

Tefal®

FR

EN

NL

DE

IT



OLEOCLEAN PRO

www.tefal.com

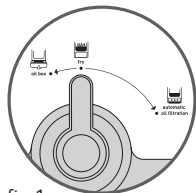


fig. 1
Abb. 1

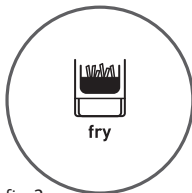


fig. 2
Abb. 2

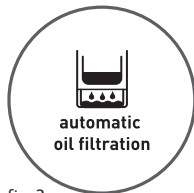


fig. 3
Abb. 3

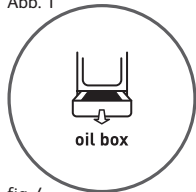


fig. 4
Abb. 4

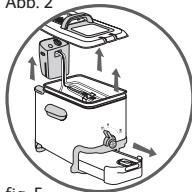


fig. 5
Abb. 5

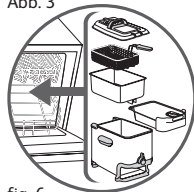


fig. 6
Abb. 6

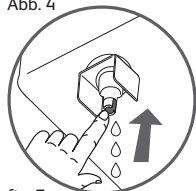


fig. 7
Abb. 7

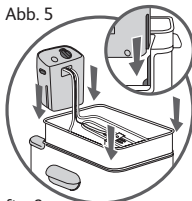


fig. 8
Abb. 8

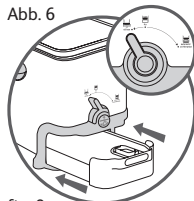


fig. 9
Abb. 9

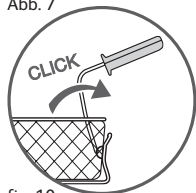


fig. 10
Abb. 10

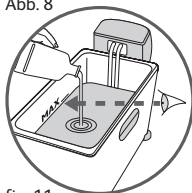


fig. 11
Abb. 11

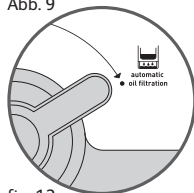


fig. 12
Abb. 12

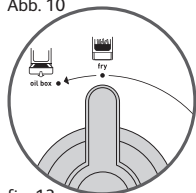


fig. 13
Abb. 13

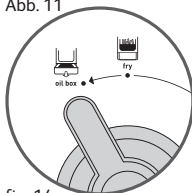


fig. 14
Abb. 14

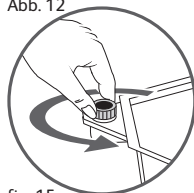
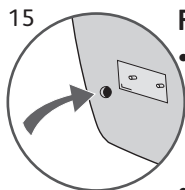


fig. 15
Abb. 15

DESCRIPTION



- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Couvercle <ol style="list-style-type: none"> a. Filtre permanent b. Poignée c. Hublot 2. Boîtier de commande et élément chauffant amovible 3. Panier à frites <ol style="list-style-type: none"> a. Poignée b. Niveau Max de remplissage panier 4. Cuve amovible 5. Repères Min et Max de remplissage de cuve 6. Crochet pour maintenir le panier en position égouttage | <ol style="list-style-type: none"> 7. Grille fixe de filtration de la matière grasse 8. Poignées pour le déplacement 9. Bouton de commande Oil box 10. Corps 11. Oil box : bac à huile <ol style="list-style-type: none"> a. Couvercle b. Bouchon 12. Cordon d'alimentation 13. Pieds antidérapants 14. Tableau de bord <ol style="list-style-type: none"> a. Interrupteur Marche/Arrêt b. Thermostat réglable c. Minuterie (selon modèle) 15. Fonction RESET |
|--|---|



Fonction RESET :

- Votre appareil est doté d'une fonction de sécurité en cas de surchauffe sans huile. Si la fonction se déclenche, l'appareil s'éteindra automatiquement. Attendez le refroidissement complet de l'élément chauffant (au moins 30 min).
- Pour remettre l'appareil en marche, appuyez sur le bouton RESET situé à l'arrière à l'aide d'une pointe, une fois la cuve remplie d'huile.
- Si la fonction se déclenche à nouveau, rappez votre appareil à un Service à la clientèle Tefal.

Filtration, vidange et stockage automatique de l'huile

Votre friteuse est équipée d'un système exclusif et breveté de filtration et de vidange automatique, adapté à tous les types de matières grasses alimentaires.

- La vidange de l'huile est automatique et totalement sécuritaire.
- Grâce au système breveté de filtration automatique, votre matière grasse reste propre et dure plus longtemps, ce qui rend la friture plus saine.
- Le bac à huile OIL BOX vous permet de conserver votre huile jusqu'à la prochaine utilisation et d'éviter que les saveurs ne se mélangent.

Nettoyage ultra facile

Votre friteuse est facile à manipuler et à démonter.

- Toutes les pièces vont au lave-vaisselle à l'exception du boîtier de commande et du cordon.
- Grâce au système breveté de filtration automatique et de stockage de l'huile, votre friteuse peut aller au Lave-vaisselle après chaque cuisson, de sorte qu'elle soit propre après chaque utilisation.

Utilisation du bouton de commande Oil box

Le bouton de commande Oil box possède 3 positions. Fig. 1:

- **Position Fry:** pour frire. Fig. 2
- **Position Automatic Oil Filtration:** pour vider et filtrer l'huile dans le bac à huile. Fig. 3
- **Position Oil Box:** pour mettre en place ou retirer le bac à huile. Fig. 4

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT

Ne plongez jamais le boîtier de commande dans l'eau.

Cette friteuse est entièrement démontable (à l'exception du boîtier de commande et élément chauffant).

- Enlevez le couvercle. Retirez le bac à huile en réglant le bouton de commande Oil box à la position Oil Box. Fig. 5
- Nettoyez le couvercle, la cuve, le corps, le panier et le bac à huile avec du savon et de l'eau ou dans un lave-vaisselle. Fig. 6
- Nettoyez le boîtier de commande séparément avec une éponge.

- Séchez bien.
- Après chaque nettoyage, appuyez sur le bouton rouge sous la cuve pour laisser s'échapper l'eau restée à l'intérieur. Fig. 7.
- Mettre en position la cuve amovible et la boîte de commande. Fig. 8

IMPORTANT

Assurez-vous que le bouton rouge soit revenu à la position initiale.

- Mettez le bouton de commande Oil box à la position Oil Box et placez le bac à huile vide dans la friteuse. Fig. 9.
- Mettez le bouton de commande en position Fry. Fig. 13.
- Dépliez complètement la poignée du panier : un "clic" indique qu'elle est verrouillée. Fig. 10.

IMPORTANT

Assurez-vous que le boîtier de commande est placé correctement sinon la friteuse ne fonctionnera pas.

PRÉPARATION

- Assurez vous que la oil box est bien en place et vide.
- Mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry. Fig. 2.
- Remplissez la cuve de matière grasse. Nous vous conseillons l'utilisation d'huile.
- Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères MIN et MAX de la cuve. Fig. 11.
- Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum, car cela pourrait causer un débordement et des brûlures graves.

| | Huile | Matière grasse solide (déconseillé) |
|------|------------------|-------------------------------------|
| Max. | 3,5L / 14 tasses | 2970g / 6,55lb |
| Min. | 2,8L / 12 tasses | 2520g / 5,55lb |

IMPORTANT

Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses, car cela pourrait causer des débordements

- Utilisez une huile végétale recommandée pour la friture.
- Si vous utilisez une matière grasse solide (**déconseillé**), coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve.

IMPORTANT

Ne faites jamais fondre la matière grasse solide sur l'élément chauffant ou dans le panier. Cependant, nous vous déconseillons l'utilisation de matière grasse solide. Si cela se produit, la friteuse se mettra en mode sécurité et la fonction Reset devra être activée.

CUISSON

- Veillez à ce que le bouton de commande oil box soit bien à la position fry. Fig. 2.

IMPORTANT

Ne branchez jamais la friteuse sans matière grasse.

- Après avoir rempli la cuve avec de l'huile, branchez votre friteuse sans le panier, mettez l'interrupteur à la position I et le voyant lumineux de température s'allumera. Tournez le bouton thermostat à la température désirée (voir Tableau de cuisson).
- La friteuse se met à chauffer l'huile.
- Remarque : le voyant lumineux de température s'éteindra quand la température désirée aura été atteinte.

IMPORTANT

Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, essuyez soigneusement les aliments avant de les faire cuire.

Ne touchez pas l'appareil pendant son fonctionnement.

Certaines parties très chaudes pourraient causer de sérieuses brûlures. La vapeur qui sort du couvercle est brûlante.

En cours de cuisson il est normal que le voyant température s'allume et s'éteigne.

| | Frites fraîches | Frites surgelées |
|----------------------|----------------------------------|------------------|
| Quantité maximum | 1.2 Kg / 2,65 lb (en 2 bains) | 900 g / 2 lb |
| Quantité recommandée | 600 g / 1,3 lb | 450 g / 1 lb |

- Mettez les aliments dans le panier sans le surcharger.
- Ne dépassez pas le niveau maximum indiqué sur le panier « MAX ». Réduisez les quantités pour les surgelés.
- Attendez que s'éteigne le voyant de température pour mettre en place le panier et descendez-le **lentement** dans le bain de matière grasse. Le fait de descendre le panier trop vite pourrait causer des débordements.
- Remplacez le couvercle sur votre friteuse.
- Réglez le temps de cuisson (selon le modèle) : Pour les modèles avec minuterie, appuyez sur le bouton pour régler le temps minute par minute. Relâchez-le. Le temps sélectionné paraît et le décompte commence.
- La cuisson est terminée quand le temps de cuisson est écoulé et que les aliments ont atteint la couleur et la texture désirées.
- Pour les modèles avec minuteur : La minuterie émet un son (selon le modèle), indiquant que le temps de cuisson programmé est écoulé.
- Retirez le couvercle délicatement de manière à éviter la chute de condensats (gouttes d'eau) dans le bain d'huile.
- Égouttez les aliments en plaçant le panier sur l'appui prévu à cet effet, repère 6.
- Ne couvrez pas le panier avec le couvercle.
- Servez.

- Une fois que les aliments sont frits, mettez l'interrupteur à la position O.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir environ 3 heures.
- Pour filtrer et vidanger la matière grasse, reportez vous au chapitre Entretien.

IMPORTANT

La minuterie (selon le modèle) signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil.

Pour transporter votre friteuse, utilisez bien les poignées de transport prévues à cet effet – repère 8 . N'utilisez pas les ouïes situées au bas du boîtier.

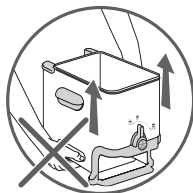
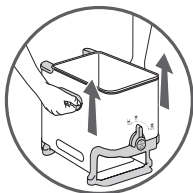


TABLEAU DE CUISSON

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités et du goût de chacun.

- Pour obtenir de meilleurs résultats et éviter les débordements lors de la cuisson des frites fraîches, une cuisson en deux bains est recommandée:
 - le premier, à 320 °F/160 °C
 - le second, à 374 °F/190 °C
- Pour obtenir des frites dorées et croustillantes en toute sécurité, asséchez soigneusement les aliments avant de les frire, particulièrement les aliments surgelés et les pommes de terre fraîchement coupées.
- Ne versez jamais votre sac d'aliments surgelés directement dans le panier ou au dessus du bain d'huile. Les gros morceaux de poulet ou de frites ont besoin d'un temps de cuisson plus long.
- Réglez le thermostat selon le tableau ci-dessous ou suivez les conseils indiqués sur l'emballage des aliments.

