme kasutamist.
- Tähelepanu! Seadme sobimatu kasutamine võib põhjustada vigastuse.
- Tähelepanu! Ärge laske vedelikul sattuda seadme ühenduskohale (sõltuvalt mudelist).

Mida teha

- Lugege ja järgige kasutusjuhiseid. Hoidke juhised kindlas kohas alles.
- Eemaldage seadmelt enne kasutamist kõik pakematerjalid ja etiketid. Eemaldage eemaldatava anuma (sõltuvalt mudelist) alt kõik pakematerjalid.
- 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.
- 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 veebisaitidel www.tefal.co.uk või www.tefal.com.au toodud retsepte ja õiges koguses koostisaineid.

Ei tohi 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 hoiatusetele teha, kasutage heas korras ja seadmele vastava võimsusega pikendusjuhet.
- Ärge laske toitejuhtmel sõlme minna.
- Ärge tõmmake laadijat seinapistikupesast välja juhtmest hoides.
- Ärge liigutage kuumale toidule täidetud seadet kohalt!

- Ärge lülitage tööle tühja seadet!
- Ärge kasutage seade tuleohtlike materjalide (rulood, kardinat 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

- Toote esimesel kasutuskorral võib sellest 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 äärmiselt 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.
- **TÄHELEPANU!** Tundlikud inimesed (rasedad, lapsed, eakad ja immuunsüsteemi puudikkusega inimesed) peaksid arvestama, et temperatuurid alla 80 °C ei ole piisavad bakteritest tulenevate ohtude kõrvaldamiseks (v.a jogurt).

Keskond

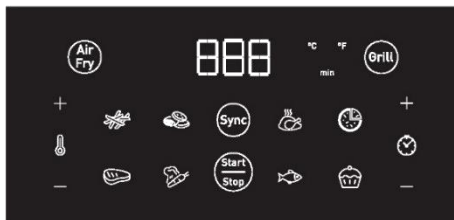
Keskonnakaitse on esmatähtis!



- ① Seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ümbertöödelda.
- ➔ Jätke kasutatud seade kohalikku jäätmekogumiskaama.

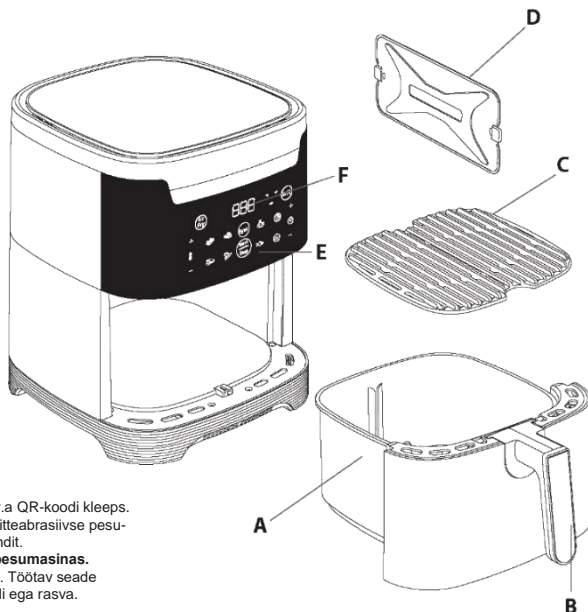
KIRJELDUS

- A. Anum
- B. Anuma käepide
- C. Eemaldatav valatud grillrest
- D. Eemaldatav vahetükk
- E. Digitaalne puutepaneel
- F. Tööaja/temperatuuri ekraan



AUTOMAATSED TOIDUVALMISTUSREŽIIMID

1. Friikartulid
2. Nagitsad
3. Kanapraad
4. Pitsa
5. Liha
6. Kala
7. Kõogiviljad
8. MAGUSTOIT



ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA




1. Eemaldage pakkematerjal.
2. Eemaldage seadmelt kõik kleepsud või etiketid, v.a QR-koodi kleeps.
3. Puhastage anum, eemaldatav rest ja vahetükk mitteabraseerivate pesukäsnaga, millele on lisatud veidi nõudepesuvahendit.
4. **Anumat, resti ja vahetükki tohib pesta nõudepesumasinas.** Pühkige seadet sees- ja väljastpoolt 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



Seadme saab valmistada erinevaid retsepte. Peamiste toiduainete valmistusajad on toodud osas "Valmistusjuhised". Veebisaidilt www.t-fal.com leiate retsepte, mis aitavad teil seadmega tutvuda.

