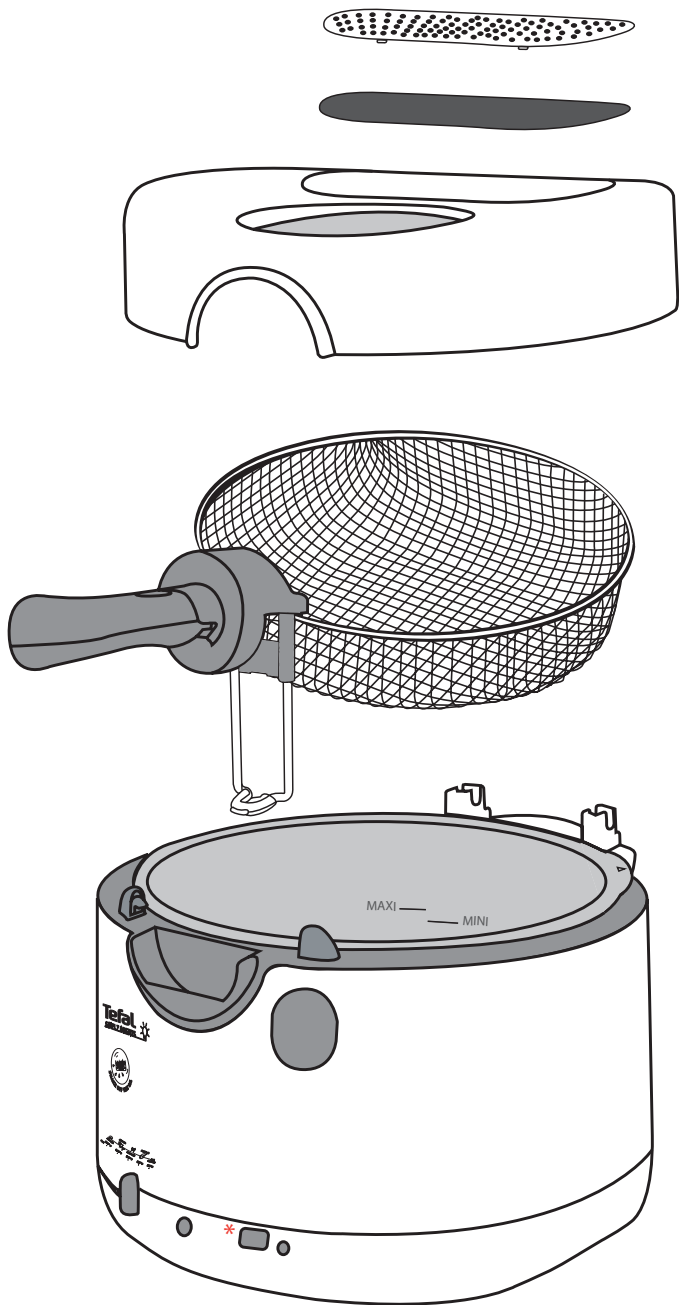


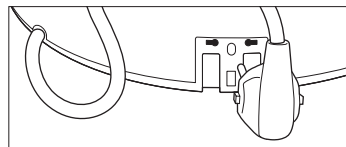
Tefal®

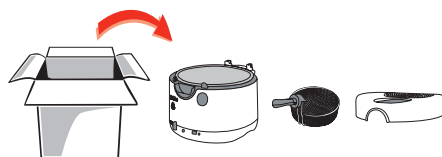
Simply Invents



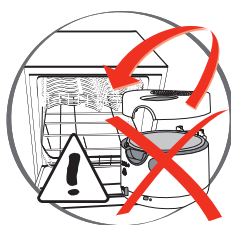
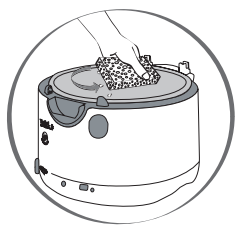
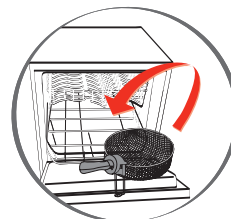
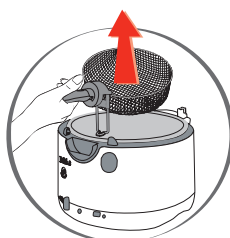
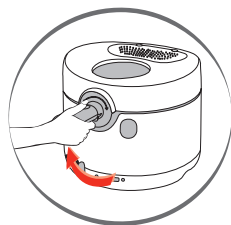
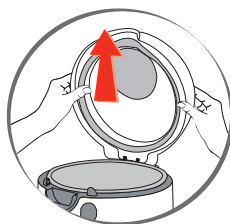
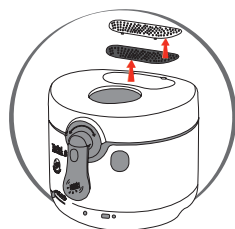


