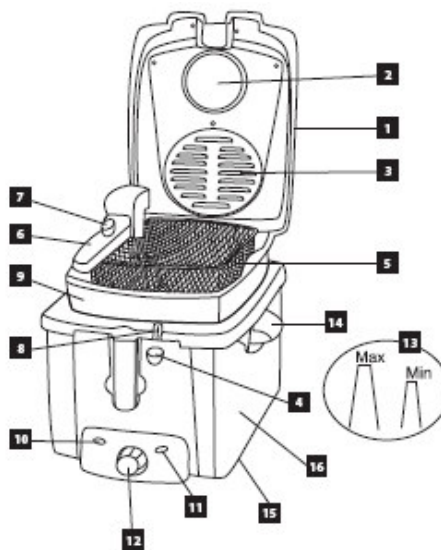


**UZBŪVE:**

1. Augšējs noņemams vāks ar pastāvīgu filtru.
2. Logs.
3. Tvaiku vadošs režģis.
4. Vāka atvēršanas poga
5. Taukvāres katla grozs.
6. Taukvāres katla groza rokturis.
7. Taukvāres katla groza roktura poga.
8. Vāka aizslēdzis.
9. Noņemama tvertne.
10. Ieslēgšanas gaisma (sarkana)
11. Termostata gaisma
12. Temperatūras regulētājs
13. Maksimālā un minimālā eļļas atzīme tvertnes iekšpusē.
14. Rokturis pārvietošanai
15. Neslīdoša pamatne.
16. Apvalks



Lūdzu uzmanīgi izlasiet šīs instrukcijas pirms ieslēgt savu ierīci un saglabāiet tās uzziņām nākotnē. Pārliecinieties, ka citi cilvēki, kuri lieto produktu, iepazīs ar šīm instrukcijām.

**DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:**

- Pārliecinieties, ka tīkla spriegums sakrīt ar vērtībām pasēs tabulā. Izmantojiet tikai sazemētu rozeti.
- Neiegremdējiet elektriskās daļas ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
- Pirms Jūs uzpildīsiet taukvāres katlu ar eļļu vai taukiem, pārliecinieties, ka visas daļas ir pilnīgi sausas, un taukvāres tvertne nav palikuši ūdens pilieni.
- Pieslēdziet taukvāres katlu pie tīkla tikai pēc tā uzpildīšanas ar eļļu vai taukiem. Eļļas vai tauku līmenim jābūt robežās, norādītās ar minimuma un maksimuma zīmēm. Pirms sākt cept, pārliecinieties katru reizi, ka taukvāres katlā ir pietiekošs daudzums eļļas vai tauku.
- Izmantojiet tikai eļļas vai taukus, paredzētas cepšanai. Ja Jūs gribat pievienot jaunu porciju cieta tauku, no sākuma sakausējiet to savā plītī un tad ielejiet izslēgtā taukvāres katlā. Tikai tad Jūs varat ieslēgt taukvāres katlu.
- Nepārpildiet grozu, jo karsta eļļa vai tauki var iet pāri tvertnes malām.
- Lietojot taukvāres katlu, turiet to neaizsniedzamu bērniem un vienmēr uzmaniet to.
- Nepārvietojiet taukvāres katlu, ja tas ir ieslēgts vai satur karstu eļļu vai taukus.
- Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus un pogas.
- Pārliecinieties, ka tvaiku vadošs režģis vākā nav nobloķēts.
- Kad Jūs pabeidzāt cepšanu, uzstādiet temperatūras kontrolleru uz minimumu, atslēdziet taukvāres katlu no tīkla un nepieskarieties tam, kamēr tas neatdzīšs. Jūs varat izliet eļļu no taukvāres katla tikai tad, kad tas pilnīgi atdzīšs. Izlejot eļļu, neatstājiet tvertni taukvāres katlā, bet izņemiet to un izlejiet saturu.
- Vienmēr atslēdziet taukvāres katlu no tīkla un ļaujiet tam atdzīt pēc lietošanas vai pirms apkalpes.
- Kad Jūs atslēdzat taukvāres katlu, nekad nedarīet to, raujot vadu, bet paņemiet aiz kontaktdakšas. Neatstājiet vadu brīvi kārāties.
- Pārliecinieties, ka taukvāres katls un vads nepieskaras nekādām karstām virsmām.
- Izmantojiet taukvāres katlu tikai mērķiem, aprakstītiem lietošanas instrukcijā. Lietojiet taukvāres katlu tikai kopā ar oriģināliem esošiem komplektā piederumiem. Taukvāres katls ir paredzēts tikai mājas lietošanai.
- Nelietojiet taukvāres katlu, ja Jūs konstatējat, ka kontaktdakša vai vads ir bojāti. Sazinieties ar autorizētu servisa centru.