1. Ühendage toitejuhtme pistik pistikupessa.
2. Soovi korral käivitage eelsoojendamise. Selleks vajutage käivitusnuppu  ning valige funktsioon Air Fry (õhuga fritimine), mis hakkab kohe vilkuma, kui seadme pistik on ühendatud pesa. Esimesel kasutuskorral kuvatakse temperatuur 18 °C.
 - Temperatuuri saate reguleerida digiekraani nuppudega  ja .
 - Eelsoojendamise alustamiseks vajutage käivitusnuppu.
 - Eelsoojendamise lõppedes teeb seade piisku.
 - Eelsoojendusetapp on nüüd lõppenud.
3. Pange toiduained anumasse.
Märkus. Ärge täitke anumad üle tähise MAX ega ületage tabelis (vt osa "Valmistusjuhised") toodud koguseid, sest see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.
4. Lükake anum tagasi seadmesse.
Ettevaatus! Ärge puudutage anumad töötamise ajal ega mõnda aega pärast seda, sest anum läheb väga kuumaks. Hoidke anumad ainult käepidemest.
5. Valmistamise alustamiseks saate valida automaatse töörežiimi ja käsiseadete vahel.

a. Käsiseadete valimisel:




- Reguleerige temperatuuri  digiekraani nuppudest  ja . Temperatuur varieerub vahemikus 40-220 °C.
- Seadistage soovitud valmistusaeg, vajutades nuppe  ja . Taimerit saab seadistada kuni 60 minutini.
- Toiduvalmistamise alustamiseks valitud temperatuuri ja ajaga vajutage käivitusnuppu . Valmistamine algab. Ekraanil kuvatakse vaheldumisi valitud temperatuur ja valmistamise lõpuni jäänud aeg.

b. Automaatrežiimi valimisel:






- Vajutage otse ekraanil valitud menüül (täpsemat kirjeldust režiimide kohta vt osast „Valmistusjuhised“).
 - Režiimi kinnitamiseks vajutage käivitusnuppu . Toiduvalmistamine algab.
 - Ekraanil kuvatakse valitud temperatuur ja valmistamise lõpuni jäänud aeg.
6. Liigne õli koguneb anuma põhja.
 7. Mõndasid toiduaineid tuleb poole valmistusaja peal raputada (vt osa "Valmistusjuhised"). Toiduainete raputamiseks võtke anum käepidemest hoides seadme välja ja raputage anumad. Lükake anum tagasi seadmesse ja vajutage valmistamise jätkamiseks käivitusnuppu .
 8. Taimerisignaali kõlades on toit valmis. Võtke anum seadme 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.
Ettevaatus! Anumad 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 kuumu auru.
 11. Kui toiduportsjonid on valmis, saab seadmega kohe uut portsjonit valmistama hakata.

SÜNKROONIMISE REŽIIM (KAHE TOIDU VALMISTAMINE)

Selles režiimis saate üheaegselt valmistada kaht erinevat toitu.







1. Asetage rest anumale ja vahetükk keskele.
2. Vajutage nuppu  ja seejärel nuppu .
3. Valige toit P1. Saate valida kõiki programme.
4. Valige toit P2. Saate valida kõiki programme, välja arvatud just valitud P1.
5. Lisatava toidu piktogramm hakkab vilkuma ja ekraanile ilmub kiri „Add“.
Märkus. Kahte koostisainet ei lisata samal ajal, neil on erinevad valmistusajad (valmistustemperatuur seadistatakse automaatselt 180 °C). Seade arvutab automaatselt, milline toit tuleb lisada esimesena.
6. Asetage esimene toit anuma vasakule poolele. Lükake anum tagasi seadmesse.
7. Valmistamise alustamiseks vajutage .
8. Kui on vaja lisada teine toit, teeb seade piisku.
Märkus. Seade teeb arvutused automaatselt, et tagada kahe toidu valmimine samal ajal.
9. Asetage teine toit anuma paremale poolele.
10. Kui toit on valmis, teeb seade piisku.
Märkus. Mõnel toidul on sama valmimisaeg. Sel juhul asetage need anumasse samal ajal.
11. Võtke valmis toit anumast välja, kasutades selleks tange.

