

Tefal®

LV




Easy Fry & Grill

www.tefal.com

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- 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.
- 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, neaizsniedzamā vietā.
- Ierīci nav paredzēts izmantot ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

- Ja strāvas padeves vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, autorizētam servisa centram vai līdzīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.
-  Ierīces darbības laikā pieejamo virsmu temperatūra var būt augsta. Nepieskarieties ierīces karstajām virsmām (atkarībā no modeļa).
- Tīriet noņemamās daļas ar abrazīvu sūkli un trauku mazgāšanas šķidrumu 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 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 jebkādus materiālus, kas atrodas zem noņemamā trauka (atkarībā no modeļa).
- Pārbaudiet, vai elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz ierīces datu plāksnītes (maiņstrāva).
- Nemot vērā spēkā esošo standartu daudzveidību, ja ierīce tiek lietota citā valstī, nevis tajā, kurā tā iegādāta, pārbaudiet ierīci apstiprinātā servisa centrā.
- Modeļiem ar atvienojamiem barošanas kabeliem izmantojiet tikai oriģinālo barošanas kabeli.
- Vienmēr pievienojiet ierīci iezemētai kontaktligzdai.
- Izmantojiet ierīci uz līdzenas, stabilas, karstumizturīgas darba virsmas un sargājiet to no ūdens šķakatām.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla: pēc lietošanas, lai to pārvietotu vai notīrītu.
- Ugunsgrēka gadījumā atvienojiet ierīci no elektrotīkla un aplāpējiet liesmas, izmantojot mitru trauku dvieli.
- Lai izvairītos no ierīces bojājumiem, ievērojiet instrukcijās un receptšu grāmatā iekļautās 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 jānosūtīta 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 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 ārējām siltuma avotiem (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.

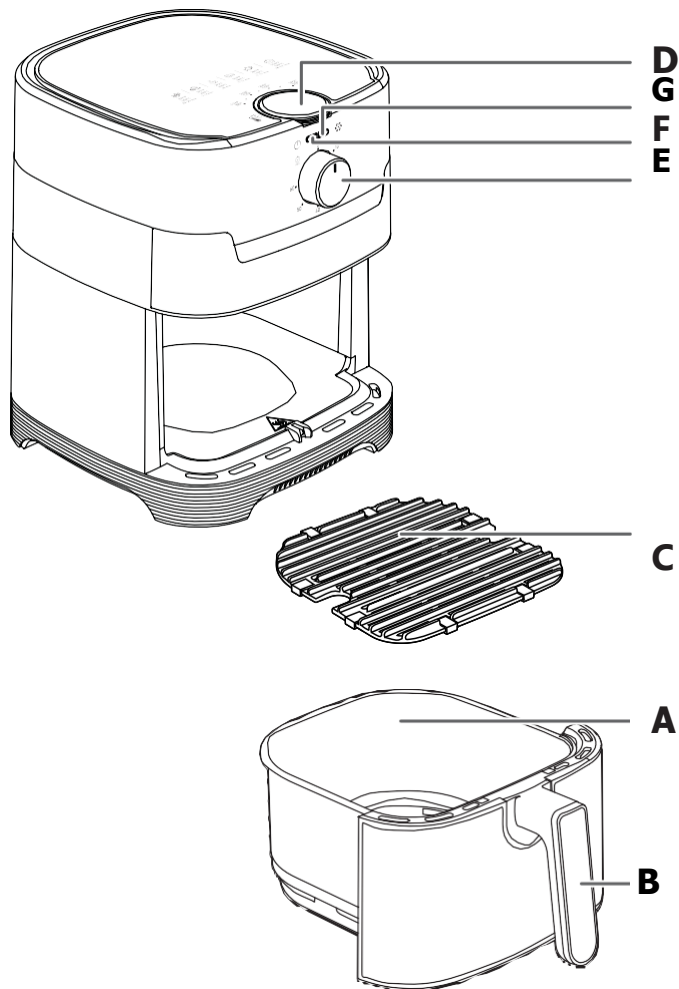
Vide

- Pirms ierīces izmešanas no taimera jāizņem baterija un tā jāiznīcina vietējā sadzīves atkritumu savākšanas centrā vai apstiprinātā servisa centrā. (atkarībā no modeļa).



Vides aizsardzība ir svarīga!

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



APRAKSTS

- | | |
|--|--|
| A. Bļoda | E. Barošanas ieslēgšana/izslēgšana un taimera (0-60 min) poga ar automātisko izslēgšanos |
| B. Bļodas rokturis | F. Barošanas indikatora gaismā |
| C. Izņemama čuguna grila reste | G. Uzkaršanas gaismā |
| D. Temperatūras kontroles slēdzis (80-200°C) | |

LV

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 sūkli.

