

Tefal®

KO

EN

ZH

TH

MS




Easy Fry Digital

www.tefal.co.kr

www.tefal.co.th

www.tefal.com.my

안전을 위한 주의사항

- 본 사용 설명서의 안전 지침 사항을 주의 깊게 읽고 따라 주십시오. 나중에 참고할 수 있도록 사용설명서를 잘 보관하십시오.
- 본 제품은 가정용으로만 사용하도록 제조되었습니다.
- 다음과 같은 용도로 사용할 수 없고, 품질 보증도 받으실 수 없습니다 > 다음과 같은 용도로 사용할 시 품질 보증을 받으실 수 없습니다.
 - 가게, 사무실 및 기타 업무 환경의 직원용 탕비실
 - 농가 시설에서의 이용
 - 호텔, 모텔 및 기타 숙박시설에서의 고객 접대용
 - 숙박 및 아침식사 제공 시설
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 리모컨으로 작동되도록 고안된 제품이 아닙니다.
- 제품의 전원선이 손상된 경우에는 위험을 방지하기 위해 제조사, 공인 서비스 센터를 통해 교체해야 합니다. 적절하지 않은 수리는 사용자에게 심각한 부상을 입힐 수 있습니다.
- 본 제품은 신체적, 감각적 또는 지적 능력에 장애가 있는 사용자, 또는 사용 지식이 없는 사용자(8세 미만의 어린이 포함)가 사용하기에 적합하지 않습니다. 이러한 경우에는 보호자의 감독 또는 지도 하에서만 사용하십시오.
- 보호자의 감독 또는 지도 없이, 8세 미만의 어린이가 본 기기를 세척 및 유지 관리하기에 적합하지 않습니다.
- 어린이가 본 제품을 가지고 놀지 못하도록 항상 주의를 기울이십시오.
- 본 제품과 전원선은 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관해야 합니다.
-  주의: 작동 중에는 제품의 표면 온도가 올라갈 수 있습니다. 제품의 뜨거운 표면을 만지지 않도록 주의하십시오.
- 일부 분리 가능한 부품은 부드러운 스폰지와 세제, 또는 식기세척기에 넣어 사용이 가능합니다(모델에 따라 다름).
- 젖은 천과 스폰지를 사용하여 제품의 내부와 외부를 청소하여 주십시오. 좀 더 자세한 부분은 사용 설명서의 <<세척>>부분을 참고하여 지침에 따라주십시오.
- 본 제품은 최고 4,000미터의 고도에서 사용이 가능하나 권장하지 않습니다.

사용법

- 본 설명서의 주의 사항에 따라 안전하게 보관하여 주십시오.
- 제품 사용 전, 포장재와 홍보 라벨 또는 스티커를 전부 제거해주십시오. 본체에서 분리 가능한 부품의 포장재도 제거했는지 꼭 확인해주십시오(모델에 따라 다름).
- 제품 사용 전, 기기 전압판에 명시된 전압이 가정의 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- 나라마다 다른 전기기준이 시행되고 있으므로, 이 제품을 구입한 곳이

실제 사용하는 국가와 다를 경우 반드시 제품 사용 전에 공인 서비스 센터에서 확인을 받으십시오.

- 분리 가능한 전원선을 사용하는 모델의 경우, 반드시 정품 전원선만 사용하십시오.
- 제품 사용 시, 적절하게 설치된 콘센트에 연결 해야 합니다. 전원선과 플러그는 항상 건조한 상태를 유지해야 합니다.
- 제품 사용 시, 물이 튀기지 않으며 흔들림 없는 평평한 내열 바닥 위에 놓고 사용하여 주십시오.
- 제품 사용 후, 제품 이동시, 또는 제품 세척 시에는 전원 플러그를 뽑아주십시오.
- 화재 발생 시, 전원 플러그를 뽑고 물에 젖은 행주로 덮어 불을 끄십시오.
- 제품 손상 방지를 위해, 사용설명서와 레시피 책의 레시피를 따라주십시오. 조리 시, 적절한 분량의 재료를 사용하십시오.