GRILLRESTI KASUTAMINE

1. Asetage grillrest seadme anumasse. Jälgige, et TOP-tähis (kõrgem osa) jääb ülespoole.
2. Vajutage  ning seejärel vajutage grillrežiimi valimiseks ekraanil .
3. Grillrežiimi käivitamiseks vajutage . Sellega käivitatakse eelsoojendamine (15 minutit, grillmistemperatuur seadistatakse automaatselt 220 °C).
4. Taimerisignaali kõlades on eelsoojendamine lõppenud. Ekraanile ilmub kiri "Add".
5. Võtke anum seadme välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.
Ettevaatus! Anum ja grillrest on väga kuumad. Võtke toit välja tangide abil.
6. Asetage toit grillrestile ja pange anum tagasi seadmesse.
7. Soovitud valmistusaja reguleerimiseks vajutage nuppe  ja  (vt osa „Valmistusjuhised“).

8. Vajutage valmistamise alustamiseks käivitusnuppu . Ekraanil kuvatakse temperatuur ja valmistamise lõpuni jäänud aeg. Märkus. Lihatükke saab poole valmistusaja peal ümber pöörata. Liigne õli koguneb anumale põhja.
9. Taimerisignaali kõlades on valmistamine lõppenud. Võtke anum seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.
10. Võtke valmis toit anumast välja, kasutades selleks tange. **Ettevaatus! Pärast fritimist on rest ja toit väga kuumad.**

KUIVATAMINE




























1. Asetage rest seadme anumasse.
2. Vajutage  , valige Air Fry ja reguleerige temperatuuri , vajutades digiekraanil nuppu  40 °C.
3. Seadistage soovitud valmistusaeg nuppudega  ja  . Taimer saab seadistada vahemikus 1 tund kuni 10 tundi.
4. Kuivatamise alustamiseks vajutage nuppu  . Ekraanil kuvatakse vaheldumisi valitud temperatuur ja valmistamise lõpuni jäänud aeg.
5. Taimerisignaali kõlades on kuivatamine lõppenud. Võtke anum seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.
6. Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit ei ole valmis, pange anum lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõneks minutiks.
7. Võtke kuivatatud toit anumast välja, kasutades selleks 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 lõpptulemused mõjutada mõõtmed, kuju ja kaubamärk. Seega peate võib-olla valmistusaega veidi reguleerima.

Kraadide ühiku muutmiseks °F vajutage üheaegselt nuppe  ja .

	Kogus	Ligikaudne valmistusaeg (min)	Temperatuur (°C)	Režiim		Raputage	Lisateave
Kartulid ja friikartulid							
Külmutatud friikartulid (10 mm x 10 mm)	1000 g	35–40 min	180°C /350 °F			Kaks korda	
	1200 g	40–45 min					
Isetehtud friikartulid (8 x8 mm)	1000 g	35–40 min	180°C /350°F			Kaks korda	Lisage 1 spl õli
	1200 g	40–45 min					
Külmutatud kartulisektorid	1000 g	20–25 min	200°C /390°F			x3	Lisage 1 spl õli
	1200 g	25–30 min					
Liha, linnuliha							
Külmutatud steigid	5 tk	12 min	180°C /350°F				
Kana rinnafilee (kondita)	100-500 g	12 -19 min	180°C /350°F				
Terve kana	1600 g	60 min	200°C /390°F				Kasutage anumata ilma restita
Kala							
Lõhefilee	4 tk	14–17 min	140T/284°F				
Krevetid	20 tk	5 min	170T/240°F				
Suupisted							
Sügavkülmutatud kananagitsad	2000 g	45 min	200°C /390°F			Jah	
Külmutatud kanatiivad	1500 g	30–35 min	200°C /390°F			Jah	
Külmutatud sibularõngad	500 g	9–11 min	200°C /390°F			Jah	
Pitsa	400 g	7–10 min	190°C /375°F				
Kõögiviljad	300-700 g	16–20 min	200°C /390°F				