Piezīmes: Šīs detaļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

5. Noslaukiet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu. 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.

Nepildiet traukā eļļu vai kādu citu šķidrumu. Neliciet neko uz ierīces. Tas traucē gaisa plūsmi un ietekmē karstā gaisa cepšanas rezultātu.

IERĪCES LIETOŠANA

“Easy Fry” ļauj pagatavot plašu recepšu klāstu. Pamatēdienu gatavošanas laiks ir norādīts sadaļā “Gatavošanas rokasgrāmata”.

1. Pievienojiet elektrības vadu elektrotīkla kontaktligzdai.
2. Uzmanīgi izvelciet trauku no ierīces.
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. Iebīdiet trauku atpakaļ ierīcē.
5. **Uzmanību:** Lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas neaiztieciat trauku, jo tas kļūst ļoti karsts. Turiet trauku tikai aiz roktura.
6. Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu līdz vajadzīgajai temperatūrai. Lai izvēlētos pareizo temperatūru, skatiet sadaļu “Gatavošanas rokasgrāmata”
7. Izvēlieties nepieciešamo gatavošanas laiku (skatiet sadaļu “Gatavošanas rokasgrāmata”).
8. 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 izdzies 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 gaisma.
 - Karstā gaisa cepšanas laikā sildīšanas gaisma laiku pa laikam ieslēdzas un izslēdzas. Tas norāda, ka sild elements ir ieslēgts un izslēgts, lai termostatiski uzturētu iestatīto temperatūru.
 - No ēdiena pāri palikusī eļļa tiek savākta trauka apakšā.
8. Daži ēdieni ir jāsakrata gatavošanas laika vidū (skatīt sadaļu "Gatavošanas rokasgrāmata"). Lai sakratītu ēdienu, izvelciet trauku no ierīces aiz roktura un sakratiet to. Iebīdīet trauku atpakaļ ierīcē.
- Padoms: Taimeri var iestatīt uz pusi no gatavošanas laika, un, atskatot taimera signālam, sastāvdaļas jāsakrata. Pēc tam vēlreiz iestatiet taimeri atlikušajam gatavošanas laikam.
9. **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.**
10. **Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.**
Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši iebīdīet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri uz dažām papildu minūtēm.
11. 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 ierīces pagatavotā ēdiena veida, ievērojiet piesardzību, jo no trauka var izdalīties tvaiks.
12. Kad ēdiena porcija ir gatava, ierīce ir uzreiz gatava citas ēdiena porcijas pagatavošanai.

GRILA REŽĪMA IZMANTOŠANA

1. Ievietojiet grila režģi ierīces bļodā.
2. Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu līdz 200°C temperatūrai.
3. Pagrieziet taimera pogu uz 15 minūtēm. Tādējādi tiks uzsākta uzkaršēšanas fāze.
4. Kad atskan taimera skaņa, uzkaršēšanas fāze ir pabeigta.
5. Atveriet ierīci un novietojiet ēdienu uz grila restes. **Uzmanību: trauks un restē ir ļoti karsti. Izmantojiet stangas, lai ēdienu novietotu uz grila restes.**
6. Izvēlieties nepieciešamo gatavošanas laiku (skatiet sadaļu "Gatavošanas rokasgrāmata").
7. Ielieciet bļodu atpakaļ ierīcē.
Sākas gatavošana. Taimeris sāk iestatīt gatavošanas laiku atskaiti. No ēdiena pāri palikusī eļļa tiek savākta trauka apakšā.
Piezīme: gatavošanas vidū gaļas gabaliņus nepieciešams apgriezt.
8. Kad dzirdat taimera skaņu, gatavošana ir pabeigta. 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.
10. Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Lai izņemtu ēdienu, izmantojiet stangas, lai izceltu ēdienu no trauka.

