

T-fal®



Kuumaõhufritüür EY505

EASY FRY™ & GRILL DIGITAL

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 alljärgnevaid:

1. Enne seadme kasutamist lugege läbi kõik juhised.
2. Ärge puudutage kuumi pindu. Võtke kinni käepidemetest või nuppudest.
3. Elektrilöögi vältimiseks ärge pange toitejuhet, pistikuid ega seadet vette ega musse 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 tõmmake 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 kuuma ahju.
11. Kuuma õli või muud kuuma vedelikku sisaldavat seadet liigutades tuleb olla väga ettevaatlik.
12. Ühendage kõigepealt toitejuhe seadme külge (sõltuvalt mudelist) ja seejärel toitejuhtme pistik seinapistikupesasse. Seadme vooluvõrgust lahti ühendamiseks keerake kõik juhtnupud väljalülitatud asendisse ja tõmmake seadme pistik pesast 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 pistikupesa.

POLAARSUSE JUHISED


Seadmel on polariseeritud pistik (üks haru on teisest laiem). Elektrilöögi ohu vähendamiseks sobitub see pistik polariseeritud pistikupesasse vaid ühel viisil. Kui pistik pesa 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 sassiminekest 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 kööginurgad,
 - maaeluasutused,
 - hotellid, motellid jm majutusasutused,
 - külalistemajad.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või kaujuhtimissüsteemi 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 juhendamisetä.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
-  Töötava seadme osad muutuvad väga kuumaks. Ärge puudutage töötava seadme kuumi pindu.
- Puhastage eemaldatavaid osi mitteabrasiivse 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.

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 pakkematerjalid.
- Kontrollige, et kasutava vooluvõrge pinge 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.

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 pistikut seinapistikupesast välja juhtmest hoides.

- Ärge liigutage kuumat toiduga täidetud seadet kohalt!
- Ärge lülitage tööle tühja seadet!
- Ärge kasutage seadet 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 seadmest 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 kokkupuutuvaid 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.

Keskkond

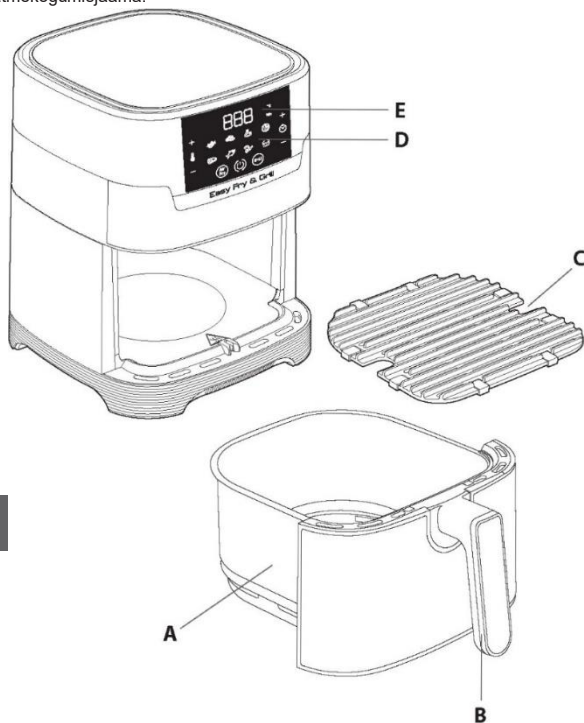
Keskkonnakaitse on esmatähtis!



Seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ümbertöödelda. Jätke kasutatud seade kohaliku jäätmekogumiskaama.