- Conseil de cuisson : Lorsque vous faites frire des aliments panés ou des beignets, retirez le panier afin d'empêcher que les aliments y adhèrent. Soyez très prudent lorsque vous manipulez les aliments, et utilisez des pinces.

| ALIMENTS FRAIS | Quantité | | Température | Temps |
|-------------------------------|------------------|-------------|---------------|-----------|
| Frites (quantité maximum) | 1200 g / 2,65 lb | 1re plongée | 160°C / 320°F | 12~15 min |
| | | 2e plongée | 190°C / 374°F | 6~8 min |
| Frites (quantité recommandée) | 600 g / 1,3 lb | | 190°C / 374°F | 10~14 min |
| Nuggets de poulet | 8 | | 180°C / 356°F | 18~20 min |
| Beignets de pommes | 8~9 | | 170°C / 338°F | 6~7 min |
| Champignons | 400 g / 0,9 lb | | 150°C / 302°F | 10~12 min |
| Filets de poisson | 400 g / 0,9 lb | | 160°C / 320°F | 5~6 min |

| ALIMENTS SURGELÉS | Quantité | Température | Temps |
|-------------------------------|-----------------|---------------|-----------|
| Frites (quantité maximum) | 900 g / 2 lb | 190°C / 374°F | 14~16 min |
| Frites (quantité recommandée) | 450 g / 1 lb | 190°C / 374°F | 7~9 min |
| Filets de poisson | 350 g / 0,75 lb | 190°C / 374°F | 7~8 min |
| Pépites de poisson | 12 | 190°C / 374°F | 5~6 min |
| Crevettes | 15 | 190°C / 374°F | 4~5 min |

Nous vous recommandons:

- de nettoyer votre huile après chaque utilisation afin d'en retirer les particules brûlées et de la changer régulièrement.

Pour garantir la qualité et la rapidité de la cuisson, limitez la quantité de frites à 1/2 panier à la fois.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour votre sécurité, le produit assure automatiquement la vidange (en position filtration) quand la matière grasse a suffisamment refroidi (environ 3 heures après la dernière cuisson).

FR

IMPORTANT

Assurez-vous que le bac à huile est vide avant de vidanger la friteuse.

- Une fois que la cuisson est terminée, mettez la commande Oil box à la position Automatic oil filtration. Fig. 12.
- Une fois la filtration terminée, vous pouvez ranger le bac à huile :
 - dans l'appareil : mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry. L'appareil doit être transporté et rangé à plat. Fig. 13.
 - hors de l'appareil : mettez le bouton de commande Oil box à la position Oil box. Fig. 14. et retirez le bac à huile. Transportez-le avec précaution.
- Rangez l'huile dans un endroit frais et sec, à une température ne dépassant pas la température ambiante.
- **Pour réutiliser l'huile, prenez le bac à huile avec précaution.**
- Dévissez le bouchon, puis videz l'huile dans la cuve. Fig. 15.

IMPORTANT

Assurez-vous que le bac à huile est vide avant de vidanger la friteuse. Prenez le bac à l'huile à deux mains. Rangez-le dans un endroit sec et tempéré à l'abri de la lumière et surtout de l'humidité. Ne passez jamais le bac à huile au micro-ondes. Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier.

- Pour la matière grasse solide (**déconseillé**), retirez le couvercle. Retournez le bac à huile et appuyez dessus afin de décoller la matière grasse. Coupez la matière grasse en morceaux et faites-la fondre dans une casserole. Versez-la ensuite dans la cuve.
- Mettez le bac vide dans la friteuse, avec son couvercle et son bouchon. Mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry.
- Le couvercle, la cuve, le corps, le panier à frire et le bac à huile (Oil box) vont au lave-vaisselle. Fig. 6. Nettoyez le boîtier de commande séparément avec une éponge.

IMPORTANT

Avant de remplir la cuve, assurez-vous que le bouton rouge est revenu à sa position initiale. Sinon, assurez-vous que la partie métallique qui l'entoure ne présente aucune déformation.

SI VOTRE FRITEUSE NE FONCTIONNE PAS BIEN

| Problèmes et causes possibles | Solutions |
|--|---|
| La friteuse ne chauffe pas | |
| L'appareil n'est pas branché. La fonction Reset est activée (sécurité en cas de surchauffe). | <ul style="list-style-type: none">• Branchez l'appareil.• Appuyez sur le bouton Reset situé à l'arrière du boîtier. Si le problème persiste, contactez le Service à la clientèle. |
| Le bain de friture déborde | |
| Le repère Max de remplissage de la cuve a été dépassé. Le repère Max de remplissage du panier a été dépassé. Les aliments sont humides, gorgés d'eau (aliments surgelés). Mélange d'huile et/ou de graisses différentes. | <ul style="list-style-type: none">• Vérifiez le niveau du bain et enlevez le surplus.• Vérifiez le niveau Max du panier et enlevez le surplus.• Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier.• Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve.• Remplissez la cuve avec une seule sorte de matière grasse. |
| Les aliments ne dorent pas et restent mous | |
| Ils sont trop épais et contiennent beaucoup d'eau. Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température. La température du bain de friture peut être trop basse : le thermostat est mal réglé. | <ul style="list-style-type: none">• À titre d'essai, prolongez le temps de cuisson.• Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés). Réglez le thermostat à la température conseillée. |

La friteuse ne chauffe pas

Les frites fraîches collent.

- Lavez et séchez soigneusement les frites fraîches.

La cuve ne vidange pas

La matière grasse est trop chaude.
Le bouton de commande Oil box n'est pas à la position Automatic Oil Filtration.
La grille de filtrage est bouchée ou colmatée.
La matière grasse est figée ou solidifiée.

- Attendez que la matière grasse refroidisse (environ 3h).
- Mettez le bouton de commande Oil box à la position Automatic Oil Filtration.
- Videz la cuve dans un récipient à l'aide du bec verseur et nettoyez la grille avec une brosse non métallique et de l'eau chaude et du savon. Appuyez ensuite sur le bouton rouge situé sous la friteuse pour laisser s'échapper l'eau et les déchets.
- Faites chauffer (4 à 5 min) la friteuse.

Fuites d'huile

Le repère correspondant à 3,5L de remplissage de la cuve a été dépassé.
Il reste de l'huile dans le bac à huile ou celui-ci est plein.

- Respectez le niveau max de remplissage de cuve. Nettoyez la friteuse avant toute autre utilisation.
- Mettez le bouton de commande Oil box sur la position Oil box, retirez le bac à huile et videz-le.

Dégagement de mauvaises odeurs

La matière grasse est dégradée.
La matière grasse ne convient pas.

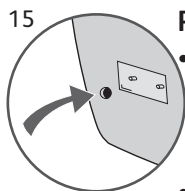
- Renouvelez le bain de friture.
- Utilisez une matière grasse végétale pour obtenir une friture de bonne qualité.

| Problèmes et causes possibles | Solutions |
|--|---|
| Bruit pendant la cuisson | |
| <p>Si vous percevez de petites détonations lors de l'utilisation de votre produit, ceci indique une quantité d'eau trop importante dans le bain d'huile.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Renouvelez le bain de friture. |
| Autre problème | |
| <p>Le voyant de température ne s'allume pas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur le bouton Reset situé à l'arrière du boîtier. Si le problème persiste, contactez le Service à la clientèle. |

DESCRIPTION



- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Lid <ol style="list-style-type: none"> a. Permanent filter b. Handle c. Viewing window 2. Removable control unit and heating element 3. Frying basket <ol style="list-style-type: none"> a. Handle b. MAX food level marker 4. Removable bowl 5. MIN and MAX oil level markers 6. Hook to maintain basket in drainage position | <ol style="list-style-type: none"> 7. Fixed oil filter grid 8. Safety carrying handles 9. Oil box control button 10. Housing <ol style="list-style-type: none"> a. Lid b. Cap 11. Oil box <ol style="list-style-type: none"> a. Lid b. Cap 12. Power cord 13. Feet 14. Panel <ol style="list-style-type: none"> a. On/Off switch b. Adjustable thermostat c. Timer (depending on model) 15. RESET function |
|---|---|



RESET function

- Your appliance is equipped with an overheating security feature if you use your fryer without oil. If the overheat function is activated, the appliance will shut off automatically. Wait until the heating element has completely cooled (at least 30 min).
- To reset the fryer, push the RESET button (found on the back of the control unit) with a toothpick or similar non-metallic object after the bowl has been filled with oil.
- If the overheating security feature is activated several times, please contact the TEFAL Consumer Service Department for assistance.

Filtration, drainage and automatic storage of oil/shortening

Your fryer is fitted with an exclusive and patented system for filtration and automatic drainage, suitable for most types of oils and shortenings used for cooking.

- The drainage of oil is completely automatic and safe.
- The automatic patented filtration system ensures your oil/shortening stays clean and lasts longer for healthier frying.
- The Oil box container enables you to store your oil and keep it until next use and to avoid any transfer of flavors.

Ultra easy cleaning

Your fryer is easy to handle and to dismantle.

- All the parts (except the control unit) are dishwasher safe.
- Thanks to the patented automatic filtration and oil storage system, your fryer can go into the dishwasher after each use, making it clean as new after each use.

Using the Oil box container control button

The Oil box control button has 3 positions. Fig. 1

- **Fry Position:** to fry. Fig. 2
- **Automatic Oil Filtration Position:** to drain and filter the oil into the oil box. Fig. 3
- **Oil box Position:** to allow for removal of the oil box container. Fig. 4

BEFORE FIRST USE

IMPORTANT

Do not immerse the control unit with the heating element in water.

The fryer can be completely dismantled (apart from the control unit).

- Remove the lid. Remove the frying basket, the control unit and the bowl. Remove the oil box by positioning the Oil box control button on the Oil box position. Fig. 5
- Clean the lid, the bowl, the housing, the frying basket and the Oil box with soap and water or put them in the dishwasher. Fig. 6
- Clean the control unit separately with a sponge.

- Dry thoroughly.
- After cleaning, press on the red button under the fryer to release any water in the bowl. Fig. 7

IMPORTANT

Check that the red button has been reset to its initial position.

- Position the bowl and the control unit. Fig. 8
- Place the Oil box control button on the Oil box position and insert the empty Oil box into the fryer. Fig. 9
- Turn the control button to the Fry position. Fig. 13
- Completely unfold the basket handle; a “click” indicates that it is correctly positioned. Fig. 10

IMPORTANT

Make sure that the control unit is correctly positioned otherwise the fryer cannot function.

PREPARING THE FRYER

- Ensure that the oil box is in place and empty.
- Place the Oil box control button on the Fry position. Fig. 2
- Fill the bowl with oil. We recommend that you use oil.
- The oil level should always be between the MIN and MAX level of the bowl. Fig. 11
- Do not exceed the maximum fill line as boiling oil may overflow during frying and can cause severe burns.

| | Oil | Solid vegetable fat (not recommended) |
|------|-----------------|--|
| Max. | 14 cups / 3.5 L | 6.55 lbs / 2970 g |
| Min. | 12 cups / 2.8 L | 5.55 lbs / 2520 g |

IMPORTANT

Never use different types of oil at the same time as this may cause the oil to overflow.

- For best results we recommend vegetable oil.
- If you use solid vegetable shortening (not recommended): Cut it into small pieces, melt it in a separate pan then pour the melted shortening into the fryer bowl.

IMPORTANT

Never melt the shortening on the heating element or in the frying basket. However, we do not recommend the use of solid vegetable fat. If you melt the shortening on the heating element or in the frying basket, the safety cut-out would be activated. Press the “reset” button, which is located at the back of the fryer.

FRYING PROCESS

- Ensure that the oil box control button is set to the Fry position. Fig. 2.

IMPORTANT

Do not plug in the fryer without oil.