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.-maks. daudzums (g)	Aptuvenais laiks (min)	Temperatūra (°C)	Sakratīt*	Papildu informācija:
Saldēti fri kartupeļi (10 x 10 mm standarta biežums)	300 - 800 g	15-25 min	200°C	Jā	
Mājās gatavoti fri kartupeļi (8 x 8 mm)	300 - 800 g**	22-32 min	200°C	Jā	Pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas
Saldētas kartupeļu daiviņas	300 - 800 g	22-27 min	200°C	Jā	
Dārzeņi	300 - 700 g	16-20 min	200°C		
Saldēts steiks	100 - 500 g	7-14 min	180°C		
Vistas krūtiņas fileja (bez kauliem)	100 - 500 g	12-19 min	180°C		
Vista (vesela)	1000 g	60 min	200°C		
Svaigas zivis, laša steiks	350 g	15-17 min	140°C		
Garneles	12 gab.	4 min	170°C		
Saldēti vistas nageti	100 - 600 g	7-15 min	200°C	Jā	
Saldēti vistas spārniņi	300 g	16-20 min	200°C	Jā	
Saldētas siera nūjiņas	125 g (5 gabali)	8 min	180°C	Jā	
Saldēti sīpolu gredzeni	200 g (10 gabali)	8-10 min	200°C	Jā	
Pica	400 g	7 min	190°C		
Mafini	7 gabali	15-18 min	180°C		Izmantojiet cepšanas veidni/cepešķrāsns trauku ***

	Min.-maks. daudzums (g)	Aptuvenais laiks (min)	Temperatūra (°C)	Sakratīt*	Papildu informācija:
Grils					
		15 min	200°C		
Gaļa	250 - 300 g	Uzkarsēšana: 15 min Gatavošana : 4-6 min	200°C		Labākai garšai var pievienot eļļu, aromātiskus garšaugus un sāli. Gatavošanas vidū apgrieziet ēdianu.
Desas	400 g	Uzkarsēšana: 15 min Gatavošana : 10-12 min	200°C		Labākai garšai var pievienot eļļu, aromātiskus garšaugus un sāli. Gatavošanas vidū apgrieziet ēdianu.
Zivju fileja	200 g	Uzkarsēšana: 15 min Gatavošana : 3-5 min	170°C		
Dārzeni	300 g	Uzkarsēšana: 15 min Gatavošana : 10 min	200°C		

* Sakratīt gatavošanas laiku vidū.

** Nemizotu kartupeļu svars

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 uzbrīst (piemēram, gatavojot kūku, kišu vai smalkmaizītes), cepeškrāsns trauku nedrīkst piepildīt vairāk kā līdz pusēi.

Apmeklējiet www.tefal.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 ēdianu sakratīšana gatavošanas laiku vidū uzlabo gala rezultātu un var palīdzēt novērst nevienmērīgu pagatavošanu.
- Svaigiem kartupeļiem pievienojiet nedaudz eļļas, lai tie būtu kraukšķīgi. Pēc karotes eļļas pievienošanas, sāciet cept kartupeļus dažādu 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 miklas izstrādājumu, lai ātri un viegli pagatavotu pildītas uzskodas.
- Ievietojiet cepeškrāsns trauku ierīces traukā, ja vēlaties cept kūku vai kišu vai ja vēlaties cept trauklas sastāvdaļas vai pildītas sastāvdaļas. Var izmantot silikona, nerūsējošā tērauda, alumīnija vai terakotas cepeškrāsns traukus.
- Ierīci var izmantot arī ēdiana uzsildīšanai. Lai atkārtoti uzsildītu ēdianu, 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 (dārzenū, 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 kontaktdakšņu no kontakttīzdzas un ļaujiet ierīcei atdzist. Piezīmes: Izņemiet trauku, lai ļautu ierīcei ātrāk atdzist.
 2. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drāni.
 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 šķidruma. Ļaujiet traukam un režģim mērcēties apmēram 10 minūtes. Pēc tam noskalojiet, notīriet un nosusiniet.
4. Izslaukiet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un mitru drāni.
 5. Notīriet sildelementu ar sausu birsti, lai notīrītu visus pārtikas atlikumus.
 6. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

GLABĀŠANA

1. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
2. Pārliecinieties, 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 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.

TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

Ja rodas problēmas ar ierīci, aplūkojiet www.tefal.com pieejamo biežāk uzdotu jautājumu sarakstu vai sazinieties ar Patērētāju servisa centru savā valstī.

TEFAL/T-FAL* STARPTAUTISKA IEROBĒŽOTA 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 sākotnējām specifikācijām, 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 maiņā.

Nosacījumi un izņēmumi : TEFAL/T-FAL nav pienākuma labot 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 adresēm 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 pērcārdošanas 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 māsaimniecībā, 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 nomaiņu, 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 specifikācijā, dēļ.

Likumā noteiktās patērētāju tiesības : Šī starptautiskā TEFAL/T-FAL garantija neskar likumīgās patērētāju 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 nomaiņu 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 nomaiņu, 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 specializētajā 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 apliecināšos dokuments patērētājam ir jāiesniedz gan šī apzīmogotā garantijas karte, gan skaidras naudas kvīts.

LV