KIRJELDUS

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



AUTOMAATSED TOIDUVALMISTUSREŽIIMID

1. Friikartulid
2. Nagitsad
3. Kanapraad
4. Pitsa
5. Liha
6. Kala
7. Köögiviljad
8. Magustoidud

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

1. Eemaldage pakkematerjal.
2. Eemaldage seadmelt kõik kleepsud või etiketid.




3. Ärge eemaldage resti silikoonpadjakesi.
4. Puhastage anum ja eemaldatav grillrest hoolikalt mitteabrsiivse pesukäsnad ja sooja veega, millele on lisatud veidi nõudepesuvahendit.
5. **Hoiatus! Anumat ja resti ei tohi pesta nõudepesumasinas.**
Pühkige seadet sees- ja väljaspoolt niiske lapiga. Töötav seade toodab kuumat 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 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 eelkuumutus. Selleks vajutage käivitusnuppu , mis hakkab kohe vilkuma, kui seadme pistik on ühendatud pesa. Esimesel kasutuskorral kuvatakse temperatuur 180 °C.
 - Temperatuuri saate reguleerida digiekraani nuppudest  ja .
 - Eelkuumutamise alustamiseks vajutage käivitusnuppu
 - Programmeeritud temperatuurini jõudmisel teeb seade piiksu.
 - Eelkuumutuse etapp 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 seadme 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 . Termostaat varieerub vahemikus 80-200 °C (175-400 °F).
 - Seadistage soovitud valmistusaeg, vajutades nuppu  ja reguleerides valmistusaega nuppudega  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:

 - Valige soovitud režiim, vajutades puutepaneelil vastavat nuppu (režiimide kohta vt täpsemalt osas „Valmistusjuhised“).
 - Režiimi kinnitamiseks vajutage nuppu . 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 seadmest välja ja raputage anumad. Lükake anum tagasi seadmesse ja vajutage valmistamise jätkamiseks käivitusnuppu .
8. Taimerisignaali kõlades on toit valmis. 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.

Ettevaatus! Anumat ei tohi koos restiga tagurpidi keerata.
Pärast kasutamist on anum, rest ja toit väga kuumad. Sõltuvalt toidu liigist tuleb olla ettevaatlik, sest anumast võib tulla kuumat auru.
11. Kui toiduportsjonid on valmis, saab seadmega kohe uut portsjonit valmistama hakata.

GRILLPLAADI KASUTAMINE









1. Asetage grillplaat seadme anumasse.
2. Vajutage , seejärel vajutage ekraanil , et valida grillrežiim.
3. Grillrežiimi käivitamiseks vajutage nuppu . Seade läheb eelkuumutuse etappi (15 minutit). Taimerisignaali kõlades on eelkuumutus lõppenud.
5. Võtke anum seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.

Ettevaatus! Anum ja grillrest on väga kuumad. Võtke toit grillplaadilt ära tangide abil.
6. Asetage toit grillplaadile 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. Lihaticke tuleb poole valmistusaja peal ümber pöörata.
Liigne õli koguneb anuma põhja.
9. Taimerisignaali kõlades on valmistamine lõppenud. Võtke anum seadmest välja ja asetage see kuumakindlale

- pinnale.
- Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit ei ole valmis, pange anum lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõneks minutiks.
 - Võtke valmis toit anumast välja. Kasutage toidu eemaldamiseks anumast tange.
Ettevaatust! Pärast kasutamist on anum, rest ja toit väga kuumad.

















KUIVATAMINE









- Asetage rest seadme anumasse.
- Vajutage nuppu , seejärel reguleerige temperatuuri , vajutades digiekraanil nuppe  ja  80 °C.
- Seadistage soovitud valmistusaeg, vajutades nuppu  ja reguleerides valmistusaega nuppudega  ja . Taimer saab seadistada vahemikus 1 tund kuni 1 kundi.
- Kuivatamise alustamiseks vajutage käivitusnuppu . Ekraanil kuvatakse vaheldumisi valitud temperatuur ja valmistamise lõpuni jäänud aeg.
- Taimerisignaali kõlades on valmistamine lõppenud. Võtke anum seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.
- Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit ei ole valmis, pange anum lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõneks minutiks.
- Võtke valmis toit anumast välja. Kasutage toidu eemaldamiseks anumast tange.
Ettevaatust! Anum ja rest on väga kuumad.

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.

Kogus	Ligikaudne valmistusaeg (min)	Temperatuur (°C/°F)	Valmistusrežiim	Raputamine *	Lisateave
Kartulid ja friikartulid					
Külmutatud friikartulid (10 mm x 10 mm)	300–800 g	15–25 min	200 °C / 400 °F		jah
Isetehtud friikartulid (8 x 8 mm)	300–800 g	22–32 min	200 °C / 400 °F		jah Lisage 1 spl õli
Külmutatud kartulisektorid	300–800 g	22–27 min	200 °C / 400 °F		jah Lisage 1 spl õli
Liha, linnuliha					
Praetükk	100-500 g	6–10 min:	180 °C / 360 °F		
Kana rinnafilee (kondita)	100-500 g	12–19 min:	180 °C / 360 °F		
Terve kana	1000 g	60 min	200 °C / 400 °F		
Kala					
Lõhefilee	350 g	15–17 min	140 °C / 285 °F		
Krevetid	12 tk	4 min	170 °C / 340 °F		
Suupisted					
Külmutatud kanagnagsad	100-600 g	7–15 min	200 °C / 400 °F		jah
Külmutatud kanatiivad	300 g	16–20 min	200 °C / 400 °F		jah
Külmutatud juustupulgad	125 g (5 tk)	7–9 min	180 °C / 360 °F		
Külmutatud sibularõngad	200 g (10 tk)	8-10 min	200 °C / 400 °F		jah
Grill					
 =  ↑		15 min	200 °C / 400 °F		Grill
Liha	250 g	Ettekuumus 15 min Valmistusaeg 6–8 min:	200 °C / 400 °F		Grill Võite lisada õli, maitsetaimi ja soola. Poole valmistusaja peal võite toitu ümber keerata.