주의사항

- 전원선이 손상되었거나 제품을 떨어뜨려 외관상의 손상이 보일 경우, 또는 제품이 비정상적으로 작동을 할 경우엔 제품을 사용하지 마십시오.
- 다음과 같은 경우, 제품 사용을 중단하고 공인 서비스 센터에 연락하십시오: 연장선을 사용하지 마십시오. 연장선을 사용하기로 결정했다면, 사용자 본인의 책임 하에 제품의 전력과 맞는 연장선을 사용하십시오.
- 전원선 늘어뜨린 채 두지 않습니다. 전원선 제품의 뜨거운 부분에 직접 닿거나 그 근처에 놓이지 않도록 하십시오. 또한 전원선 열원 근처에 두거나 날카로운 모서리에 걸쳐놓지 마십시오.
- 무리하게 전원선 잡아 당겨 뽑지 마십시오.
- 제품에 뜨거운 음식이 있을 때 제품을 움직이지 마십시오.
- 제품을 불붙기 쉬운 소재(블라인드, 커튼 등) 옆이나, 외부 열원(가스레인지, 핫플레이트 등) 근처에서 사용하지 마십시오.
- 주방 수납장 아래에서 제품을 작동하지 마십시오.
- 제품을 직접 분해하지 마십시오.
- 본 제품을 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
- 닦을 때 강한 세제나 연마제, 철 수세미, 금속성 기구 등을 사용하지 마십시오.
- 야외에 제품을 보관하지 마십시오. 건조하고 바람이 잘 통하는 곳에 보관하십시오.
- 작동 중에 기기를 방치해 두지 마십시오.

조언/정보

- 제품을 처음 사용할 때 냄새가 날 수 있으나 무해합니다. 이 냄새는 제품에 아무 영향을 주지 않으며 금방 사라집니다.
- 안전을 위하여 본 제품은 적용되는 표준 법규 및 규정(저전압, 전자파 적합성, 식품 접촉 물질 규정, 환경 등)을 준수합니다.
- 본 제품은 가정용으로 설계되었으며 야외용이 아닙니다. 전문적 용도, 부적절한 사용 또는 사용 설명을 준수하지 않아 발생한 문제에 대해

제조사는 그 어떤 책임도 지지 않으며 품질 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.

- 사용자 안전을 위해서 사용자 제품에 맞는 제조사 부속품과 예비 부품만을 사용해야 합니다.
- 제품에서 팬을 꺼낼 때 바스켓 분리 버튼 (B)를 누르지 마십시오. 팬에서 바스켓을 분리할 때만 바스켓 분리 버튼을 사용합니다.

환경

- 제품 폐기 전, 타이머 배터리를 분리하여 따로 재활용 장소에 분리수거하거나 공인 서비스 센터로 가져가십시오(모델에 따라 다름).