* selon modèle, depending on model, je nach Modell, niet op alle modellen aanwezig, a seconda del modello, según modelo, conforme o modelo, bazı modellerde, afhængig af model, beroende på modell, kun på noen modeller, mallista riippuen, ανάλογα με το μοντέλο, в зависимости от модели, w zależności od modelu, podle modelu, pod'l'a modelu, modelltől függően, според модела, حسب الموديل

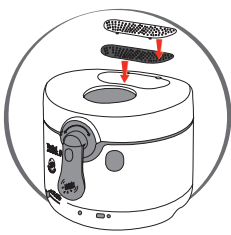
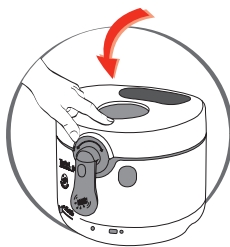
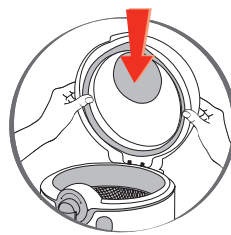
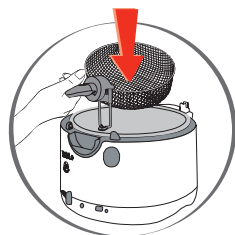




1



2



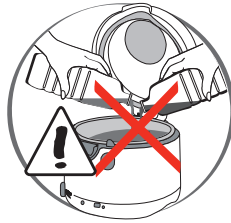
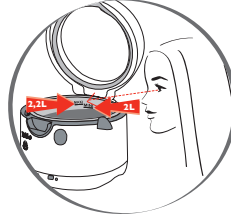
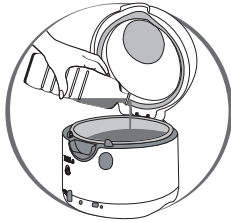
3



3



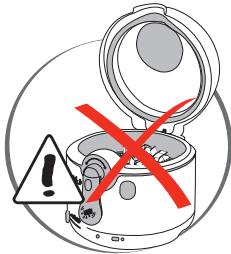
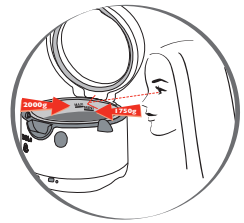
Min. 2 L
↓
Max. 2,2 L



4



Min. 1750 g
↓
Max. 2000 g



4



5

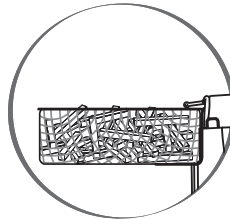


Max.

1200 g



600 g



6

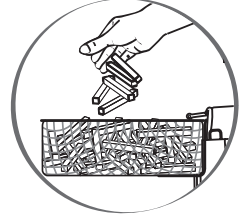
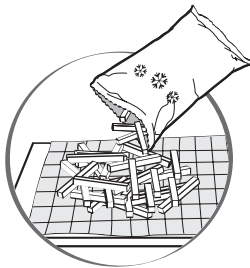


Max.