- After the bowl has been filled with oil, plug in the fryer without the frying basket. Set the On/Off switch button to position 1 and the temperature indicator light will switch on. Turn the adjustable thermostat to the desired temperature (see cooking tables).
- The fryer will now start to heat the oil.
- Note : the temperature indicator light will switch off when the desired temperature is reached.

IMPORTANT

No matter what the recipe, food must be dried thoroughly before frying. This will prevent the oil from overflowing and extend the life of the oil.

During cooking, it is normal for the temperature light to go on and off.

Do not touch the fryer when it is in use as it will be extremely hot and can cause severe burns.

Steam coming from the filter is also extremely hot.

| | Fresh potato or French fries | Frozen potato or French fries |
|----------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| Maximum capacity | 2.65 lbs / 1.2 kg (in 2 batches) | 2 lbs / 900g |
| Recommended capacity | 1.3 lbs / 600 g | 1 lb / 450g |

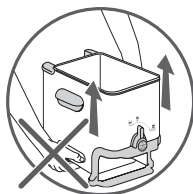
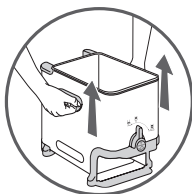
- Place food in the basket without overfilling. Notice the MAX food level marking on the basket.
- Reduce the quantities for frozen foods.
- After the temperature light has turned off, place and lower the basket slowly into the frying oil. Plunging the basket too rapidly in the oil may cause it to overflow.
- Put the lid on the fryer.
- Set the cooking time (depending on model): for models with timer, press the button to adjust the time minute by minute. Release. The selected time is displayed and the countdown begins.
- Frying is complete when the cooking time has elapsed and food is the desired color and texture.
- for models with timer : The timer emits a sound (depending on model), indicating that the programmed cooking time has ended.
- Remove the lid carefully to avoid condensation (drops of water) dripping into the oil.
- Allow excess oil to drain by hooking the basket on the support on the inner bowl, (Marker 6).
- Do not cover the basket with the lid.
- Serve.
- When you have finished frying foods, set the On/Off switch on the 0 position.
- Unplug the appliance and let it cool for about 3 hours. For filtering and draining the oil, see the section on Cleaning and Maintenance.

IMPORTANT

The timer (depending on model) signals the end of the cooking time, but does not stop the appliance.

IMPORTANT

To carry your deep fryer, use the handles - Marker 8. Do not use the vents at the bottom of the housing.



COOKING TABLES

The cooking times are a guide only. They could vary depending on quantity, taste, electricity supply etc...

- It is important to fry hand made French fries twice for best results and to prevent the oil from overflowing:
 - a first cycle at 320 °F/160 °C
 - a second cycle at 374 °F/190 °C
- For safety and for the crispiest results, dry food items thoroughly before frying, especially frozen foods and freshly made fries.
- Never pour frozen food directly from the packet into the basket or over the oil box.
- Large pieces of chicken or large fries need a longer cooking time.
- Set the temperature thermostat according to the table below, or follow the instructions on food packaging.
- Cooking tip: To prevent food from sticking together, do not use the basket when cooking battered foods or doughnuts.

| FRESH FOODS | Quantity | | Temperature | Time |
|-------------------------------------|-------------------|------------|---------------|-----------|
| French fries (MAX capacity) | 2.65 lbs / 1200 g | 1st frying | 160°C / 320°F | 12~15 min |
| | | 2nd frying | 190°C / 374°F | 6~8 min |
| French fries (recommended capacity) | 1.3 lb / 600 g | | 190°C / 374°F | 10~14 min |
| Chicken nuggets | 8 | | 180°C / 356°F | 18~20 min |
| Apple fritters | 8~9 | | 170°C / 338°F | 6~7 min |
| Mushrooms | 0.9 lb / 400 g | | 150°C / 302°F | 10~12 min |
| Fish fillets | 0.9 lb / 400 g | | 160°C / 320°F | 5~6 min |

| FROZEN FOODS | Quantity | Temperature | Time |
|-------------------------------------|-----------------|---------------|-----------|
| French fries (MAX safety capacity) | 2 lbs / 900 g | 190°C / 374°F | 14~16 min |
| French fries (recommended capacity) | 1 lb / 450 g | 190°C / 374°F | 7~9 min |
| Fish fillets | 0.75 lb / 350 g | 190°C / 374°F | 7~8 min |
| Fish nuggets | 12 | 190°C / 374°F | 5~6 min |
| Frozen shrimp | 15 | 190°C / 374°F | 4~5 min |

We recommend that you:

- clean your oil after each use to avoid burnt crumbs
- change your oil regularly.

For quality and fast cooking, limit the quantity of French fries to 1/2 a basket at a time.

CLEANING AND MAINTENANCE

For your safety, the appliance automatically drains all kinds of oils (or solid shortenings) (in filtering position) when it is cool enough (approximately 3 hours after the last cooking).

IMPORTANT

Make sure that the oil container is empty before draining the fryer.

When finished cooking, turn the Oil box control lever to the Automatic oil filtration position. Fig. 12.

- Once the filtration is finished, you can store the container :
 - In the appliance: Turn the Oil box control lever on Fry position. The appliance must be carried and transported flat. Fig. 13.
 - Out of the appliance : Turn the Oil box control lever to the Oil box position and then remove the container. Transport it with care. Fig. 14.
- Store oil in a cool dry place, ideally at room temperature.
- **To re-use the oil, remove the container with care.**
- Unscrew the oil box cap and empty the oil in the fryer bowl. Fig. 15.

IMPORTANT

Carry the container with both hands.

Store it in a cool dry place away from the light and especially from humidity.

Never put the Oil box in the microwave oven.

Do not pour used oil in the sink.

- For the solid shortening (not recommended), remove the lid from the container. Turn the container over and press it to loosen the shortening. Cut it into pieces and melt it in a separate pan. Then, pour it into the bowl.
- Insert the empty container in the fryer, with its lid and cap. Place the Oil box control button on the Fry position.
- The lid, bowl, housing, frying basket and the Oil box are dishwasher safe. Fig. 6. Clean the control unit separately with a sponge.

IMPORTANT

Before filling the fryer bowl, always check to ensure the red button has been reset to its original position; if not, check that its metal housing has not been damaged in any way.

IF YOUR FRYER DOES NOT WORK PROPERLY

| Problems and possible causes | Solutions |
|--|---|
| The fryer is not heating | |
| <p>The appliance is not plugged in. The Reset function is activated (overheating security).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Plug in the appliance. • Press the “reset” button, which is located at the back of the fryer. If the problem persists, please contact our Consumer Service Department. |
| The frying oil overflows | |
| <p>The MAX marker for filling the bowl has been exceeded. The MAX marker for filling the frying basket been exceeded. Food is wet or contains too much water (frozen food).</p> <p>Different types of oil/shortening have been mixed.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Check the oil level (MAX), and remove the excess. • Check the MAX level of the frying basket, and has remove the excess. • Remove any ice and dry the food thoroughly. • Lower the basket slowly. • Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil. |
| The food does not become golden, and remains soft | |
| <p>The food is too thick and contains too much water. Too much food being cooked at the same time and the cooking oil is not at the right temperature. The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Experiment by extending the cooking time or cut food into thinner pieces. • Fry food in small quantities (especially when frozen). • Set to the recommended temperature. |
| The French fries stick together | |
| <p>The French fries stick together.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Wash potatoes well and dry them thoroughly. |

EN

The bowl does not drain

The oil is still too hot.
 The Oil box control button is not on the Automatic Oil Filtration position.
 The filter grid is blocked or clogged.
 The shortening has solidified.

- Wait for the temperature to go down (approximately 3 hours).
- Turn the Oil box control button on the Automatic Oil Filtration position.
- Empty the oil into a container and clean the filter grid with soap and water and a non-metallic brush. Press on the red button under the fryer to let out water and crumbs.
- Allow the fryer to heat (4 to 5 minutes).

Oil leaks

The max (3.5 l) fill mark for the bowl has been exceeded.
 There is some oil left in the container or it is full.

- Do not exceed the oil level (3.5 l). Clean the fryer before any use.
- Turn the Oil box control button on the Oil box position, pull out the container and drain it.

Emits unpleasant smells

The oil has deteriorated.
 The oil is unsuitable.

- Use new oil.
- Use a good quality blended vegetable oil.

Noise during frying

If you hear slight popping sounds when using your appliance, it means that there is too much water in the frying oil.
 The danger comes from water being found in the oil box inside the removable bowl (as a result of the filtering process)

- Change the oil.

Problems and possible causes

Solutions

Others problems

The indicator light does not come on.

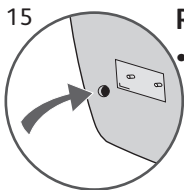
- Press the “reset” button, which is located at the back of the fryer. If the problem persists, please contact our Consumer Service Department.

EN

OMSCHRIJVING



1. Deksel
 - a. Permanente filter
 - b. Handvat
 - c. Kijkvenster
2. Afneembare regeleenheid en verwarmingselement
3. Frituurmand
 - a. Handvat
 - b. MAX vulniveau voor etenswaren
4. Afneembare pan
5. MIN en MAX vulniveau voor olie
6. Haak om mand in afdruippositie te houden
7. Vast oliefilterrooster
8. Handgrepen
9. Regelknop voor oliebak
10. Behuizing
11. Oliebak
 - a. Deksel
 - b. Dop
12. Snoer
13. Voetjes
14. Paneel
 - a. Aan/Uit-schakelaar
 - b. Regelbare thermostaat
 - c. Timer (afhankelijk van het model)
15. RESET functie



RESET functie

- Uw apparaat is uitgerust met een veiligheidsmechanisme tegen oververhitting in geval u uw frituseuse zonder olie gebruikt. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld zodra het mechanisme in werking treedt. Wacht totdat het verwarmingselement volledig is afgekoeld (minstens 30 min).

- Om de friteuse te resetten, druk op de RESET knop (achteraan de regeleenheid) met behulp van een tandenstoker of gelijksoortig niet metalen voorwerp nadat de pan met olie is gevuld.
- Als het veiligheidsmechanisme meerdere keren in werking treedt, neem contact op met de klantendienst van TEFAL voor advies.

Filtratie, afvoer en automatische opslag van olie/vet

Uw friteuse is voorzien van een exclusief en gepatenteerd systeem voor filtratie en automatische afvoer dat voor de meeste types van frituuroliën en vetten geschikt is.

- Het afvoeren van de olie gebeurt volledig automatisch en is veilig.
- Het gepatenteerd automatisch filtratiesysteem zorgt ervoor dat uw olie/vet schoon blijft en langer meegaat om gezonder te frituren.
- Het oliebakreservoir stelt u in staat om uw olie te bewaren voor volgend gebruik zonder enige aantasting van de aroma's.

Zeer eenvoudige reiniging

Uw friteuse is eenvoudig te hanteren en uit elkaar te halen.

- Alle onderdelen (uitgezonderd de regeleenheid) zijn vaatwasbestendig.
- Dankzij het gepatenteerd automatisch filtratiesysteem en het olie-opslagsysteem kan uw friteuse na elk gebruik in de vaatwasser worden gereinigd zodat deze er steeds als nieuw uitziet.

De regelknop voor oliebak gebruiken

De regelknop voor oliebak heeft 3 posities. Fig. 1

- **Frituurpositie:** om te frituren. Fig. 2
- **Automatische oliefiltratiepositie:** om olie in de oliebak af te voeren en te filtreren. Fig. 3
- **Oliebakpositie:** om het oliebakreservoir eruit te halen. Fig. 4

VOOR INGEBRUIKNAME

BELANGRIJK

Dompel de regeleenheid met het verwarmingselement niet onder in water.

De friteuse kan volledig (uitgezonderd de regeleenheid) uit elkaar worden gehaald.