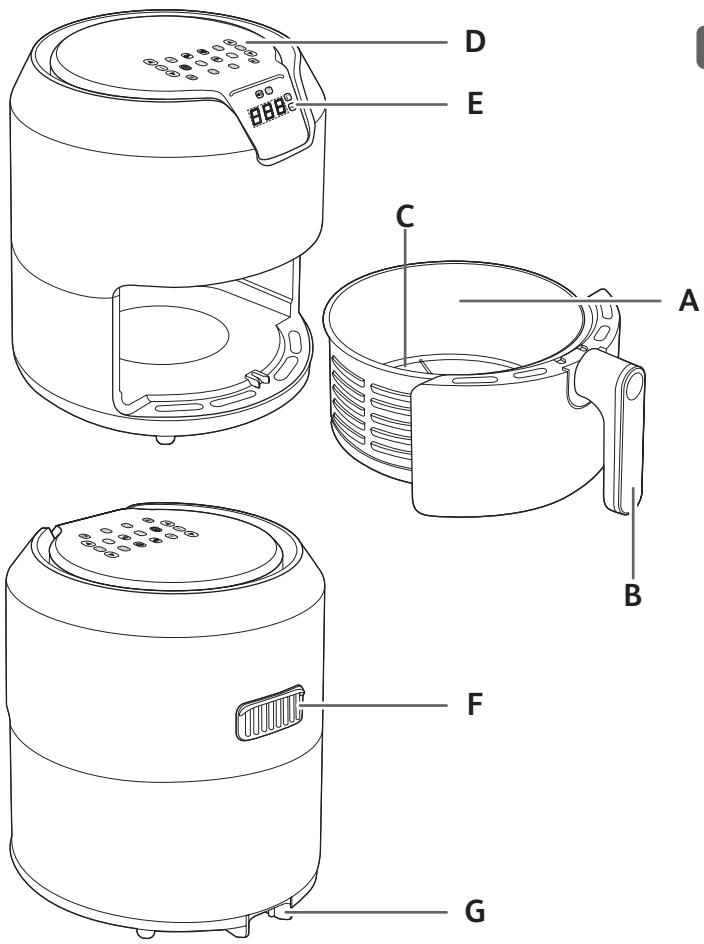
환경

환경을 보호하세요!



① 제품에는 복원하거나 재활용할 수 있는 값진 재료들이 들어 있습니다.

➔ 해당 지역 분리수거함에 배출하시기 바랍니다.



각 부 명칭

- | | |
|-----------------|--------------|
| A. 바구니 | E. 시간/온도 표시창 |
| B. 손잡이 | F. 공기 배출구 |
| C. 탈착형 플레이트: | G. 전원 코드 커버 |
| D. 디지털 터치스크린 패널 | |

자동 조리 모드

- | | |
|---------|--------|
| 1. 감자튀김 | 5. 피자 |
| 2. 돈까스 | 6. 생선 |
| 3. 새우 | 7. 그릴 |
| 4. 케이크 | 8. 로스트 |

처음 사용 전

1. 포장재를 전부 제거합니다.
2. 제품에 부착된 스티커와 라벨을 전부 제거합니다.
3. 바구니와 탈착형 플레이트를 뜨거운 물과 주방세제, 부드러운 스펀지로 깨끗하게 닦습니다.
참고: 이들 부품은 식기세척기로 세척 가능합니다.
4. 젖은 천으로 제품 내부와 외부를 닦아 줍니다. Easy Fry는 뜨거운 공기로 조리합니다. 바구니에(A) 기름이나 요리용 유지를 채우지 마십시오.

사용 준비

1. 제품을 물이 튀기지 않으며 흔들림 없는 평평한 내열 바닥 위에 올려놓습니다.
2. 바구니에 오일이나 다른 액체를 채우지 마십시오.
제품 위에는 아무것도 놓지 마십시오. 공기 순환에 방해가 되며 뜨거운 공기 프라이에 영향을 줍니다.

제품 사용법

Easy Fry로 다양한 레시피를 준비할 수 있습니다. 주요 음식의 조리 시간은 '조리 안내'에 나와 있습니다. www.tefal.co.uk의 온라인 레시피를 참고하세요.












1. 전선을 콘센트에 연결하십시오.
2. 예열 단계를 시작할 수도 있습니다. 예열을 하려면, 제품 전원을 연결하자마자 반쪽이는 시작 버튼(🔥)을 눌러주십시오. 처음 사용시 표시창에 뜨는 온도는 180°C입니다.
 - 디지털 스크린의 (▲)과 (▼) 버튼으로 원하는 온도로 조절합니다.
 - 다시 시작 버튼을 눌러 예열을 시작합니다.
 - 설정 온도에 도달하면 제품에서 삐 소리가 납니다.
 - 이제 예열 단계가 완료되었습니다.