900 g

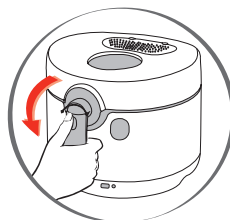
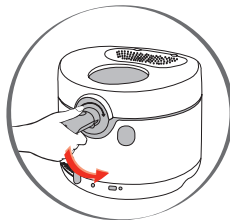
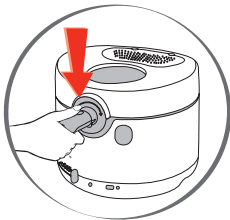
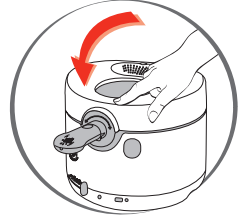
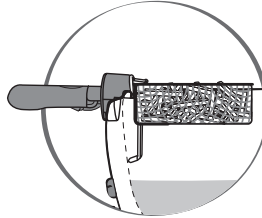
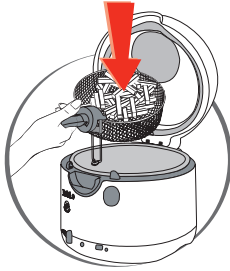
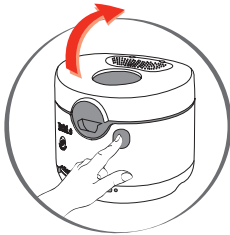
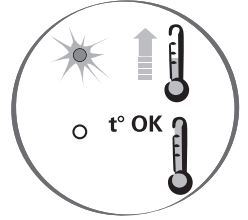
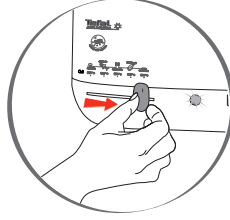
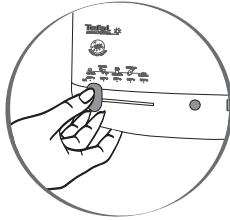


450 g

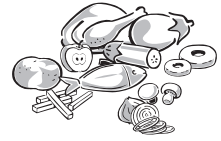




7



6



8

	Nb			
		1000 g	190°C	+/- 12 - 16 min.
		1200 g	① 170°C ② 190°C	+/- 11 - 13 +/- 7 - 9 min.
		600 g	170°C	+/- 11 - 16 min.
		350/400 g	190°C	+/- 6 - 7 min.
	8 - 10		190°C	+/- 9 - 10 min.
	2		180°C	+/- 14 - 16 min.
	1 - 2		170°C	+/- 6 - 8 min.
	6		170°C	+/- 3 - 4 min.
		200 g	MINI	+/- 5 - 7 min.
	10 - 12		180°C	+/- 11 - 13 min.
	4		180°C	+/- 5 - 6 min.