- Verwijder het deksel. Verwijder de frituurmand, regeleenheid en de pan. Verwijder de oliebak door de regelknop voor oliebak op de oliebakpositie in te stellen. Fig. 5
- Reinig het deksel, pan, behuizing, frituurmand en oliebak met water en zeep of plaats deze in de vaatwasser. Fig. 6
- Reinig de regeleenheid afzonderlijk met behulp van een spons.
- Droog grondig.
- Na reiniging, druk op de rode knop onderaan de friteuse om eventueel water in de pan af te voeren. Fig. 7

BELANGRIJK

Controleer of de rode knop op zijn oorspronkelijke positie is teruggezet.

- Installeer de pan en regeleenheid. Fig. 8
- Plaats de regelknop voor oliebak op de oliebakpositie en installeer de lege oliebak in de friteuse. Fig. 9
- Stel de regelknop op de frituurpositie in. Fig. 13
- Vouw het handvat van de mand volledig open; een "klik" geeft de juiste positie aan. Fig. 10

BELANGRIJK

Zorg dat de regeleenheid juist is geplaatst, anders zal de friteuse niet werken.

DE FRITUEUSE VOORBEREIDEN

- Zorg dat de oliebak zich op zijn plaats bevindt en leeg is.
- Stel de regelknop voor oliebak in op de frituurpositie. Fig. 2
- Vul de pan met olie. We bevelen aan om olie te gebruiken.
- Het olieniveau in de pan dient zich altijd tussen het MIN en MAX niveau te bevinden. Fig. 11
- Overschrijd het maximum vulniveau niet om overstromen van kokende olie tijdens het frituren en risico op ernstige brandwonden te vermijden.

| | Olie | Vast plantaardig vet (niet aanbevolen) |
|------|-------------------|---|
| Max. | 14 kopjes / 3,5 L | 2970 g / 6,55 lb |
| Min. | 12 kopjes / 2,8 L | 2520 g / 5,55 lb |

BELANGRIJK

Gebruik nooit verschillende types van olie tegelijkertijd, de olie kan overstromen.

- Voor het beste resultaat bevelen we aan om plantaardige olie te gebruiken.
- Als u vast plantaardig vet (niet aanbevolen) gebruikt: Snij in kleine stukken, smelt in een afzonderlijke pan en giet het gesmolten vet vervolgens in de frituurpan.

BELANGRIJK

Smelt het vet nooit op het verwarmingselement of in de frituurmand. We bevelen echter aan om geen vast plantaardig vet te gebruiken. De veiligheidsuitschakeling treedt in werking wanneer u vet op het verwarmingselement of in de frituurmand smelt. Druk op de "reset" knop op de achterzijde van de friteuse.

HET FRITUURPROCES

- Zorg dat de regelknop voor oliebak op de frituurpositie is ingesteld. Fig. 2

BELANGRIJK

Steek de stekker niet in het stopcontact wanneer er geen olie in de friteuse aanwezig is.

- Na het vullen van de pan met olie, steek de stekker in het stopcontact zonder dat de mand in het apparaat aanwezig is. Stel de aan/uit-schakelaar in op positie 1 en het temperatuurlampje brandt. Draai de regelbare thermostaat naar de gewenste temperatuur (zie de kooktabellen).

- De friteuse start met het opwarmen van de olie.
- Opmerking: het temperatuurlampje gaat uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

BELANGRIJK

Ongeacht het recept, zorg dat de etenswaren voldoende droog zijn voordat u ze frituurt. Dit vermijdt het overstromen van de olie en zorgt voor een langere levensduur van de olie.

Tijdens het frituren is het normaal dat het temperatuurlampje afwisselend brandt en dooft.

Raak de friteuse tijdens de werking niet aan, deze is zeer warm en kan ernstige brandwonden veroorzaken.

De stoom die uit de filter komt, is tevens zeer warm.

| | Verse aardappelen of friet | Bevroren aardappelen of friet |
|------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| Maximum hoeveelheid | 1,2 kg / 2,65 lb (in 2 beurten) | 900 g / 2 lb |
| Aanbevolen hoeveelheid | 600 g / 1,3 lb | 450 g / 1 lb |

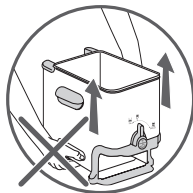
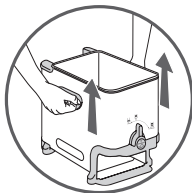
- Plaats de etenswaren in de mand, zonder deze te vol te maken. Houd rekening met het MAX niveau dat op de mand is aangegeven.
- Verlaag de hoeveelheid voor bevroren etenswaren.
- Als het temperatuurlampje uitgaat, laat de mand dan langzaam in de frituurolie zakken. De mand te snel in de olie laten zakken kan tot overstroming leiden.
- Plaats het deksel op de friteuse.
- Stel de kooktijd in (afhankelijk van het model): voor modellen met een timer, druk op de knop om de tijd in stappen van één minuut te wijzigen. Laat los. De geselecteerde tijd wordt weergegeven en het aftellen begint.
- Het frituurproces is voltooid wanneer de kooktijd verstreken is en de etenswaren het gewenste kleur en textuur hebben.
- Voor modellen met een timer: De timer produceert een geluid (afhankelijk van het model) om aan te geven dat de ingestelde kooktijd verstreken is.

- Haal het deksel er voorzichtig af om te vermijden dat er condens (waterdruppels) in de olie druppelt.
- Laat de overtollige olie afdruipen door de mand op de houder van de binnenpan te haken (Markering 6).
- Dek de mand niet met het deksel af.
- Serveer.
- Na het frituren van de etenswaren, stel de aan/uit-schakelaar op de positie 0 in.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat gedurende 3 uur afkoelen. Om de olie te filteren en af te voeren, zie de rubriek "Reiniging en onderhoud".

BELANGRIJK

De timer (afhankelijk van het model) geeft het einde van de kooktijd aan, maar stopt het apparaat niet.

Om uw frituse te dragen, gebruik de handvatten - Markering 8. Gebruik de luchtopeningen onderaan de behuizing niet.



KOOKTABELLEN

De kooktijden dienen alleen ter referentie. Deze kunnen verschillen naar gelang de hoeveelheid, smaak, elektriciteitsvoorziening, etc.

- Het is belangrijk om handgemaakte friet tweemaal te frituren voor het beste resultaat en om overstroming van de olie te vermijden:
 - een eerste frituurbeurt op 160 °C/320 °F
 - een tweede frituurbeurt op 190 °C/374 °F.
- Voor de veiligheid en een knapperig resultaat, droog de etenswaren grondig voor het frituren, in het bijzonder bevroren etenswaren en vers gemaakte friet.
- Giet nooit bevroren etenswaren rechtstreeks vanuit de verpakking in de mand of boven de oliebak.

- Grotere stukken kip of dikke friet hebben een langere kooktijd nodig.
- Stel de thermostaat in overeenkomstig de onderstaande tabel of volg de aanwijzingen op de verpakking.
- Kooktip: Om te vermijden dat de etenswaren aan elkaar kleven, gebruik de mand niet voor het frituren van etenswaren omwikkeld met beslag of donuts.

| VERSE ETENSWAREN | Hoeveelheid | | Temperatuur | Tijd |
|--------------------------------|------------------|-----------------|---------------|-----------|
| Friet (MAX hoeveelheid) | 1200 g / 2,65 lb | 1e frituurbeurt | 160°C / 320°F | 12~15 min |
| | | 2e frituurbeurt | 190°C / 374°F | 6~8 min |
| Friet (aanbevolen hoeveelheid) | 600 g / 1,3 lb | | 190°C / 374°F | 10~14 min |
| Kipnuggets | 8 | | 180°C / 356°F | 18~20 min |
| Appelbeignets | 8~9 | | 170°C / 338°F | 6~7 min |
| Champignons | 400 g / 0,9 lb | | 150°C / 302°F | 10~12 min |
| Visfilet | 400 g / 0,9 lb | | 160°C / 320°F | 5~6 min |

| BEVROREN ETENSWAREN | Hoeveelheid | Temperatuur | Tijd |
|------------------------------------|-----------------|---------------|-----------|
| Friet (MAX veiligheidshoeveelheid) | 900 g / 2 lb | 190°C / 374°F | 14~16 min |
| Friet (aanbevolen hoeveelheid) | 450 g / 1 lb | 190°C / 374°F | 7~9 min |
| Visfilet | 350 g / 0,75 lb | 190°C / 374°F | 7~8 min |
| Visnuggets | 12 | 190°C / 374°F | 5~6 min |
| Bevroren garnalen | 15 | 190°C / 374°F | 4~5 min |

We bevelen aan dat u:

- uw olie na elk gebruik reinigt om verbrande kruimels te vermijden.
- uw olie regelmatig vervangt

Voor een hoogwaardig en snel frituurproces, vul de mand voor maximum de helft met friet.

REINIGING EN ONDERHOUD

Voor uw veiligheid voert het apparaat automatisch alle soorten oliën (of vaste vetten) af (in de filtratiepositie) eenmaal voldoende afgekoeld (circa 3 uur na de laatste frituurbeurt).

BELANGRIJK

Zorg dat het oliereservoir leeg is voordat u de friteuse leegt.

NL

Na het frituren, draai de regelknop voor oliebak naar de Automatische oliefiltratiepositie. Fig. 12

- Als de filtratie is voltooid kunt u het reservoir opbergen:
 - In het apparaat: Stel de regelknop voor oliebak in op de frituurpositie. Het apparaat moet horizontaal worden gedragen en vervoerd. Fig. 13
 - Uit het apparaat: Stel de regelknop voor oliebak in op de Oliebakpositie en verwijder vervolgens het reservoir. Vervoer het reservoir voorzichtig. Fig. 14
- Berg de olie in een koele, droge ruimte op, bij voorkeur op kamertemperatuur.
- **Om de olie opnieuw te gebruiken, verwijder het reservoir voorzichtig.**
- Schroef de dop van de oliebak los en giet de olie in de frituurpan. Fig. 15

BELANGRIJK

Draag het reservoir met beide handen.

Berg op in een droge ruimte uit de buurt van licht en, in het bijzonder, vocht.

Plaats de oliebak nooit in de magnetronoven.

Giet geen gebruikte olie in de gootsteen.

- Voor vast vet (niet aanbevolen), haal het deksel van het reservoir. Draai het reservoir ondersteboven en druk erop om het vet los te maken. Snij het vet in stukken en smelt in een afzonderlijke pan. Giet het gesmolten vet vervolgens in de pan.
- Breng het lege reservoir met deksel en dop in de friteuse. Plaats de regelknop voor oliebak op de frituurpositie.

- Het deksel, pan, behuizing, frituurmand en de oliebak zijn vaatwasbestendig. Fig. 6 Reinig de regeleenheid afzonderlijk met behulp van een spons.

BELANGRIJK

Voordat u de frituurpan vult, controleer altijd of de rode knop op zijn oorspronkelijke positie is teruggezet. Als dit niet het geval is, controleer of de metalen behuizing niet beschadigd is.