**Ražotāja instrukciju neievērošana anulē Jūsu tiesības uz garantijas remontu.****UZMANĪBU!**

- Pirms pirmās lietošanas pārliecinieties, ka uz produkta nav redzami bojājumi. Noņemiet iepakojumu.
- Notīriet ierīces ārpusi ar mitru audumu.
- Pirms vāka tīrīšanas izņemiet pastāvīgu filtru.
- Nomazgājiet grozu, taukvāres tvertni un vāku karstajā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli, izskalojiet un nožāvējiet.
- Vadības panelis jātīra tikai ar mitru audumu.
- Salieciet daļas kopā. Eļļas līmeņa zīmēm jābūt ierīces aizmugurē.
- Atverot vāku cepšanas laikā, izies neliels daudzums karsta tvaika, lūdzu, ievērojiet drošu attālumu.
- Vienmēr nožāvējiet pārtiku pirms cepšanas. Kartupeļi frī vai saldēta pārtika var izraisīt pārmērīgu eļļas putošanu un iešanu pāri malām.

**LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS**

1. Uzstādiet taukvāres katlu uz horizontālas drošas virsmas. Pārliecinieties, ka barošanas vads nepieskaras tuviem siltuma avotiem.
2. Nospiediet vāka atvēršanas pogu (4), un vāks atvērsies. (zīm.1)
3. Nospiediet drošības pogu uz groza roktura, izstumiet grozu un izņemiet to. (zīm.2)
4. Ielejiet eļļu taukvāres tvertnē un turiet eļļas līmeni zem maksimāla eļļas līmeņa zīmes (aptuveni 2,5 l).
5. Uzstādiet temperatūras kontrolleru uz minimumu un pieslēdziet taukvāres katlu tīklam. Iedegsies sarkana ieslēgšanas gaisma.
6. Izvēlieties nepieciešamu temperatūru atkarībā no pārtikas. Iedegsies zaļa termostata gaisma. Kad tā nodzīšs, eļļa sasniegta izvēlētu temperatūru. Piezīme: Eļļa uzsildīsies ātrāk ar aizvērtu taukvāres katla vāku.

7. Uzstādiet grozu pilēšanas pozīcijā, atveriet taukvāres katlu un ievietojiet pārtiku grozā. Atgrieziet grozu pilēšanas pozīcijā, aizveriet vāku un lēni sāciet iegremdēt grozu karstā eļļā. Iegremdējot, turiet groza rokturi vadotnēs un pārliecinieties, ka drošības poga roktura augšējā pusē uzklīkšķina zemākajā pozīcijā. (zīm.3)
8. Uzstādiet temperatūras kontrolleru uz minimumu, kad Jūs pabeidzāt cepšanu.
9. Paceliet grozu uz pilēšanas pozīciju un uzmanīgi atveriet vāku.
10. Iztukšojiet grozu un ievietojiet to atpakaļ taukvāres katlā.
11. Atslēdziet taukvāres katlu no tīkla.



**Piezīme:** Labākai aizsardzībai pret eļļas smidzināšanu mēs iesakām no sākuma aizvērt vāku un tikai tad iegremdēt grozu pilnīgi karstā eļļā. Kad Jūs pabeidzāt cepšanu, no sākuma paceliet grozu uz pilēšanas pozīciju, pagaidiet nedaudz, lai atļautu eļļai nopīlēt, un tad lēni atveriet vāku.