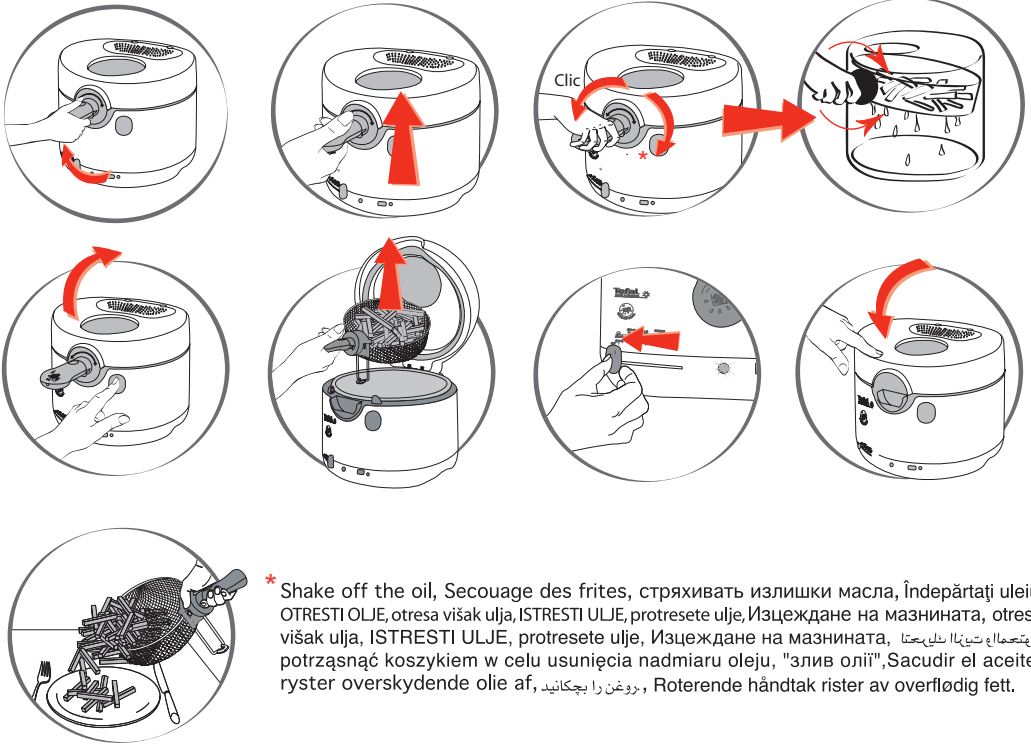
* * *

	Nb			
		900 g	190°C	+/- 11 - 14 min.
		450 g	170°C	+/- 9 - 13 min.
	2	300 g	190°C	+/- 5 - 7 min.
	2		190°C	+/- 14 - 15 min.
	16	275 g	190°C	+/- 4 - 5 min.
	12	180 g	190°C	+/- 3 - 4 min.

7

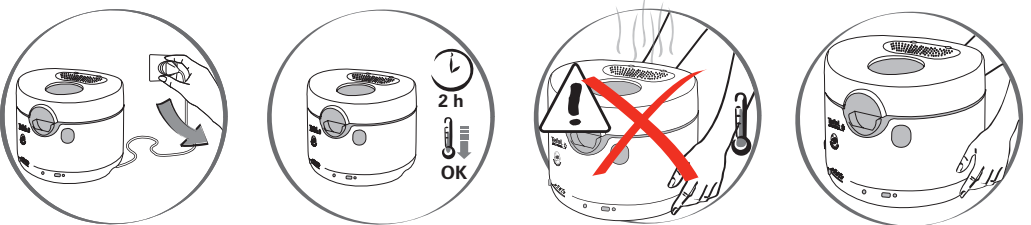


9

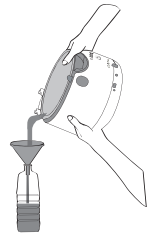


* Shake off the oil, Secouage des frites, стряхивать излишки масла, Înderpărtați uleiul OTRESTI OLJE, otresa višak ulja, ISTRESTI ULJE, protresete ulje, Изцеджәне на мазнината, otresa višak ulja, ISTRESTI ULJE, protresete ulje, Изцеджәне на мазнината, ليو ٻيٽجھڻا ۽ تيل ٻيٽجھڻا, otresa višak ulja, potrząsnąć koszykiem w celu usunięcia nadmiaru oleju, "злив олії", Sacudir el aceite, ryster overskydende olie af, روغن را بچکانید, Roterende håndtak rister av overflødig fett.

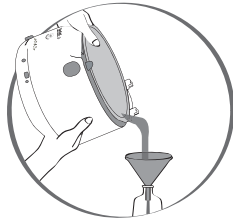
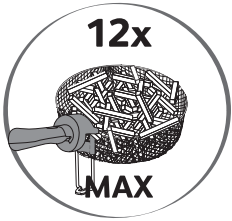
10



8

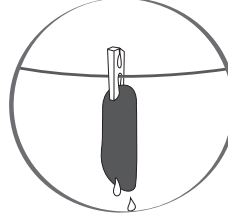
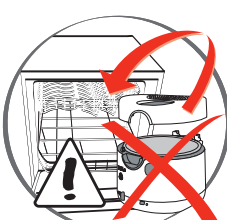
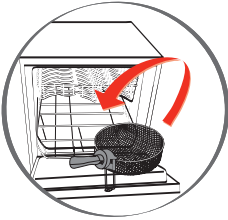
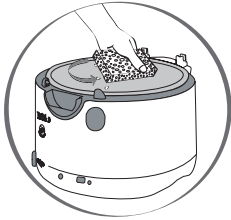
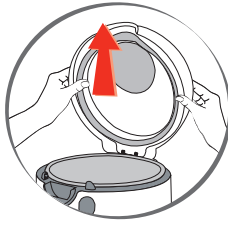
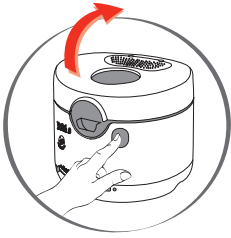