ALS UW FRITEUZE NIET JUIST WERKT

| Problemen en mogelijke oorzaken | Oplossingen |
|--|---|
| De friteuze warmt niet op | |
| <p>De stekker zit niet in het stopcontact. De resetfunctie is geactiveerd (beveiliging tegen oververhitting).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact. • Druk op de "reset" knop op de achterzijde van de friteuze. Als het probleem nogmaals optreedt, neem contact op met onze klantendienst. |
| De frituurolie stroomt over | |
| <p>Het MAX vulniveau van de pan werd overschreden. Het MAX vulniveau van de frituurmand werd overschreden. De etenswaren zijn nat of bevatten te veel water (bevroren etenswaren). Verschillende types van olie/vet werden gemengd.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Controleer het olieniveau (MAX) en verwijder het teveel aan olie. • Controleer het MAX niveau van de frituurmand en verwijder het teveel aan etenswaren. • Verwijder eventueel ijs en droog de etenswaren grondig. • Laat de mand langzaam zakken. • Leeg en reinig de pan. Vul de pan met slechts één type olie. |

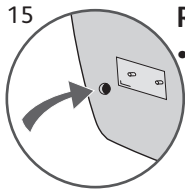
| Problemen en mogelijke oorzaken | Oplossingen |
|---|--|
| De etenswaren bakken niet bruin en worden niet knapperig. | |
| <p>De etenswaren zijn te dik en bevatten te veel water. Er worden te veel etenswaren in één beurt gebakken en de olie heeft niet de juiste temperatuur. De temperatuur van de olie is onvoldoende hoog: de temperatuur is verkeerd ingesteld.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Verleng de kooktijd of snij de etenswaren in kleinere stukken. • Frituur de etenswaren in kleinere hoeveelheden (in het bijzonder voor bevroren etenswaren). • Stel op de aanbevolen temperatuur in. |
| De friet kleeft aan elkaar | |
| <p>De friet kleeft aan elkaar.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Was en droog de aardappelen grondig. |
| De olie in de pan wordt niet afgevoerd | |
| <p>De olie is nog te warm. De regelknop voor oliebak is niet op de automatische oliefiltratiepositie ingesteld. Het filterrooster is belemmerd of verstopt. Het vet is gestold.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Wacht totdat de temperatuur is verlaagd (circa 3 uur). • Plaats de regelknop voor oliebak op de automatische oliefiltratiepositie. • Leeg de olie in een reservoir en reinig het filterrooster met zeep en water en een niet-metalen borstel. Druk op de rode knop onderaan de friteuse om water en kruimels af te voeren. • Laat de friteuse opwarmen (4 tot 5 minuten). |
| Olie lekt | |
| <p>Het maximum (3,5 l) vulniveau van de pan werd overschreden. Er bevindt zich nog olie in het reservoir of is vol.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Overschrijd het olieniveau (3,5 l) niet. Reinig de friteuse voor elk gebruik. • Plaats de regelknop voor oliebak op de oliebakpositie, trek het reservoir eruit en voer de olie af. |

| Problemen en mogelijke oorzaken | Oplossingen |
|---|--|
| Geeft een onaangename geur af | |
| <p>De olie is verbruikt. De olie is niet geschikt.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik nieuwe olie. • Gebruik een hoogwaardige plantaardige olie. |
| Maakt lawaai tijdens de werking | |
| <p>Als u tijdens de werking een licht ploffend geluid hoort, betekent dit dat er zich te veel water in de frituurolie bevindt. Het gevaar komt van het water dat in de oliebak binnenin de uitneembare pan zit (ten gevolge van het filtratieproces).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Vervang de olie. |
| Andere problemen | |
| <p>Het controlelampje brandt niet.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Druk op de "reset" knop achteraan de friteuse. Als het probleem nogmaals optreedt, neem contact op met onze klantendienst. |

BESCHREIBUNG



1. Deckel
 - a. Permanentfilter
 - b. Griff
 - c. Sichtfenster
2. Entnehmbare Steuereinheit und Heizelement
3. Frittierkorb
 - a. Griff
 - b. MAX-Markierung (Frittiergut)
4. Entnehmbare Schüssel
5. MIN- und MAX-Markierungen (Ölstand)
6. Haken zum Befestigen des Korbs in Abtropfposition
7. Festes Ölfiltersieb
8. Sicherheitstragegriff
9. Ölbehälter-Kontrollknopf
10. Gehäuse
11. Ölbehälter
 - a. Deckel
 - b. Verschluss
12. Netzkabel
13. Standfüße
14. Bedienfeld
 - a. Ein-/Aus schalter
 - b. Verstellbarer Temperaturregler
 - c. Timer (je nach Modell)
15. RESET-Funktion



RESET-Funktion

- Ihr Gerät ist mit einer Überhitzungsschutzfunktion versehen, falls Sie die Fritteuse ohne Öl zu benutzen versuchen. Wird die Überhitzungsfunktion aktiviert, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Warten Sie, bis das Heizelement vollständig abgekühlt ist (mindestens 30 min).

- Um die Fritteuse zurückzusetzen, drücken Sie den RESET-Knopf (an der Rückseite der Steuereinheit) mit einem Zahnstocher oder einem ähnlichen, nicht-metallischen Gegenstand, nachdem die Schüssel mit Öl gefüllt wurde.
- Falls der Überhitzungsschutz mehrmals aktiviert wurde, kontaktieren Sie bitte die TEFAL Kundendienstabteilung, um Hilfe zu erhalten.

Filterung, Entleeren und automatische Lagerung des Öls/Fetts

Ihre Fritteuse verfügt über ein exklusives und patentiertes System zur Filterung und automatischen Entleerung, das für die meisten zum Kochen verwendeten Öle und Fette geeignet ist.

- Das Entleeren des Öls erfolgt vollkommen automatisch und auf sichere Weise.
- Das automatische, patentierte Filtersystem stellt sicher, dass Ihr Öl/Fett für ein gesünderes Frittieren sauber bleibt und länger hält.
- Der Ölbehälter ermöglicht Ihnen, Ihr Öl bis zur nächsten Verwendung aufzubewahren und Geschmacksübertragungen zu vermeiden.

Äußerst einfache Reinigung

Ihre Fritteuse ist einfach zu handhaben und auseinanderzunehmen.

- Alle Teile (mit Ausnahme der Steuereinheit) sind geschirrspülmaschinenfest.
- Dank des patentierten Filterungs- und Ölaufbewahrungssystems können Sie Ihre Fritteuse nach jedem Gebrauch in die Geschirrspülmaschine stellen, sodass sie nach jedem Einsatz so sauber wie neu ist.

Benutzung des Ölbehälter-Kontrollknopfes

Der Ölbehälter-Kontrollknopf hat 3 Einstellungen. Abb. 1

- **Frittier-Position:** zum Frittieren. Abb. 2
- **Automatische Ölfilterungs-Position:** zum Entleeren und Filtern des Öls in den Ölbehälter. Abb. 3
- **Ölbehälter-Position:** zum Entfernen des Ölbehälters. Abb. 4

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WICHTIG

Tauchen Sie die Steuereinheit mit dem Heizelement nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Die Fritteuse kann komplett auseinandergebaut werden (mit Ausnahme der Steuereinheit).

- Nehmen Sie den Deckel ab. Entnehmen Sie den Frittierkorb, die Steuereinheit und die Schüssel. Entnehmen Sie den Ölbehälter, indem Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Ölbehälter-Position stellen. Abb. 5
- Reinigen Sie den Deckel, die Schüssel, das Gehäuse, den Frittierkorb und den Ölbehälter mit Seife und Wasser oder stellen Sie die Teile in die Geschirrspülmaschine. Abb. 6
- Reinigen Sie die Steuereinheit separat mit einem Schwamm.
- Trocknen Sie alles gründlich ab.
- Drücken Sie nach dem Reinigen auf den roten Knopf unter der Fritteuse, um das Wasser, das sich möglicherweise angesammelt hat, aus der Schüssel laufen zu lassen. Abb. 7

DE

WICHTIG

Prüfen Sie, ob der rote Knopf auf seine ursprüngliche Position zurückgesetzt ist.

- Stellen Sie die Schüssel und die Steuereinheit an ihren Platz. Abb. 8
- Stellen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Ölbehälter-Position und setzen Sie den leeren Ölbehälter in die Fritteuse ein. Abb. 9
- Stellen Sie den Kontrollknopf auf die Frittier-Position. Abb. 13
- Klappen Sie den Korbgriff ganz aus; ein „Klicken“ signalisiert, dass der Griff korrekt positioniert ist. Abb. 10

WICHTIG

Stellen Sie sicher, dass die Steuereinheit korrekt positioniert ist, da andernfalls die Fritteuse nicht funktionieren kann.

VORBEREITUNG DER FRITTEUSE

- Stellen Sie sicher, dass der Ölbehälter an seinem Platz und leer ist.
- Stellen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Frittier-Position. Abb. 2
- Füllen Sie die Schüssel mit Öl. Wir empfehlen, Öl zu benutzen.
- Der Ölstand sollte stets zwischen der MIN- und MAX-Markierung der Schüssel sein. Abb. 11
- Überschreiten Sie nicht die Höchstmarkierung, da während des Frittierens Öl überlaufen und schwere Verbrennungen verursachen kann.

| | Öl | Festes Pflanzenfett (nicht zu empfehlen) |
|------|----------------|---|
| Max. | 14 Cups/ 3,5 l | 6,55 lbs/2.970 g |
| Min. | 12 Cups/ 2,8 l | 5,55 lbs/2.520 g |

WICHTIG

Verwenden Sie niemals verschiedene Ölsorten gleichzeitig, da dies zum Überlaufen des Öls führen kann.

- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Pflanzenöl.
- Falls Sie festes Pflanzenfett verwenden (nicht zu empfehlen): Schneiden Sie es in kleine Stücke, schmelzen Sie es in einer Pfanne, gießen Sie dann das geschmolzene Fett in die Frittierschüssel.

WICHTIG

Schmelzen Sie das Fett niemals auf dem Heizelement oder im Frittierkorb. Wir empfehlen allerdings nicht die Verwendung von festem Pflanzenfett. Wenn Sie Fett auf dem Heizelement oder im Frittierkorb schmelzen, würde die Sicherheitsabschaltung ausgelöst werden. Drücken Sie den „Reset“-Knopf an der Rückseite der Fritteuse.

FRITTIERVORGANG

- Stellen Sie sicher, dass der Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Frittier-Position gestellt ist, Abb. 2.

WICHTIG

Verbinden Sie die Fritteuse nicht mit dem Netzstrom, wenn sie kein Öl enthält.

- Nachdem die Schüssel mit Öl gefüllt wurde, verbinden Sie die Fritteuse mit dem Netzstrom, ohne den Frittierkorb einzusetzen. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf Position 1 und die Temperaturanzeige schaltet sich ein. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (siehe Frittier-Tabelle).
- Die Fritteuse beginnt nun, das Öl zu erhitzen.
- Hinweis: Die Temperaturanzeige schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

DE

WICHTIG

Unabhängig vom Rezept müssen die Lebensmittel vor dem Frittieren gründlich abgetrocknet werden. Dies verhindert, dass das Öl überläuft und verlängert die Lebenszeit des Öls.

Es ist normal, dass während des Frittierens die Temperaturanzeige aufleuchtet und erlischt.

Berühren Sie die Fritteuse nicht, wenn sie in Betrieb ist, da sie äußerst heiß ist und schwere Verbrennungen verursachen kann. Der aus dem Filter aufsteigende Dampf ist ebenfalls sehr heiß.

| | Frische Kartoffeln oder Pommes frites | Tiefkühlkartoffeln oder Pommes frites |
|----------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Maximale Füllmenge | 2,65 lbs/1,2 kg (in 2 Ladungen) | 2 lbs/900 g |
| Empfohlene Füllmenge | 1,3 lbs/600 g | 1 lb/450g |

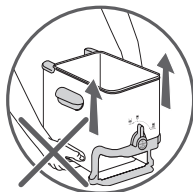
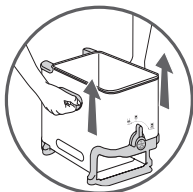
- Legen Sie das Frittiergut in den Korb, ohne ihn zu überfüllen. Beachten Sie die MAX-Markierung für das Frittiergut am Korb.