## PRAKTISKIE PADOMI

- Ievietojiet karstā eļļā vai karstos taukos tikai pilnīgi sausu pārtiku, tas samazinās enerģijas patēriņu un palielinās eļļas kalpošanas laiku.
- Noskalojiet kartupeļus frī ar ūdeni un nožāvējiet pirms cepšanas, lai novērstu to salīpšanu kopā.
- Pārtika ar lielu ūdens saturu, kā, piemēram, kartupeļi, jācep divos etapos sekojoši: Uzsildiet eļļu līdz maksimālai temperatūrai un iegremdējiet kartupeļus frī uz vienu minūti. Tad atļaujiet tiem nožāvēties. Pagaidiet, kamēr eļļa atkal sasniegs maksimālu temperatūru, iegremdējiet eļļā kartupeļus frī un cepiet līdz zeltaini-brūnai krāsai.
- Saldētu pārtiku nav jāatkausē, bet ieteicams gatavot to arī divos etapos.
- Pārtika, pārklāta ar mīklu, var pielipt pie groza. To var novērst sekojoši. Ievietojiet tukšu grozu eļļā un ļoti lēni lieciet pārklātus gabaliņus iegremdētajā grozā, izmantojot, piemēram, virtuves standziņas. Nodrošiniet, lai eļļa nesmidzinātu no taukvāres katla.

## APTUVENAS CEPŠANAS VĒRTĪBAS KONKRĒTIEM PRODUKTIEM

Produkts	Svars (g)	Eļļas temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min)
Kartupeļi frī	600	180	8-12
Kartupeļi frī, sasaldēti	600	180	10-14
Vista	400	170	10-15
Vista, sasaldēta	400	170	15-20
Zivis	400	160	5-8
Zivis, sasaldētas	400	160	8-11
Dārzeni	300	140	6-10
Sēnes	300	140	8-12

## EĻĻAS IEPILDĪŠANA

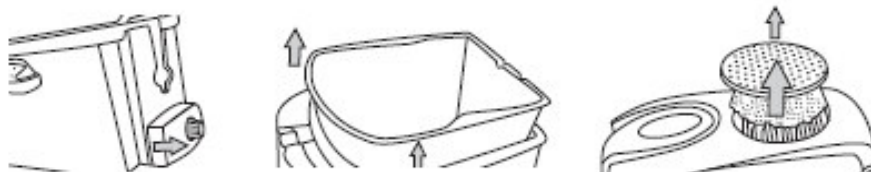
Eļļas vai tauku kalpošanas laiks ir atkarīgs no cepšanas veidiem un skaita. Pārtika nogulšņu veidā paliek taukvāres tvertnē. Šis nogulsnes regulāri jāizņem, filtrējot eļļu ar biezu audumu vai absorbējošu papīru. Uzglabājot taukvāres katlu, vienmēr jāaizver vāks, lai novērstu eļļas vai tauku bojāšanu ar putekļiem vai kādām citām daļiņām. Nomainiet eļļu, kad tā paliek tumšāka, sāka izdot atšķirīgu smaku vai piedod ēdienam nepatīkamu garšu. Nekad nepievienojiet svaigu eļļu vai taukus pie lietojamas eļļas vai taukiem.

Sabojātu eļļu un taukus nedrīkst izliet tualetē vai izlietnē. Izlejiet to slēgtajā konteinerā un attiecīgi izmetiet.

## TĪRĪŠANA UN KOPŠANA:

Pirms jebkādas tīrīšanas pārliecinieties, ka taukvāres katls atdzīsis, nav pieslēgts pie tīkla, un barošanas vads glabājas savā vietā.

