

# Tefal®

LV




“Easy Fry Classic”

[www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk)

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

# DROŠĪBAS INSTRUKCIJA

- Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājās. 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 nomaīņu 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.
- Šo ierīci atļauts izmantot bērniem, kuri ir vecāki par 8 gadiem, un personām ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām, kā arī personām bez pieredzes un zināšanām, ja šīs personas uzrauga vai instruē par drošu ierīces lietošanu un tās apzinās ar ierīci saistīto bīstamību. Bērniem ir aizliegts rotaļāties ar šo ierīci. Bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem un bez uzraudzības, ir aizliegts veikt ierīces tīrīšanu un apkopi. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem, neaizsniadzāmā vietā.
-  Ierīces darbības laikā pieejamo virsmu temperatūra var būt augsta. Neaiztieciot ierīces karstās virsmas.
- Tīriet noņemamās daļas ar abrazīvu sūkli un mazgāšanas šķidrums vai trauku mazgājamā mašīnā (atkarībā no modeļa).
- Tīriet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mitru sūkli vai drānu. Lūdzu, skatiet lietošanas instrukcijas sadaļu "Tīrīšana".
- Ierīci var izmantot augstumā līdz 2000 m virs jūras līmeņa.

## levērojiet!

Izlasiet un sekojiet lietošanas norādījumiem. Glabājiet tos drošā vietā.

- Pirms lietošanas noņemiet no ierīces visus iepakojuma materiālus un reklāmas etiķetes vai uzlīmes. Noteikti noņemiet arī jebkādus materiālus, kas atrodas zem noņemamā trauka (atkarībā no modeļa).
- Pārbaudiet, vai elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz ierīces datu plāksnītes (maiņstrāva).
- Ņemot vērā dažādos spēkā esošos standartus, ja ierīci izmanto valstī,

kurā tā nav iegādāta, pārbaudiet to apstiprinātā servisa centrā.

- Izmantojiet ierīci uz līdzenas, stabilas, karstumizturīgas darba virsmas un sargājiet to no ūdens šļakatām.
- Novietojiet ierīci ne mazāk kā 20 cm attālumā no sienas.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla: pēc lietošanas, lai to pārvietotu vai notīrītu.
- Ugunsgrēka gadījumā atvienojiet ierīci no elektrotīkla un aplāpējiet liesmas, izmantojot mitru trauku divieli.
- Lai nesabojātu ierīci, lūdzu, ievērojiet receptēs un vietnēs [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk) vai [www.tefal.com](http://www.tefal.com) ausnietos norādījumus; 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.
- Neatstājiet vadu pakārtu. Elektrības vads nekādā gadījumā nedrīkst atrasties ierīces karsto daļu tuvumā vai saskarē ar tām, tuvu siltuma avotam vai balstīties uz asām malām.
- Neatvienojiet ierīci no elektrotīkla, 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 ierīci ūdenī vai citā šķīdumā.
- Neizmantojiet nekādus spēcīgus tīrīšanas līdzekļus (īpaši sodu saturošus noņēmējus) vai skrāpjus.
- Neglabājiet ierīci ārpus telpām. Glabājiet to sausā un labi vēdināmā vietā.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā darbojas.

## 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 zemsprīgumu, 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



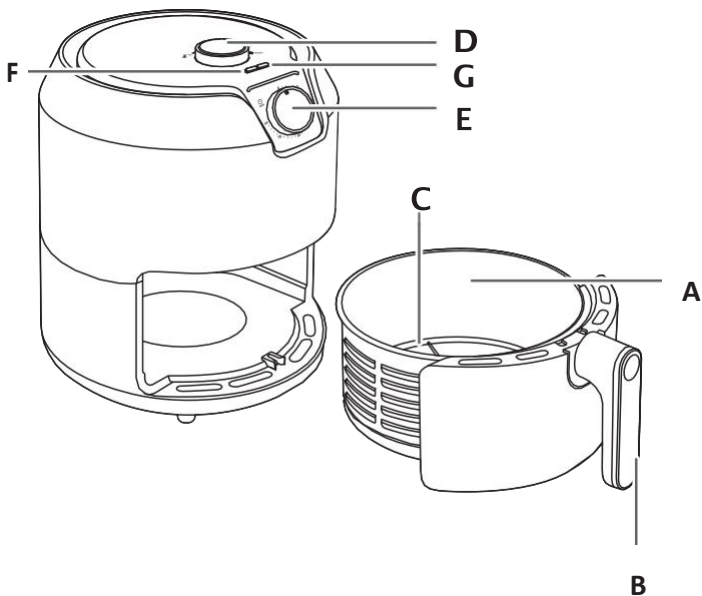
### Vides aizsardzība ir svarīga!