- Reduzieren Sie die Mengen bei Tiefkühlkost.
- Nachdem sich die Temperaturanzeige ausgeschaltet hat, senken Sie den Korb langsam in das Frittieröl. Wenn der Korb zu schnell in das Öl getaucht wird, kann es überlaufen.
- Setzen Sie den Deckel auf die Fritteuse.
- Stellen Sie die Garzeit ein (je nach Modell): Bei Modellen mit Timer drücken Sie die Taste, um die Zeit minutenweise einzustellen. Lassen Sie die Taste los. Die eingestellte Zeit wird angezeigt und der Countdown beginnt.
- Der Frittiervorgang ist abgeschlossen, wenn die Garzeit abgelaufen ist und die Speisen die gewünschte Farbe und Konsistenz haben.
- für Modelle mit Timer: Der Timer signalisiert mit einem Ton (je nach Modell), dass die programmierte Garzeit abgelaufen ist.
- Nehmen Sie vorsichtig den Deckel ab, um zu vermeiden, dass Kondensat (Wassertropfen) in das Öl tropft.
- Lassen Sie überschüssiges Öl abtropfen, indem Sie den Korb an der Halterung an der Innenschüssel einhaken (Markierung 6).
- Setzen Sie nicht den Deckel auf den Korb.
- Servieren Sie die Speisen.
- Wenn Sie das Frittieren der Speisen beendet haben, stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf die 0 Position.
- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes und lassen Sie es für etwa 3 Stunden abkühlen. Zum Filtern und Entleeren des Öls lesen Sie bitte den Abschnitt Reinigung und Wartung.

WICHTIG

Der Timer (je nach Modell) signalisiert das Ende der Garzeit, schaltet das Gerät aber nicht aus.

Benutzen Sie zum Tragen Ihrer Fritteuse die Griffe - Markierung 8. Benutzen Sie nicht die Lüftungsöffnungen im Boden des Gehäuses.



FRITTIER-TABELLE

Die Garzeiten dienen nur als Orientierungshilfe. Sie können je nach Menge, Geschmack, Stromversorgung usw. variieren.

- Es ist wichtig, hausgemachte Pommes frites zweimal zu frittieren, um das beste Ergebnis zu erzielen und zu verhindern, dass das Öl überläuft:
 - ein erster Durchgang bei 320 °F/160 °C
 - ein zweiter Durchgang bei 374 °F/190 °C
- Aus Gründen der Sicherheit und für die knusprigsten Ergebnisse trocknen Sie die Lebensmittel vor dem Frittieren gründlich ab, insbesondere Tiefkühlkost und frisch zubereitete Pommes.
- Geben Sie Tiefkühlkost niemals direkt aus der Packung in den Korb oder über den Ölbehälter.
- Große Hähnchenstücke oder größere Pommes benötigen eine längere Garzeit.
- Stellen Sie den Temperaturregler der unten stehenden Tabelle gemäß ein oder folgen Sie den Anleitungen auf der Lebensmittelpackung.
- Tipp: Um zu verhindern, dass die Lebensmittel zusammenkleben, frittieren Sie Lebensmittel im Teigmantel oder Donuts nicht im Korb.

| FRISCHE LEBENSMITTEL | Menge | | Temperatur | Zeit |
|--|----------------------|-----------------------|-------------|-----------|
| Pommes frites (Höchstmenge) | 2,65 lbs/ 1.200 g | erstes Frittieren | 160°C/320°F | 12~15 min |
| | | zweites Frittieren | 190°C/374°F | 6~8 min |
| Pommes frites (empfohlene Höchstmenge) | 1,3 lb/600 g | | 190°C/374°F | 10~14 min |
| Frittierte Hähnchenstücke | 8 | | 180°C/356°F | 18~20 min |
| Apfelkrapfen | 8~9 | | 170°C/338°F | 6~7 min |
| Pilze | 0,9 lb/400 g | | 150°C/302°F | 10~12 min |
| Fischfilets | 0,9 lb/400 g | | 160°C/320°F | 5~6 min |

| TIEFKÜHLKOST | Menge | Temperatur | Zeit |
|--|---------------|-------------|-----------|
| Pommes frites (sichere Höchstmenge) | 2 lbs/900 g | 190°C/374°F | 14~16 min |
| Pommes frites (empfohlene Höchstmenge) | 1 lb/450 g | 190°C/374°F | 7~9 min |
| Fischfilets | 0,75 lb/350 g | 190°C/374°F | 7~8 min |
| Fischstäbchen | 12 | 190°C/374°F | 5~6 min |
| Tiefkühlgarnelen | 15 | 190°C/374°F | 4~5 min |

Wir empfehlen, dass Sie:

- ihr Öl nach jedem Gebrauch reinigen, um verbrannte Krümel zu vermeiden;
- ihr Öl regelmäßig wechseln.

Um eine gut Qualität zu erhalten und für ein schnelles Frittieren begrenzen Sie die Menge der Pommes frites jeweils auf einen halben Korb.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Zu Ihrer Sicherheit entleert das Gerät automatisch alle Arten von Ölen (oder festen Fetten) (in der Filterungs-Position), wenn es sich ausreichend abgekühlt hat (ungefähr 3 Stunden nach dem letzten Frittieren).

WICHTIG

Stellen Sie sicher, dass der Ölbehälter leer ist, bevor Sie die Fritteuse entleeren.

Nach Beendigung des Frittierens drehen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die automatische Ölfilterungs-Position. Abb. 12

- Sobald der Filterungsvorgang abgeschlossen ist, können Sie den Behälter verstauen:
 - Im Gerät: Stellen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Frittier-Position. Das Gerät muss flach getragen und transportiert werden. Abb. 13

- Außerhalb des Gerätes: Stellen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Ölbehälter-Position und entnehmen Sie dann den Behälter. Seien Sie vorsichtig beim Transport des Behälters. Abb. 14
- Bewahren Sie das Öl an einem kühlen, trockenen Ort auf, idealerweise bei Zimmertemperatur.
- **Um das Öl erneut zu benutzen, entnehmen Sie vorsichtig den Behälter.**
- Schrauben Sie den Ölbehälterverschluss ab und leeren Sie das Öl in die Frittierschüssel. Abb. 15

WICHTIG

Tragen Sie den Behälter in beiden Händen.

Bewahren Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort vor Licht und insbesondere vor Feuchtigkeit geschützt auf.

Stellen Sie den Ölbehälter niemals in einen Mikrowellenofen.

Gießen Sie kein gebrauchtes Öl in das Spülbecken.

- Bei festem Fett (nicht zu empfehlen) entfernen Sie den Deckel vom Behälter. Drehen Sie den Behälter um und drücken Sie ihn, um das Fett zu lösen. Schneiden Sie es in Stücke und schmelzen Sie es in einer separaten Pfanne. Gießen Sie es dann in die Schüssel.
- Setzen Sie den leeren Behälter in die Fritteuse, mit seinem Deckel und Verschluss. Stellen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Frittier-Position.
- Der Deckel, die Schüssel, das Gehäuse, der Frittierkorb und der Ölbehälter sind geschirrspülmaschinenfest. Abb. 6 Reinigen Sie die Steuereinheit separat mit einem Schwamm.

WICHTIG

Stellen Sie vor dem Befüllen der Frittierschüssel immer sicher, dass der rote Knopf in seine Ursprungsposition zurückgestellt wurde: Falls nicht, prüfen Sie, ob sein Metallgehäuse vielleicht auf irgendeine Weise beschädigt wurde.

WENN IHRE FRITTEUSE NICHT KORREKT FUNKTIONIERT

| Probleme und mögliche Ursachen | Lösungen |
|--|---|
| Die Fritteuse erhitzt sich nicht | |
| <p>Das Gerät ist nicht mit einer Steckdose verbunden. Die Reset-Funktion ist aktiviert (Überhitzungsschutz).</p> | <ul style="list-style-type: none">• Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose.• Drücken Sie den „Reset“-Knopf auf der Rückseite der Fritteuse. Falls das Problem weiterbesteht, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung. |
| Das Frittieröl läuft über | |
| <p>Die MAX-Markierung zum Befüllen der Schüssel wurde überschritten. Die MAX-Markierung zum Befüllen des Frittierkorbs wurde überschritten. Die Lebensmittel sind feucht oder enthalten zu viel Wasser (Tiefkühlkost). Verschiedene Öl-/Fettsorten wurden vermischt.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Prüfen Sie den Ölstand (MAX) und entfernen Sie den Überschuss.• Prüfen Sie den Höchststand des Frittierkorbs und entfernen Sie den Überschuss.• Entfernen Sie Eis und trocknen Sie die Lebensmittel gut ab.• Senken Sie den Korb langsam.• Leeren und reinigen Sie die Schüssel. Befüllen Sie die Schüssel erneut und mit nur einer Sorte Öl. |
| Die Speisen werden nicht goldbraun und bleiben weich | |
| <p>Die Speisen sind zu dick und enthalten zu viel Wasser. Es werden zu viele Lebensmittel gleichzeitig frittiert und das Frittieröl hat nicht die richtige Temperatur. Die Temperatur wurde falsch eingestellt.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Experimentieren Sie, indem Sie die Garzeit verlängern, oder schneiden Sie die Lebensmittel in dünnere Stücke.• Frittieren Sie die Speisen in kleinen Mengen (insbesondere, wenn es sich tiefgefrorene Lebensmittel handelt).• Stellen Sie die empfohlene Temperatur ein. |

| Probleme und mögliche Ursachen | Lösungen |
|---|---|
| Die Pommes frites kleben zusammen | |
| Die Pommes frites kleben zusammen. | <ul style="list-style-type: none"> • Waschen Sie die Kartoffeln gründlich und trocknen Sie sie gut ab. |
| Die Schüssel entleert sich nicht | |
| <p>Das Öl ist noch zu heiß. Der Ölbehälter-Kontrollknopf ist nicht auf die automatische Ölfilterungs-Position gestellt. Das Filtersieb ist blockiert oder verstopft. Das Fett ist gehärtet.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Warten Sie, bis sich die Temperatur abgekühlt hat (ungefähr 3 Stunden). • Drehen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die automatische Ölfilterungs-Position. • Leeren Sie das Öl in einen Behälter und reinigen Sie das Filtersieb mit Seife, Wasser und einer nicht-metallischen Bürste. Drücken Sie auf den roten Knopf unter der Fritteuse, um Wasser und Krümel abzulassen. • Lassen Sie die Fritteuse sich erhitzen (4 bis 5 Minuten). |
| Öllecks | |
| <p>Die maximale (3,5 l) Füllstandsmarkierung der Schüssel ist überschritten. Im Behälter ist noch Öl oder er ist voll.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Überschreiten Sie nicht den Ölstand (3,5 l). Reinigen Sie die Fritteuse vor jedem Gebrauch. • Drehen Sie den Ölbehälter-Kontrollknopf auf die Ölbehälter-Position, ziehen Sie den Ölbehälter heraus und entleeren Sie ihn. |
| Sondert unangenehme Gerüche ab | |
| <p>Das Öl ist schlecht. Das Öl ist ungeeignet.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie neues Öl. • Verwenden Sie ein gemischtes Pflanzenöl von hoher Qualität. |

| Probleme und mögliche Ursachen | Lösungen |
|--|---|
| Weitere Probleme | |
| <p>Die Kontrolllampe leuchtet nicht auf.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie den „Reset“-Knopf an der Rückseite der Fritteuse. Falls das Problem weiterbesteht, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung. |
| Lärm beim Frittieren | |
| <p>Falls Sie beim Gebrauch Ihres Gerätes ein leises „Ploppgeräusch“ hören, ist zu viel Wasser im Frittieröl. Das Risiko besteht, wenn sich Wasser im Ölbehälter in der entnehmbaren Schüssel befindet (als Folge des Filterungsprozesses).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Wechseln Sie das Öl aus. |

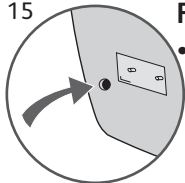
DESCRIZIONE



- Coperchio
 - Filtro permanente
 - Impugnatura
 - Finestra di controllo
- Unità di controllo removibile con elemento riscaldante
- Cestello di frittura
 - Impugnatura
 - Tacca livello MAX per alimenti
- Vasca removibile
- Tacche livello MIN e MAX per olio
- Supporto per mantenere il cestello in posizione di scolatura
- Griglia di filtraggio olio fisso
- Impugnature di sicurezza per il trasporto
- Pulsante di controllo del recipiente dell'olio
- Involucro
- Recipiente dell'olio
 - Coperchio
 - Tappo
- Cavo di alimentazione
- Piedini
- Pannello di controllo
 - Interruttore acceso/spento
 - Termostato regolabile
 - Timer (a seconda del modello)
- Funzione RESET

15

Funzione RESET



- Questo apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento, in caso di utilizzo della friggitrice senza olio. Se il dispositivo si attiva, l'apparecchio si spegne automaticamente. Attendere che l'elemento riscaldante si sia completamente raffreddato (almeno 30 minuti).