1. Noņemiet vāku, izņemiet grozu(5) un tvertni (9). Izlejiet eļļu vai taukus slēgtajā konteinerā tālākai izmešanai. Iepildot eļļu, noderīgi ir izmazgāt tvertni un grozu siltajā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli. **Visas daļas (izņemot vadības elementu) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.** Pirms taukvāres katla salikšanas pārliecinieties, ka visas daļas ir pilnīgi sausas.
2. Notīriet noņemamu vadības moduli ar mitru audumu vai absorbējošu papīru. Neiegremdējiet šo daļu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Tīriet daļu uz sausas virsmas, lai tā nevarētu nokrist un tikt sabojāta.
3. Taukvāres katlam ir vāks ar pastāvīgu filtru. Šis filtrs regulāri jāmazgā. Vāku var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Ja Jūsu trauku mazgājamā mašīna neizmazgā vāku kārtīgi, Jūs varbūt gribēsiet atskrūvēt skrūves otrajā vāka pusē, noņemt apakšējo apvalku un izņemt pastāvīgu filtru. Ielieciet to siltajā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli un atstājiet uz dažām minūtēm. Tad izskalojiet filtru svaigajā ūdenī un kārtīgi izžāvējiet.
4. Kad daļas ir sausas, Jūs varat salikt tās kopā. Pārliecinieties, ka Jūs pareizi savienojat kontaktus tvertnes apakšējā pusē ar vadības moduļa kontaktiem.



## REMONTS UN APKOPE

Jebkāda apkalpe vai remonts, kuriem vajadzīga pieeja produkta iekšējām daļām, jāveic autorizētajā servisa centrā.

### TEHNISKIE DATI:

Spriegums 230-240 V/50-60 Hz  
Jauda 2100-2285 W

### VIDES AIZSARDZĪBAS NORĀDĪJUMI



Ierīci aizliegts izviest kopā ar parastajiem mājsaimniecības atkritumiem. To ir nepieciešams nodot elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas punktos. Veids, kā drīkst atbrīvoties no ierīces, būs norādīts uz simbola, lietošanas instrukcijā vai uz iepakojuma materiāla.

Kā jau norādīts uz marķējuma, visi materiāli ir otrreiz pārstrādājami. Vecu ierīču otrreizēja pārstrāde, materiālu pārstrāde vai cita veida otrreizējā lietošana ir ļoti būtiska dabas aizsardzības labā.

Jautājiet savai vietējai pašvaldībai par atbilstošām vietām, kur iespējams atbrīvoties no šāda veida ierīcēm.

### PRETENZIJU PIETEIKŠANA

- Pretenziju pieteikšanas laiks – 24 mēneši no ierīces pirkšanas datuma (kases čeks).
- Pretenziju pieteikšanas vieta – preces iegādes vieta vai pie izplatītāja.
- Šajā laikā bez maksas tiek novērsti defekti un bojājumi, kas radušies ražotāja vainas dēļ, tiek veikts remonts vai ierīce nomainīta pret jaunu.
- Pretenziju pieteikšana ir iespējama, ja klients var uzrādīt pirkumu apliecināšu kases čeku. Bez kases čeka ierīces bezmaksas remonts vai nomaiņa nav iespējami.
- Bojāti ierīces piederumi nevar būt par iemeslu ierīces nomaiņai pret jaunu.
- Bezmaksas remontā neietilpst ierīces tīrīšana, tehniskā apkope vai nodilumam pakļauta rezerves daļu nomaiņa.
- Pretenzijas nevar tikt pieteiktas, ja ierīces remontu mēģinājušas veikt personas, kurām nav šādu tiesību vai tā ir bojāta nepareizas izmantošanas rezultātā.

SIA "VERNERS VT"  
Piedrujas iela 5a, Rīga  
Tālr. 7 021021, Fakss 7 021000  
PIRKUMA APLIECINĀJUMS

Vieta čekam

Ierīce: \_\_\_\_\_

Artikuls: \_\_\_\_\_

Pārdošanas datums: "\_\_\_\_\_" \_\_\_\_\_ 200\_\_\_\_.g.

Veikala nosaukums un adrese: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pārdevēja paraksts: \_\_\_\_\_ z.v.

Bojātas ierīces apmaiņa vai nodošana remontam paredzēta tirdzniecības vietā, uzrādot pirkuma čeku kopā ar pirkuma apliecinājumu. Firma var atteikt ierīces apmaiņu un remontu gadījumos:

- ja mehāniskos bojājumus un defektus ir radījis pats klients;
- ja ierīce nepareizi pieslēgta pie elektrotīkla kā rezultātā ir radušies bojājumi.
- 

Visas pretenzijas par ierīces kvalitāti tiek izskatītas Latvijas Republikas normatīvo aktu noteiktajā kārtībā un termiņā.