Küpsetamine							
Muffinid	8 tk	15–18 min	180°C /350°F				Kasutage küpsetusvormi / ahjunõu**
Šokolaadikoogid	8 tk	9–11 min	160°C /320°F				
Kuivatamine							
Õunaviilud	4 tk	10 tundi	40T/105°F				
Kogus Ligikaudne valmistusaeg (min) Režim Raputamine * Lisateave							
 220°C /425°F							
 =  15 min - 220°C /425°F							
Liha	250 g	Eelsoojendamine: 15 min Valmistusaeg: 6–8 min			Võite lisada õli, maitsetaimi ja soola. Poole valmistusaja peal võite toitu ümber keerata.		
Vorstikesed	400 g	Eelkuumutus 15 min Valmistusaeg: 10–12 min			Võite lisada õli, maitsetaimi ja soola. Poole valmistusaja peal võite toitu ümber keerata.		
Köögiviljad	300 g	Eelsoojendamine: 15 min Valmistusaeg: 10 min					
Kalafilee	200 g	Eelsoojendamine: 15 min Valmistusaeg: 3–5 min					
 Sünkroonise režiim -180 °C / 350 °F							
Külmutatud friikartulid 10 mm	600 g	Eelseadistatud		Kaks korda			
Külmutatud kartulisektorid	600 g	Eelseadistatud		Kaks korda			
Köögiviljad	500 g	Eelseadistatud					
Brokoli Köögiviljad	600 g	Eelseadistatud					
Kanakoivad	600 g	Eelseadistatud					
Kananagitsad	1000 g	Eelseadistatud					
Grillitud ribisteik	1 tk	Eelseadistatud					
Lõhefilee	1 tk	Eelseadistatud					
Pitsa	1 viil	Eelseadistatud					
Minikoogid	4 tk	Eelseadistatud					

* Raputage poole valmistusaja peal hoelikalt.

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

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

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

Retsepte leiate www.t-fal.com.

NÕUANDED

- Väiksemaid toiduaineid on tavaliselt vaja valmistada lühemal 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 lusikatäie 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 1000 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, roosteabast terasest, alumiiniumist või keraamilist ahjunõu.
- Seadet saab kasutada ka toidu soojendamiseks. Toidu soojendamiseks seadistage temperatuur kuni 10 minutiks 160 °C peale.

KARTULIKRÖPSUDE TEGEMINE

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

1. Valige selleks soovitud kartulisort. Koorige kartulid ja lõigake need võrdse paksusega kartulikrõpsudeks.
2. Laske kartulitel vähemalt 30 minutit külmas vees liguneda, nõrutage ja kuivatage puhta, imava käterätikuga. Patsutage köögi käterätikuga kuivaks. Krõpsud peavad enne valmistamist olema täiesti kuivad.
3. Valage kuiva 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 juhiste.

PUHASTAMINE

Puhastage seadet pärast igit kasutuskorda.

Anumal, restil ja vahetükil 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, rest ja vahetükk hoolikalt mitteabrasiivse pesukäsna ja sooja veega, millele on lisatud veidi nõudepesuvahendit. Kõrgema mustuse eemaldamiseks võite kasutada rasvaärastusvedelikku.

Anumat, resti ja vahetükki tohib pesta nõudepesumasinas.

- Nipp: anuma põhja ja restile kleepunud mustuse eemaldamiseks täitke anum sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga. Laske anumal, restil ja vahetükil umbes 10 minutit liguneda. Loputage puhta veega ja kuivatage.**
4. Puhastage seade seespoolt sooja vee ja pehme lapiga.
 5. Puhastage kütteelement 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.t-fal.com või pöörduge oma riigi Tefali klienditeenindusse. Telefoninumbri leiate üleilmse 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.t-fal.com, millelt leiate korduma kippuvad küsimused, või pöörduge oma riigi klienditeenindusse.