11



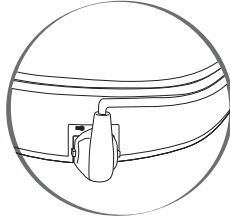
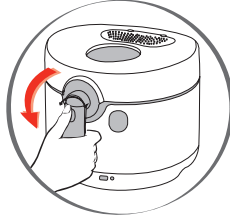
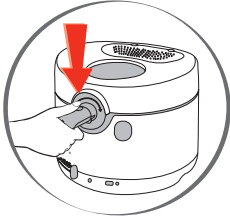
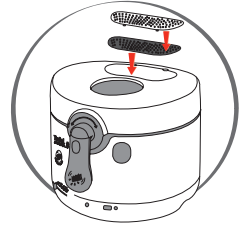
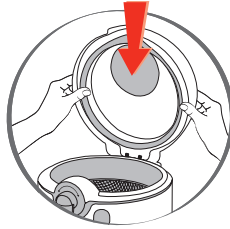
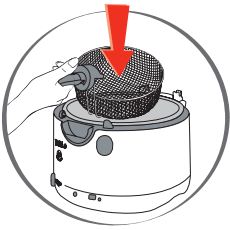


12





13



14



Français	•	Consignes de sécurité	2
English	•	Safety instructions	3
Deutsch	•	Sicherheitshinweise	4
Nederlands	•	Veiligheidsvoorschriften	5
Italiano	•	Norme di sicurezza	6
Español	•	Consejos de seguridad	7
Português	•	Conselhos de segurança	8
Ελληνικά	•	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	9
Dansk	•	Sikkerhedsforanstaltninger	10
Svenska	•	Säkerhetsföreskrifter	11
Norsk	•	Sikkerhetsforskrifter	12
Suomi	•	Turvaohjeet	13
Русский	•	Меры безопасности	14
Український	•	Інструкції з техніки безпеки	15
Polski	•	Instrukcja bezpieczeństwa	16
Magyar	•	Biztonsági utasítások	17
Česky	•	Bezpečnostní pokyny	19
Slovensky	•	Bezpečnostné pokyny	20
Srpski	•	Bezpečnostné pokyny	21
Hrvatski	•	Sigurnosne upute	22
Slovensko	•	Navodila za varnost	23
ВІН	•	Sigurnosne upute	24
Български език	•	ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	25
Türkçe	•	Güvenlik talimatları	26
Romană	•	Instrucțiuni de siguranță	27
فارسی	•	دستورالعملهای امنی	۸۲
عربی	•	إرشادات للسلامة	۹۲

- Älä irrota johtoa irti seinästä johdosta vetämällä.
- Ota johto irti seinästä heti käytön jälkeen, siirtäessäsi laitetta tai ennen puhdistusta ja huoltoa.

Käyttö

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai heillä ei ole kokemusta tai tietoja laitteen käyttämiseksi, elleivät he ole toisen henkilön tarkkailussa, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan ja ohjaa laitteen käyttöä.
- Lapsia on pidettävä silmällä, jotta he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta tasaisella, lämmönkestävällä tukevalla alustalla riittävän etäällä vespisteestä.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa päällä.
- Laite lämpiiä erittäin kuumaksi mikä voi aiheuttaa palovammoja, siksi on tärkeää olla koskematta metalliosiin, suodattimeen tai lasiosiin.
- Älä kytke laitetta lähellä helposti syttyviä materiaaleja (kaihtimet, verhot) tai lähellä lämmönlähteitä (kaasuliesi, lämpölevy).
- Jos öljy leimahtaa liekkeihin älä yritä sammuttaa vedellä vaan irroita virtajohto seinästä, sulje kansi ja tukahduta tuli mörällä pyyhkeellä.
- Älä siirrä laitetta kun se on täynnä nestettä tai kuumaa ruokaa.
- Jos laitteessa on irroitettava kulho, älä koskaan ota sitä pois kun laite on kytkettyä.
- Älä koskaan upota laitetta tai sähköosia sisältävää runkoa veteen!
- Ennen laitteen hävittämistä siitä on poistettava ajastimen paristo, joka toimitetaan keräyspisteeseen tai huoltoliikkeeseen (mallista riippuen).
- Älä säilytä laitetta ulkona. Säilytä sitä kuivassa ja hyvin ilmastoidussa tilassa.
- On tärkeää että öljy on täysin jäähtynyt ennenkuin laitteen säilytystä.