- Per riprendere l'utilizzo della friggitrice, premere il pulsante RESET (situato sul retro dell'unità di controllo) con uno stuzzicadenti o un altro oggetto appuntito non metallico dopo aver riempito la vasca con olio.
- Se il dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento si attiva ripetutamente, contattare il Centro di assistenza consumatori TEFAL.

Filtraggio, scolatura e conservazione automatica dell'olio/grasso

La friggitrice è dotata di un sistema esclusivo e brevettato per il filtraggio e la scolatura automatica, adatto alla maggior parte degli oli e grassi utilizzati in cucina.

- La scolatura dell'olio è completamente automatica e sicura.
- Il sistema di filtraggio automatico permette all'olio/grasso di rimanere pulito e durare più a lungo, garantendo una frittura più salubre.
- Il recipiente dell'olio permette di conservare l'olio fino al successivo utilizzo ed evitare la contaminazione dei sapori.

Pulizia ultra facile

La friggitrice è facile da usare e da smontare.

- Tutte le parti (ad eccezione dell'unità di controllo) possono essere lavate in lavastoviglie.
- Grazie al sistema automatico brevettato di filtraggio e conservazione dell'olio, la friggitrice può essere lavata in lavastoviglie dopo ogni utilizzo, per usarla sempre come nuova.

Utilizzo del pulsante di controllo del recipiente dell'olio

Il pulsante di controllo del recipiente dell'olio ha 3 posizioni. Fig. 1

- **Posizione Frittura:** per friggere. Fig. 2
- **Posizione Filtraggio automatico dell'olio:** per scolare e filtrare l'olio nel recipiente dell'olio. Fig. 3
- **Posizione Recipiente dell'olio:** per poter rimuovere il recipiente dell'olio. Fig. 4

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

IMPORTANTE

Non immergere l'unità di controllo con l'elemento riscaldante in acqua.

La friggitrice può essere smontata completamente (ad eccezione dell'unità di controllo).

- Rimuovere il coperchio. Rimuovere il cestello di frittura, l'unità di controllo e la vasca. Rimuovere il recipiente dell'olio impostando il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Recipiente dell'olio. Fig. 5
- Lavare il coperchio, la vasca, l'involucro, il cestello di frittura e il recipiente dell'olio in lavastoviglie o a mano con acqua e sapone. Fig. 6
- Pulire l'unità di controllo separatamente con una spugna.
- Asciugare con cura.
- Dopo la pulizia, premere il pulsante rosso sulla parte inferiore della friggitrice per evacuare l'eventuale acqua residua nella vasca. Fig. 7

IT

IMPORTANTE

Verificare che il pulsante rosso sia stato riportato nella sua posizione originale.

- Posizionare la vasca e l'unità di controllo. Fig. 8
- Impostare il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Recipiente dell'olio e inserire il recipiente dell'olio vuoto nella friggitrice. Fig. 9
- Impostare il pulsante di controllo in posizione Frittura. Fig. 13
- Aprire completamente l'impugnatura del cestello fino a udire un clic. Fig. 10

IMPORTANTE

Verificare che l'unità di controllo sia posizionata correttamente affinché la friggitrice possa funzionare.

PREPARAZIONE DELLA FRIGGITRICE

- Verificare che il recipiente dell'olio sia vuoto e in posizione.
- Impostare il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Frittura. Fig. 2
- Riempire la vasca con l'olio. Si consiglia di utilizzare olio.
- Il livello dell'olio deve sempre essere compreso tra il livello MIN e MAX della vasca. Fig. 11
- Non superare la linea di riempimento MAX perché l'olio bollente potrebbe fuoriuscire durante la frittura e causare ustioni gravi.

| | Olio | Grasso vegetale solido (non raccomandato) |
|-----|-------|---|
| Max | 3,5 L | 2970 g |
| Min | 2,8 L | 2520 g |

IMPORTANTE

Non usare mai diversi tipi di olio contemporaneamente per evitarne la fuoriuscita.

- Per i migliori risultati, si consiglia di usare olio vegetale.
- In caso di utilizzo di grasso vegetale solido (non raccomandato): tagliarlo a pezzetti, farlo sciogliere in una padella separata e versare il grasso fuso nella vasca dell'olio.

IMPORTANTE

Non far sciogliere il grasso sull'elemento riscaldante o nel cestello di frittura. Tuttavia, si consiglia di non utilizzare grasso vegetale solido. Se il grasso si scioglie sull'elemento riscaldante o nel cestello di frittura, il dispositivo di sicurezza si attiverà. Premere il pulsante RESET, situato sul retro della friggitrice.

PROCESSO DI FRITTURA

- Verificare che il pulsante di controllo del recipiente dell'olio sia impostato in posizione Frittura. Fig. 2

IMPORTANTE

Non collegare la friggitrice all'alimentazione senza l'olio.

- Dopo aver riempito la vasca con l'olio, collegare la friggitrice all'alimentazione senza il cestello di frittura. Impostare l'interruttore acceso/spento in posizione 1 e la spia della temperatura di accenderà. Impostare la temperatura desiderata con la manopola del termostato (vedi Tabelle di cottura).
- La friggitrice inizierà a riscaldare l'olio.
- Nota: la spia della temperatura si spegnerà al raggiungimento della temperatura impostata.

IT

IMPORTANTE

Indipendentemente dalla ricetta, gli alimenti devono essere asciugati con cura prima della frittura. Ciò eviterà fuoriuscite d'olio e prolungherà la durata dell'olio.

Durante la cottura, è normale che la spia di temperatura si accenda e si spenga.

Non toccare la friggitrice quando è in funzione perché diventa estremamente calda e può causare ustioni gravi.

Anche il vapore proveniente dal filtro è estremamente caldo.

| | Patate o patatine fritte fresche | Patate o patatine fritte surgelate |
|-----------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| Capacità massima | 1,2 kg (in 2 frittore) | 900 g |
| Capacità raccomandata | 600 g | 450 g |

- Posizionare gli alimenti nel cestello senza riempirlo eccessivamente. Rispettare la tacca del livello MAX presente sul cestello.

- Ridurre la quantità nel caso di alimenti surgelati.
- Dopo lo spegnimento della spia della temperatura, posizionare e abbassare lentamente il cestello nell'olio di frittura. Immergere troppo rapidamente il cestello nell'olio può causarne la fuoriuscita.
- Posizionare il coperchio sulla friggitrice.
- Impostare il tempo di cottura (a seconda del modello): per i modelli con timer, premere il pulsante per impostare il tempo minuto per minuto. Rilasciarlo. Il tempo selezionato è visualizzato e inizierà il conto alla rovescia.
- La frittura è completa quando il tempo di cottura è terminato e gli alimenti hanno raggiunto la consistenza e il colore desiderato.
- Per i modelli con timer: il timer emette un suono (a seconda del modello) a indicare che il tempo di cottura impostato è terminato.
- Rimuovere con attenzione il coperchio per evitare che la condensa (goccioline d'acqua) cada nell'olio.
- Scolare l'olio in eccesso agganciando il cestello sul supporto presente nella vasca interna (parte n. 6).
- Non coprire il cestello con il coperchio.
- Servire.
- Al termine della frittura, impostare l'interruttore acceso/spento in posizione 0.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e lasciare che si raffreddi per circa 3 ore. Per filtrare e scolare l'olio, fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione.

IMPORTANTE

Il timer (a seconda del modello) segnala il termine del tempo di cottura ma non arresta l'apparecchio.

Per trasportare la friggitrice, utilizzare le impugnature (parte n. 8). Non usare le aperture di ventilazione sulla parte inferiore dell'involucro.

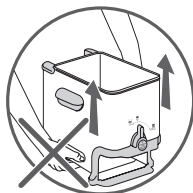
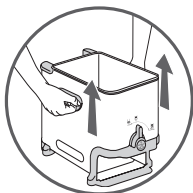


TABELLE DI COTTURA

I tempi di cottura sono puramente indicativi. Possono variare a seconda della quantità, dei gusti personali, del tipo di alimentazione elettrica, ecc.

- Per i migliori risultati e per evitare fuoriuscite d'olio, è importante friggere due volte le patatine fritte fatte a mano :
 - il primo ciclo a 160°C
 - il secondo ciclo a 190°C
- Per ragioni di sicurezza e per un risultato croccante, asciugare con cura gli alimenti prima della frittura, specialmente quelli surgelati e le patatine fritte fatte a mano.
- Non versare gli alimenti surgelati direttamente dalla confezione nel cestello o sopra il recipiente dell'olio.
- Pezzi di pollo di grandi dimensioni o frittture abbondanti richiedono un tempo di cottura maggiore.
- Impostare il termostato secondo le tabelle seguenti o seguire le istruzioni riportate sulla confezione degli alimenti.
- Suggerimento di cottura: per evitare che gli alimenti si attacchino tra di loro, non usare il cestello durante la cottura di alimenti impanati o frittelle.

| ALIMENTI FRESCHI | Quantità | | Temperatura | Tempo |
|---|----------|-------------|-------------|-----------|
| Patatine fritte (capacità MAX) | 1200 g | 1° frittura | 160°C | 12~15 min |
| | | 2° frittura | 190°C | 6~8 min |
| Patatine fritte (capacità raccomandata) | 600 g | | 190°C | 10~14 min |
| Crocchette di pollo | 8 | | 180°C | 18~20 min |
| Frittelle di mela | 8~9 | | 170°C | 6~7 min |
| Funghi | 400 g | | 150°C | 10~12 min |
| Filetti di pesce | 400 g | | 160°C | 5~6 min |

| ALIMENTI SURGELATI | Quantità | Temperatura | Tempo |
|---|----------|-------------|-----------|
| Patatine fritte (capacità MAX) | 900 g | 190°C | 14~16 min |
| Patatine fritte (capacità raccomandata) | 450 g | 190°C | 7~9 min |
| Filetti di pesce | 350 g | 190°C | 7~8 min |
| Crocchette di pesce | 12 | 190°C | 5~6 min |
| Gamberi surgelati | 15 | 190°C | 4~5 min |

Si consiglia di:

- pulire l'olio dopo ogni utilizzo per evitare residui alimentati bruciati
- sostituire l'olio periodicamente.

Per una cottura rapida e di qualità, limitare la quantità di patatine fritte a 1/2 cestello alla volta.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per ragioni di sicurezza, l'apparecchio scola tutti i tipi di olio (o grassi solidi) (in posizione Filtraggio) quando è sufficientemente freddo (circa 3 ore dopo l'ultima frittura).