Jūsu ierīce satur vērtīgus materiālus, ko iespējams otrreizēji izmantot vai pārstrādāt.



Atstājiet to vietējā mājtsaimniecības atkritumu savākšanas punktā.



## APRAKSTS

- A. Trauks
- B. Trauka rokturis
- C. Noņemamais režģis
- D. Temperatūras vadības poga (80-200°C)
- E. Ieslēgšanas/izslēgšanas un taimera (0-60 min) poga ar automātisko izslēgšanos
- F. Barošanas indikatora gaismā
- G. Uzkaršanas gaismā

## PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS:

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

**Piezīmes: Šīs detaļas var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā.**

4. Noslaukiet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu. "Easy Fry" darbojas radot 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 plūsmam un ietekmē karstā gaisa cepšanas rezultātu.**

## IERĪCES LIETOŠANA

"Easy Fry" ļauj pagatavot plašu recepšu klāstu. Pamatēdienu gatavošanas laiks ir norādīts sadaļā "Gatavošanas rokasgrāmata". Tiešaistes receptes vietnē [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk) palīdzēs jums labāk iepazīt ierīci.

1. Pievienojiet elektrības vadu elektrotīkla kontaktligzdai.
2. Uzmanīgi izvelciet trauku no "Easy Fry".
3. 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.**

4. Iebīdīet trauku atpakaļ "Easy Fry".

**Uzmanību: Lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas neaiztieciat trauku, jo tas kļūst ļoti karsts. Turiet trauku tikai aiz roktura.**

5. Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu līdz vajadzīgajai temperatūrai. Lai izvēlētos pareizo temperatūru, skatiet sadaļu "Gatavošanas rokasgrāmata"
6. Izvēlieties nepieciešamo gatavošanas laiku ( skatiet sadaļu "Gatavošanas rokasgrāmata" ).

7. Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet taimera pogu līdz vajadzīgajam gatavošanas laikam.  
**Pievienojiet 3 minūtes gatavošanas laikam, kas norādīts tabulās 7. un 8. lappusē, ja lietojat aukstu ierīci.**

Lai iestatītu īsu laiku, pagrieziet taimera pogu līdz 10 minūšu atzīmei un pēc tam pagrieziet to atpakaļ līdz vēlamajam laikam.

**Piezīmes:** Ja vēlaties, varat arī ļaut ierīcei uzsilt, neievietojot tajā ēdienu. Šajā gadījumā pagrieziet taimera pogu uz laiku, ilgāku par 3 minūtēm un pagaidiet līdz izdziest sildīšanas indikators (pēc aptuveni 3 minūtēm). Pēc tam piepildiet trauku un pagrieziet taimera pogu līdz vajadzīgajam gatavošanas laikam (laiku skatiet sadaļā "Gatavošanas rokasgrāmata").

- Taimeris sāk iestatīt gatavošanas laiku atskaiti.
  - Iedegas sildīšanas gaiss.
  - Karstā gaisa cepšanas laikā sildīšanas gaiss laiku pa laikam ieslēdzas un izslēdzas. Tas norāda, ka sildelements ir ieslēgts un izslēgts, lai termostatiski uzturētu iestatīto temperatūru.
8. No ēdiena pāri palikusī eļļa tiek savākta trauka apakšā.
9. Daži ēdieni ir jāsakrata gatavošanas laika vidū (skatīt sadaļu "Gatavošanas rokasgrāmata"). Lai sakratītu ēdienu, izvelciet trauku no ierīces aiz roktura un sakratiet to. Tad iebīdīet trauku atpakaļ "Easy Fry".  
Padoms: Taimeri var iestatīt uz pusi no gatavošanas laika, un, atskatot taimera signālam, sastāvdaļas jāsakrata. Pēc tam vēlreiz iestatiet taimeri atlikušajam gatavošanas laikam.
10. **Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.**  
**Piezīmes:** Ierīci var izslēgt arī manuāli. Lai to izdarītu, pagrieziet taimera pogu uz 0.
11. **Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.**  
Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši iebīdīet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri uz dažām papildu minūtēm.
12. Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Lai izņemtu ēdienu, izmantojiet stangas, lai izceltu ēdienu no trauka.  
**Uzmanību:** Pagriežot trauku, uzmanieties, vai trauka apakšā nav savākusies eļļa, kas var nokļūt uz ēdiena un režģa, kas var izkrist.  
Pēc cepšanas karstā gaisā, trauks, režģis un ēdiens ir ļoti karsti. Atkarībā no "Easy Fry" pagatavotā ēdiena veida, ievērojiet piesardzību, jo no trauka var izdalīties tvaiks.
13. Kad ēdiena porcija ir gatava, "Easy Fry" ir uzreiz gatavs citas ēdiena porcijas pagatavošanai.