3. 음식을 바구니 안에 넣습니다.
참고: 'MAX' 표시나 표('조리 안내' 참고)에 나온 분량을 초과하여 바구니를 채우지 마십시오. 최종 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.
4. 바구니를 다시 Easy Fry 안으로 넣습니다.
주의: 사용 중이나 사용 후 얼마 동안은 바구니가 매우 뜨거우니 만지지 마십시오. 바구니 손잡이만 잡도록 합니다.
5. 조리를 시작하려면, 자동 조리 모드에서 선택하거나 수동 설정을 택할 수 있습니다.
- a. 수동 설정 선택 시:
 - 디지털 스크린의 ▲와 ▼ 버튼을 온도(🔧)를 조절합니다. 온도 설정은 80-200°C 사이입니다.
 - 그 다음 원하는 조리 시간을 ⏱ 버튼을 눌러 설정하고 ▲와 ▼ 버튼을로 시간을 조절합니다. 타이머는 0분에서 60분 사이로 설정할 수 있습니다.
 - 시작 버튼을 눌러 선택한 온도와 시간 설정으로 조리를 시작합니다. 조리가 시작됩니다. 선택한 온도와 남은 조리 시간이 표시창에 나옵니다.
- b. 자동 조리 모드 선택 시:
 - 🍳 버튼을 눌러 조리 모드를 표시합니다.
 - 그 다음 표시창의 🍳 버튼을 눌러 원하는 조리 모드를 선택합니다(이 조리 모드는 '조리 안내'에 상세히 나와 있습니다).
 - 시작 버튼을 눌러 조리 모드를 확정합니다. 조리 과정이 개시됩니다.
 - 조리가 시작됩니다. 선택한 온도와 남은 조리 시간이 표시창에 나옵니다.
6. 음식에서 나온 기름은 바구니 하단에 고입니다.
7. 조리 시간 중간 쯤에 흔들어야 하는 음식도 있습니다('조리 안내' 참고). 🗣을 이용하여 5, 10, 15분마다 알림을 설정할 수 있습니다. 음식을 흔들려면, 바구니 손잡이를 잡고 기기에서 빼낸 다음 흔들어줍니다. 그 다음 바구니를 다시 Easy Fry 안으로 넣고 다시 시작 버튼(🍳)을 눌러 조리를 재시작합니다.
8. 조리 시간이 경과하면, 기기에서 소리가 나고 자동으로 꺼집니다. 바구니를 기기 밖으로 꺼내 내열 바닥에 놓습니다.
9. 음식이 다 되었는지 확인합니다.
음식이 다 되지 않았다면, 바구니를 다시 제품 안에 넣고 타이머를 몇 분 더 설정합니다.
10. 조리가 끝나면 바구니를 꺼내십시오. 크거나 부서지기 쉬운 음식을 꺼낼 때는, 집게로 음식을 바구니에서 꺼냅니다.
주의: 바구니를 기울일 때는, 바구니 바닥에 고인 기름이 음식과 플레이트에 흐르고 쏟아질 수 있으니 주의하십시오.
뜨거운 공기로 튀긴 후에, 바구니와 음식은 아주 뜨겁습니다. Easy Fry로 조리한 음식의 종류에 따라, 바구니에서 수증기가 올라올 수 있으니 주의하십시오.
11. 조리가 끝나고 나면, Easy Fry는 곧장 다음 조리를 진행할 수 있습니다.
참고: 15분간 아무 행동이 없으면, 제품은 절전 모드로 바뀝니다. 다시 켜려면 버튼을 누르십시오.

조리 안내

아래의 표를 참조하여 기본적인 재료에 맞는 설정을 선택할 수 있습니다.

참고: 아래 조리 시간은 제안 사항일 뿐이며 감자의 품종과 분량에 따라 달라질 수 있습니다. 다른 음식의 경우 크기, 모양, 브랜드가 결과에 영향을 미칠 수 있습니다. 그러므로 조리 시간을 약간 조정해야 할 수 있습니다.

	최소-최대 분량(g)	시간 (분)	온도 (°C)	조리 모드	흔들기*	조리 선택 사항
감자						
냉동 감자 튀김 (10 mm x 10 mm 일반 두께)	300-700 g	15-20분	200°C		네	
홈메이드 프렌치 프라이 (8 x 8 mm)	300 - 800 g**	22-32분	180°C		네	기름 ½ 작은술 추가
냉동 포테이토 웨지	300 - 800 g	22-27분	180°C		네	
육류						
냉동 스테이크	100-400 g	9-17분	180°C			
미트볼	400 g	8-12분	180°C			
닭가슴살 (순살)	100-500 g	12-19분	180°C			
통닭	1200 g	60분	180°C			
생선 및 해산물						
연어 필렛	350 g	15-17분	140°C			
새우	12개	4분	170°C			
간식						
냉동 치킨 너깃	100-600 g	7-12분	200°C			
냉동 닭날개	300 g	16-20분	200°C			
냉동 치즈 스틱	125 g (5개)	8분	180°C			
냉동 양파 링	200 g (10개)	8-10분	200°C		네	
미니 피자	5개	7분	190°C			