IMPORTANTE

Verificare che il recipiente dell'olio sia vuoto prima di scolare la friggitrice.

A cottura ultimata, impostare il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Filtraggio automatico dell'olio. Fig. 12

- Al termine del filtraggio, è possibile riporre il recipiente:
 - Nell'apparecchio: impostare il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Frittura. L'apparecchio deve essere trasportato in posizione verticale. Fig. 13
 - Fuori dall'apparecchio: impostare il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Recipiente dell'olio, quindi rimuovere il recipiente. Trasportarlo con attenzione. Fig. 14

- Conservare l'olio in un luogo fresco e asciutto, idealmente a temperatura ambiente.
- **Per riutilizzare l'olio, rimuovere il recipiente con attenzione.**
- Svitare il tappo del recipiente dell'olio e vuotarlo nella vasca di frittura. Fig. 15

IMPORTANTE

Trasportare il recipiente con entrambe le mani.

Conservarlo in un luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e, soprattutto, umidità.

Non inserire il recipiente dell'olio nei forni a microonde.

Non versare l'olio usato nel lavandino.

- Per il grasso solido (non raccomandato), rimuovere il coperchio dal recipiente. Capovolgere il recipiente e premerlo per fluidificare il grasso. Tagliarlo a pezzetti e farlo sciogliere in una padella separata. Quindi, versarlo nella vasca.
- Inserire il recipiente vuoto nella friggitrice, con il coperchio e il tappo. Impostare il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Frittura.
- Il coperchio, la vasca, l'involucro, il cestello di frittura e il recipiente dell'olio possono essere lavati in lavastoviglie. Fig. 6 Pulire l'unità di controllo separatamente con una spugna.

IT

IMPORTANTE

Prima di riempire la vasca di frittura, verificare sempre che il pulsante rosso sia stato riportato nella sua posizione originale; in caso contrario, verificare che l'involucro di metallo non sia stato danneggiato in alcun modo.

SE LA FRIGGITRICE NON FUNZIONA CORRETTAMENTE

| Problemi e possibili soluzioni | Soluzioni |
|---|--|
| La friggitrice non si riscalda | |
| <p>L'apparecchio non è collegato all'alimentazione. La funzione RESET si è attivata (dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Collegare l'apparecchio. • Premere il pulsante RESET, situato sul retro della friggitrice. Se il problema persiste, contattare il nostro centro di assistenza. |
| Fuoriuscite dell'olio di frittura | |
| <p>La tacca MAX di riempimento della vasca è stata superata. La tacca MAX di riempimento del cestello di frittura è stata superata. Gli alimenti sono bagnati o contengono troppa acqua (alimenti surgelati). Sono stati mescolati diversi tipi di olio/grasso.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Controllare il livello dell'olio (MAX) e rimuovere l'eccesso. • Controllare il livello degli alimenti nel cestello di frittura (MAX) e rimuovere l'eccesso. • Rimuovere l'eventuale ghiaccio e asciugare con cura gli alimenti. • Abbassare il cestello lentamente. • Svuotare e pulire la vasca. Riempire la vasca con un unico tipo di olio. |
| Gli alimenti non diventano dorati né croccanti | |
| <p>Gli alimenti sono troppo spessi e contengono troppa acqua. Sono stati inseriti troppi alimenti contemporaneamente e l'olio di cottura non è alla giusta temperatura. La temperatura dell'olio di frittura non è sufficiente: la temperatura non è stata impostata correttamente.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Provare a prolungare il tempo di cottura o a tagliare gli alimenti a pezzi più sottili. • Friggere gli alimenti in piccole quantità (in particolare se surgelati). • Impostare la temperatura raccomandata. |

Le patatine fritte si attaccano tra di loro

Le patatine fritte si attaccano tra di loro.

- Lavare le patate e asciugarle con cura.

La vasca non scola

L'olio è ancora troppo caldo.
Il pulsante di controllo del recipiente dell'olio non è in posizione Filtraggio automatico dell'olio.
La griglia di filtraggio è bloccata o ostruita.
Il grasso si è solidificato.

- Attendere che la temperatura diminuisca (circa 3 ore).
- Impostare il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Filtraggio automatico dell'olio.
- Travasare l'olio in un recipiente e pulire la griglia di filtraggio con acqua e sapone e una spazzola non metallica. Premere il pulsante rosso sulla parte inferiore della friggitrice per evacuare acqua e residui alimentari.
- Attendere che la friggitrice si riscaldi (4-5 minuti).

Perdite di olio

La tacca MAX (3,5 L) di riempimento della vasca è stata superata.
Nel recipiente è presente dell'olio o è pieno.

- Non superare il livello MAX dell'olio (3,5 L). Pulire la friggitrice prima di ogni utilizzo.
- Impostare il pulsante di controllo del recipiente dell'olio in posizione Recipiente dell'olio, estrarre il recipiente e scolarlo.

Emissione di odori sgradevoli

L'olio si è deteriorato.
L'olio non è adatto.

- Usare un olio nuovo.
- Usare un olio vegetale di qualità.

| Problemi e possibili soluzioni | Soluzioni |
|--|---|
| Rumore durante la frittura | |
| <p>Se l'apparecchio emette piccoli scoppiettii durante l'uso, ciò significa che nell'olio di frittura è presente troppa acqua. Il pericolo è che l'acqua filtri nel recipiente dell'olio all'interno della vasca removibile (come conseguenza del processo di filtraggio).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Sostituire l'olio. |
| Altri problemi | |
| <p>La spia non si accende.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Premere il pulsante RESET, situato sul retro della friggitrice. Se il problema persiste, contattare il nostro Centro di assistenza. |

TEFAL INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

|  |  |  |  |
|---|---|---|--|
| الجزائر ALGERIA | (0)41 28 18 53 | سنة واحدة 1 year | www.tefal-me.com |
| ARGENTINA | 0800-122-2732 | 2 años 2 years | GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires |
| ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA | (010) 55-76-07 | 2 տարի 2 years | ՓԲԸ "Գրուպա ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3 |
| AUSTRALIA | 02 97487944 | 1 year | GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128 |
| ÖSTERREICH AUSTRIA | 01 890 3476 | 2 Jahre 2 years | SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge |
| نيرجيبلا BAHRAIN | 17716666 | سنة واحدة 1 year | www.tefal-me.com |
| BANGLADESH | 8921937 | 1 year | www.tefal.com |
| БЕЛАРУСЬ BELARUS | 017 2239290 | 2 года 2 years | ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3 |
| BELGIQUE BELGIE BELGIUM | 070 23 31 59 | 2 ans 2 jaar 2 years | GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus |
| BOSNA I HERCEGOVINA | Info-linija za potrošače 033 551 220 | 2 godine 2 years | SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo |
| BRASIL BRAZIL | 11 2915-4400 | 1 ano 1 year | SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP |
| БЪЛГАРИЯ BULGARIA | 0700 10 330 | 2 години 2 years | ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София |
| CANADA | 1-800-418-3325 | 1 an 1 year | GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8 |
| CHILE | 12300 209207 | 2 años 2 years | GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago |

| | | | |
|--|---------------------------|---------------------|---|
| COLOMBIA | 18000919288 | 2 años 2 years | GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca |
| HRVATSKA CROATIA | 01 30 15 294 | 2 godine 2 years | SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb |
| ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC | 731 010 111 | 2 roky 2 years | Groupe SEB ČR s.r.o. Futura Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8 |
| DANMARK DENMARK | 44 663 155 | 2 år 2 years | GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup |
| EESTI ESTONIA | 668 1286 | 2 aastat 2 years | GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa |
| مصر EGYPT | الخط الساخن: 16622 | سنة واحدة 1 year | جروب سبب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية - مصر |
| SUOMI FINLAND | 09 622 94 20 | 2 vuotta 2 years | Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo |
| FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin | 09 74 50 47 74 | 1 an 1 year | GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex |
| DEUTSCHLAND GERMANY | 0212 387 400 | 2 Jahre 2 years | GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach |
| ΕΛΛΑΔΑ GREECE | 2106371251 | 2 χρόνια 2 years | SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά |
| 香港 HONG KONG | 8130 8998 | 1 year | SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong |
| MAGYARORSZÁG HUNGARY | 06 1 801 8434 | 2 év 2 years | GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs |
| INDONESIA | +62 21 5793 6881 | 1 year | GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia |
| ITALIA ITALY | 199207354 | 2 anni 2 years | GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano |
| 日本 JAPAN | 0570 077 772 | 1 year | 株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1 羽田クロノゲート事務棟 5F |
| نڊرأل JORDAN | 5665505 | سنة واحدة 1 year | www.tefal-me.com |

| | | | |
|--------------------------------------|-------------------------|---------------------|--|
| ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN | 727 378 39 39 | 2 жыл 2 years | ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеі, 16А, 3 үйі |
| 한국어 KOREA | 1588-1588 | 1 year | (유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2 층 110-790 |
| تيلو كوالا KUWAIT | 24831000 | سنة واحدة 1 year | www.tefal-me.com |
| LATVIJA LATVIA | 6 616 3403 | 2 gadi 2 years | GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa |
| لبنان LEBANON | 4414727 | سنة واحدة 1 year | www.tefal-me.com |
| LIETUVA LITHUANIA | 5 214 0057 | 2 metai 2 years | GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa |
| LUXEMBOURG | 0032 70 23 31 59 | 2 ans 2 years | GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus |
| МАКЕДОНИЈА MACEDONIA | (02) 20 50 319 | 2 години 2 years | Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЈА ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България |
| MALAYSIA | 603-7710 8000 | 2 years | GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia |
| MEXICO | (01800) 112 8325 | 1 año 1 year | Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F. |
| MOLDOVA | (22) 929249 | 2 ani 2 years | ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна |
| NEDERLAND The Netherlands | 0318 58 24 24 | 2 jaar 2 years | GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal |
| NEW ZEALAND | 0800 700 711 | 1 year | GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland |
| NORGE NORWAY | 815 09 567 | 2 år 2 years | GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup |

| | | | |
|---|---|---------------------|---|
| قنطلس عُمان OMAN | 24703471 | سنة واحدة 1 year | www.tefal-me.com |
| PERU | 441 4455 | 1 año 1 year | Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima |
| POLSKA POLAND | 801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne | 2 lata 2 years | GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa |
| PORTUGAL | 808 284 735 | 2 anos 2 years | GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa |
| رطق QATAR | 4448-5555 | سنة واحدة 1 year | www.tefal-me.com |
| REPUBLIC OF IRELAND | 01 677 4003 | 1 year | GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin |
| ROMÂNIA ROMANIA | 0 21 316 87 84 | 2 ani 2 years | GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București |
| РОССИЯ RUSSIA | 495 213 32 30 | 2 года 2 years | ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3 |
| كئلمءلا ءىبرعءلا ءىوءعءلا SAUDI ARABIA | 920023701 | سنة واحدة 1 year | www.tefal-me.com |
| SRBIJA SERBIA | 060 0 732 000 | 2 godine 2 years | SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd |
| SINGAPORE | 6550 8900 | 1 year | GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Peminpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218 |
| SLOVENSKO SLOVAKIA | 233 595 224 | 2 roky 2 years | GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava |
| SLOVENIJA SLOVENIA | 02 234 94 90 | 2 leti 2 years | SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR |
| SOUTH AFRICA | 0100202222 | 1 year | GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080 |
| ESPAÑA SPAIN | 902 31 24 00 | 2 años 2 years | GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona |
| SRI LANKA | 115400400 | 1 year | www.tefal-me.com |
| SVERIGE SWEDEN | 08 594 213 30 | 2 år 2 years | TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby |

FR p1 – p11

EN p12 – p22

NL p23 – p33

DE p34 – p45

IT p46 – p57