## GATAVOŠANAS ROKASGRĀMATA

Tālāk sniegtā tabula palīdz izvēlēties pamata iestatījumus ēdienam, kuru vēlaties pagatavot. **Piezīmes:** 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.-maks. daudzums (g)	Aptuvenais laiks (min)	Temperatūra (°C)	Sakratīt*	Papildu informācija
<b>Kartupeļi un fri kartupeļi</b>					
Saldēti fri kartupeļi (10 x 10 mm standarta biežums)	300-700	15-20 min	200°C	Jā	
Mājās gatavoti fri kartupeļi (8 x 8 mm)	300 - 800**	22-32 min	180°C	Jā	Pievienot ½ ēdamkarotes eļļas
Saldētas kartupeļu daiviņas	300 - 800	22-27 min	180°C	Jā	
<b>Gaļa un putnu gaļa</b>					
Saldēts steiks	100-400	9-17 min	180°C		
Saldētas gaļas bumbiņas	400	8-12 min	180°C		
Vistas krūtiņas fileja (bez kauliem)	100-500	12-19 min	180°C		
Vista (vesela)	1200	60 min	180°C		
<b>Zivis</b>					
Laša fileja	350	15-17 min	140°C		
<b>Uzkodas</b>					
Saldēti vistas nageti	100-600	7-12 min	200°C		
Saldēti vistas spārniņi	300	16-20 min	200°C		
Saldētas siera nūjiņas	125 (5 gabali)	8 min	180°C		
Saldēti sīpolu gredzeni	200 (10 gabali)	8-10 min	200°C	Jā	
<b>Konditoreja</b>					
Mafini	4 x 100	18-22 min	180°C		Izmantojiet cepšanas veidni/cepeškrāsns trauku ***

\* Sakratīt gatavošanas laika vidū.

\*\* Nemizotu kartupeļu svars

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

**\*\*\* ievietojiet cepšanas traukā kūku veidni/cepeškrāsns trauku (silikona, nerūsējošā tērauda, alumīnija vai terakotas).**

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

LV

## 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 dažu minūšu laikā.
- Negatavojiet "Easy Fry" ļoti taukainus ēdienus.
- Uzkodas, kuras var pagatavot cepeškrāsnī, var pagatavot arī "Easy Fry".
- 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 traukā "Easy Fry", 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.
- "Easy Fry" varat izmantot arī ēdienu uzsildīšanai. Lai atkārtoti uzsildītu ēdienu, iestatiet temperatūru līdz 160°C un laiku līdz 10 minūtēm.

## MĀJĀS GATAVOTI ČIPSI

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 ½ ēdamkaroti eļļas (dārzenu, 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 režģim ir nepielīpošs pārklājums. To tīrīšanai neizmantojiet metāla virtuves piederumus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, jo tas var sabojāt nepielīpošo pārklājumu.**

1. Izvelciet kontaktdakšu no kontaktlīdždas un ļaujiet ierīcei atdzist. Piezīmes: Izņemiet trauku, lai ļautu "Easy Fry" 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.

**Piezīmes: Bļoda un režģis ir mazgājami trauku mazgājamajā 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 šķidrums.

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

## TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

Ja rodas problēmas ar ierīci, apmeklējiet vietni [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk) vai [www.tefal.com.au](http://www.tefal.com.au), lai saņemtu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai sazinieties ar savas valsts klientu apkalpošanas centru.

**Ja jums ir kādas problēmas ar ierīci vai rodas jautājumi, vispirms sazinieties ar klientu apkalpošanas komandu, lai saņemtu ekspertu palīdzību un padomu: Palīdzības tālrunis: 0345 602 1454 - AK**

**(01) 677 4003 - Īrija**

vai sazinieties ar mums, izmantojot mūsu vietni: [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk)

## AUSTRĀLIJA

Palīdzības tālrunis: 1300307824

GRUPE SEB AUSTRALIA

PO Box 7535, Silverwater NSW 2128

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

Ref. NC00145122

S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 01/2018