Paistaminen

- Älä koskaan kytke friteerauskeitintä ilman että kulhossa on öljyä tai rasvaa. Öljyn määrä täytyy olla min ja max merkkien välissä.
- Jos käytät kiinteä kasvirasvaa, pilko ja sulata rasva ensin esim. erillisessä kattilassa ja sen jälkeen kaada rasva friteerauskeittimen kulhoon. Älä koskaan laita kiinteää rasvaa suoraan friteerauskeittimeen, kulhoon tai koriin, tämä saattaa vaurioittaa laitteen.
- Älä sekoita erityyppisiä rasvoja. Älä koskaan lisää vettä öljyyn tai rasvaan.
- Älä ylitäytä koria, älä ylitä maksimi kapasiteettia.
- Jos laitteessa on irroitettava haju- ja rasva-suodatin, vaihda se joka 10-15 käyttökerran jälkeen (vaahntuomvisuodatin) 30-40 käyttökerran jälkeen (likaantumisen ilmaisimella varustettu suodatin) tai 80 käyttökerran jälkeen (hiilisuodatin).
- Joissain malleissa on kiinteä metallisuodatin jota ei tarvitse vaihtaa.

Suosituksia

- Suosittelemme rajaamaan paistolämpötilan 170 asteeseen varsinkin perunoita paistettaessa.
- Käytä koria tehdesäsi ranskalaisia perunoita.
- Valvo kypsymistä: älä syö ruskeaa tai paahtunutta vaan kullankeltaista ruokaa.

- Puhdista öljystä muruset jokaisen käytön jälkeen välttääksesi niiden palamista ja vaihda öljy säännöllisesti.
- Syö tasapainoista ja vaihtelevaa ruokaa, joka sisältää runsaasti hedelmiä ja vihanneksia.
- Säilytä tuoreet perunat alle 8 asteen lämpötilassa.
- Hyvän ja nopean paistotuloksen saamiseksi suosittelemme täyttämään korin vain puoliin perunoita.
- Paistettaessa suuria määriä ruokaa tai perunoita, lämpötila laskee hyvin nopeasti heti korin laskemisen jälkeen. Näin paistettaessa lämpötila ei ole yli 175 astetta jos termostaatti on säädetty 190 asteeseen.

РУССКИЙ

Инструкции по безопасности

Общие инструкции

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.

В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).

Проверьте, соответствует ли напряжение в сети указанному на приборе.

Принимая во внимание разнообразие существующих стандартов при использовании прибора в стране, отличной от той, где он был куплен, проверьте его в сертифицированном центре обслуживания.

Прибор разработан только для домашнего использования, а не на улице.

Перед использованием прибора снимите все упаковочные материалы, стикеры, этикетки. Также обязательно снимите все упаковочные материалы со дна съемного бака (в зависимости от модели).

Не используйте прибор, если поврежден сам прибор или шнур, если прибор упал и имеет видимые повреждения, если прибор не функционирует должным образом. В этом случае прибор должен быть передан в авторизованный сервисный центр. Не разбирайте прибор самостоятельно.

При любом несоответствующем использовании, коммерческом использовании или несоблюдении инструкции изготовитель снимает с себя всюкую ответственность, при этом теряется гарантия на прибор. Прочитайте внимательно следующие инструкции по использованию и соблюдайте их. Для Вашей безопасности используйте только аксессуары и части, которые подходят для Вашего прибора.

Включение в сеть

- Всегда включайте прибор в заземленную сеть.
- Не используйте удлинитель. Если Вы принимаете на себя ответственность использовать удлинитель, убедитесь в том, что он находится в хорошем состоянии, имеет заземленную розетку и соответствует напряжению прибора.
- Если шнур электропитания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, центром послепродажного обслуживания или квалифицированным специалистом во

избежание любой опасности.

- Для моделей со съемным шнуром, можно использовать только оригинальный шнур.
- Не оставляйте шнур свисающим вниз. Шнур никогда не должен находиться в близости или касаться с горячими частями прибора, или в близи источников тепла.
- Не выключайте прибор, потянув за шнур.
- Всегда выключайте прибор : как только Вы закончили пользоваться прибором, если Вы хотите его переставить, каждый раз, когда Вы собираетесь его ремонтировать или чистить.