Vorstikesed	400 g	Eelkuumutus 15 min Valmistusaeg 10-15 min:	200 °C / 400 °F			Võite lisada õli, maitsetaimi ja soola. Poole valmistusaja peal võite toitu ümber keerata.
Köögilviljad	300 g	Eelkuumutus 15 min Valmistusaeg 10 min	200 °C / 400 °F			
Kalafilee	200 g	Eelkuumutus 15 min Valmistusaeg: 3-5 min:	200 °C / 400 °F			
Küpsetamine						
Muffinid	7 tk	15 -18 min	180 °C / 360 °F			Kasutage küpsetusvormi / ahjunõu**
Kook	300 g	30 min	160 °C / 320 °F			
Kuivatamine						
Õunaviilud	1 tk	1 tund	80 °C / 175 °F			

* Raputage poole valmistusaja peal hoolikalt.

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.t-fal.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.
- Kröbeda 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.

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 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 korraga anumasse, sest nii jääb liigne õli anuma põhja.**
5. Praadige krõpse vastavalt osas "Valmistusjuhised" toodud juhiste.

PUHASTAMINE

Puhastage seadet pärast iga kasutuskorda.

Anumat ja restil on nakkumatu kate. Ärge puhastage neid metallist köögiriistadega ega abrasiivsete puhastusmaterjalidega, sest need võivad nakkumatu kate 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 rasvaarastusvedelikku. **Hoiatus! Anumat ja resti ei tohi 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.
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.

GARANTII 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.

TEFAL/T-FAL* RAHVUSVAHELINE PIIRATUD GARANTII : www.tefal.com

Seda toodet remondi garantiiaja jooksul ja pärast seda TEFAL/T-FAL*.

Tarvikud, kuluvaid osi ja lõppkasutaja poolt vahetatavaid osi saab osta (juhul, 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 garantii ajal 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 valikul 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 tähtitud 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 müügi järgse 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, lohakus, TEFAL/T-FALI juhiste eiramine või toote ümberseadistamine või ilma volitatud remontimise, valesti pakendamine omaniku poolt või kulleri hooletu käsitlemine. Samuti ei kuulu garantii alla tavapärase kulumise, kuluvate osade hooldustööd ja väljavahetamine ega järgmine:

- vale tüüpi vee või toiduaine kasutamine,
 - mehaanilised kahjustused, ülekoormus,
 - kahjustus, mis tuleneb äikesest või voolukõikumistest,
 - vee, tolm või putukate sattumine seadmesse (v.a spetsiaalselt putukate vastu disainitud osadega seadmed),
 - õnnetused, sh tulekahju, üleujutus jms,
- 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 konkreetset seaduslikud õigused ja lisaks võivad tarbijal olla vastavalt riigile muud seaduslikud õigused. Tarbija võib esitada kahtlusi 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 garantiiaga 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, juhul 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 müügi punktis.

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 teenussoov nutitelefoni rakenduses TEFAL SERVICE APP või helistada TEFALI klienditeenindusse telefoninumbri 1860-200- 1232, tööaeg E-L 09.00 - 18.00. Posti teel saadetud toodet ei kuulu garantii alla. Ostu tõendamiseks peab klient esitama nii selle templiga garantiikaardi kui ka tasumist tõendava dokumendi.

Hooldustöökoda: Rennerki Kaubanduse OÜ, Tel. 640 6400, klienditeenindus@rennerk.ee, Avatud E-R 9:00-18:00

Maaletooja: Sandmani Grupi AS, Laki põik 6, Tallinn 12918