Использование

- Данный электроприбор не должен использоваться лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также людьми, не имеющих соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Используйте прибор на устойчивой, плоской, термостойкой рабочей поверхности, вдали от источников воды.
- Никогда не оставляйте прибор работающим без присмотра.
- Данное электрическое оборудование работает при высокой температуре, что может послужить причиной возгорания. Не трогайте открытые металлические части, фильтр или смотровое окно.
- Не используйте прибор вблизи легко воспламеняющихся материалов (занавески и т.п.) или вблизи открытых источников тепла (газовая плита и т.п.). Не дотрагивайтесь до горячих частей прибора (фильтр, окно, металлические стенки (в зависимости от модели), другие металлические части...)
- В случае возгорания, никогда не пытайтесь потушить огонь водой. Закройте крышку. Отключите прибор от сети. Потушите пламя с помощью влажной тряпки..
- Никогда не перемещайте прибор, когда в нем находится жидкость или горячая пища.
- Никогда не пытайтесь вынуть чашу или дотронуться до нее, когда фритюрница включена и находится в работе.
- Никогда не погружайте прибор или электрическую панель прибора в воду!
- Перед тем, как выбросить прибор, обязательно удалите из него батарейки и аккумуляторы.
- Не храните Ваш прибор на улице. Храните его в сухом и хорошо вентилируемом месте.
- Необходимо дождаться охлаждения масла, прежде чем убирать на хранение прибор.

Приготовление

- Никогда не включайте фритюрницу без масла или жира. Уровень масла всегда должен быть между обозначениями min и max.
- Если Вы используете твердый растительный жир, сначала порежьте его на кусочки и растопите в отдельной кастрюле, затем постепенно влейте его во фритюрницу. Никогда не

кладите твердый растительный жир сразу во фритюрницу или корзину, т.к. это может привести к повреждениям в приборе.

- Не смешивайте масло разных типов. Никогда не добавляете воду к маслу или к растительному жиру.
- Не перегружайте фритюрницу, следуйте указаниям о максимальной вместимости.
- Если у Вас сменный фильтр против запаха, меняйте его после каждых 10-15 использований (фильтр-губка) или после 30-40 использований (картридж с индикатором) или после 80 использований (углеродный фильтр).

Рекомендации

- Ограничить время приготовления при температуре 170°C, в особенности при приготовлении картофеля.
- Использовать корзину для приготовления картофеля-фри.
- Следите за готовностью продукта: не пережаривайте его до коричневого цвета, продукт должен быть золотистого цвета.
- После каждого использования производите очистку масла для устранения из него остатков и регулярно меняйте масло.
- Употребляйте разнообразную пищу и соблюдайте сбалансированную диету, включающую большое количество овощей и фруктов.
- Храните свежий картофель при температуре выше 8°C.
- Для качественного и быстрого приготовления рекомендуется ограничивать количество картофельных чипсов, не превышая 1/2 корзины каждое приготовление.
- Для большего количества пищи: температура масла падает очень быстро сразу после погружения корзины. Во время приготовления эта температура не выше 175°C, даже если термостат установлен на 190°C.

Український

Інструкція з безпеки

Загальні інструкції

Прочитайте та використовуйте інструкції з застосування. Зберігайте їх в надійному місці.

Для вашої безпеки даний пристрій відповідає правилам технічної безпеки та директивам, чинним на момент виробництва (Директива з низької напруги, електромагнітної сумісності, Постанови про матеріали, що контактують із продуктами харчування, про охорону навколишнього середовища...).

Пересвідчитись, що напруга джерела живлення відповідає напрузі, показаній на пристрої (змінний струм).

Приймаючи до уваги різноманітні стандарти, що застосовуються, якщо пристрій використовується у країні, відмінній від країни придбання, потрібно перевірити його у відповідному сервісному центрі.

Даний пристрій розроблений виключно для побутового використання, не на відкритому повітрі. У разі професійного використання неналежного застосування або недотримання інструкцій виробник не приймає на себе відповідальність, та гарантія не надається.

Зніміть весь пакувальний матеріал та будь-які рекламні наклейки чи стікери з вашої фритюрниці, перш ніж