	최소-최대 분량(g)	시간 (분)	온도 (°C)	조리 모드	흔들기*	조리 선택 사항
베이킹						
머핀	4 x 100 g	18-22분	180°C			베이킹 틀/ 오븐용 접시를 사용합니다***

KO

* 조리 중간에 흔들어 줍니다.

** 껍질 벗기지 않은 감자 무게

***케이크 틀/오븐용 접시를 바꾸니 안에 놓습니다.

중요 사항: 제품에 손상이 가지 않도록, 재료와 액체가 사용설명서와 레시피에 명시된 최대 분량을 넘지 않도록 합니다.

부풀어오르는 혼합 재료(케이크, 키위, 머핀 등)를 사용할 때는 오븐용 접시 절반 이상을 채우면 안 됩니다.

www.tefal.co.uk 또는 www.tefal.com.au의 온라인 레시피를 참고하세요.

팁

- 크기가 작은 음식은 크기가 큰 음식보다 조리 시간이 짧게 걸립니다.
- 음식 분량이 많은 경우에는 약간 조리 시간을 늘리고, 음식 분량이 적은 경우에는 약간 조리 시간을 줄입니다.
- 크기가 작은 음식을 조리 시간 중간에 흔들어주면 조리 결과가 개선되고 고르지 않게 익는 현상을 방지할 수 있습니다.
- 신선한 감자에 기름을 약간 더하면 바삭한 식감을 얻을 수 있습니다. 기름을 넣은 후, 감자를 몇 분 안에 튀깁니다.
- Easy Fry에 기름기가 너무 많은 음식을 조리하지 마십시오.
- 오븐에서 조리할 수 있는 간식은 Easy Fry에서 조리 가능합니다.
- 튀김 요리의 추천하는 가장 적당한 분량은 700그램입니다.
- 시판 퍼프와 페이스트리 반죽으로 든든한 간식을 빠르고 손쉽게 만들 수 있습니다.
- 케이크나 쿼시를 굽거나 부서지기 쉬운 재료 또는 소를 채운 재료를 튀길 때는 Easy Fry에 오븐용 접시를 넣습니다. 실리콘, 스테인레스 스틸, 알루미늄, 도자기로 된 오븐용 접시를 사용할 수 있습니다.
- 또한 음식을 데우는 데 Easy Fry를 사용할 수도 있습니다. 음식을 데우려면, 온도는 160에 시간은 최대 10분으로 설정합니다.

홈메이드 감자칩과 만들기

최고의 결과를 내려면, 냉동 감자칩 사용을 권합니다. 홈메이드 감자칩을 만들려면, 다음 단계를 따릅니다.

1. 감자칩 만들기에 적합한 품종의 감자를 고릅니다. 감자 껍질을 벗겨 일정한 두께의 칩 형태로 썩니다.
2. 감자칩을 차가운 물에 30분 이상 담갔다, 물을 따라내고 깨끗하고 물기를 잘 먹는 행주로 말립니다. 그 다음 키친타월로 툭툭 두들겨 말립니다. 조리 전 감자칩의 물기를 완전히 제거합니다.
3. 기름 ½ 큰술(식물성, 해바라기씨, 올리브유 등) 을 마른 그릇에 붓고, 감자칩을 넣어 기름이 고루 묻도록 섞습니다.
4. 여분의 기름은 그릇에 남도록, 감자칩을 손가락이나 주방기구로 꺼냅니다. 감자칩을 바꾸니 안에 놓습니다.

참고: 기름 묻힌 감자칩을 바구니에 한꺼번에 들이붓지 마십시오. 여분의 기름이 바구니 아래에 고이게 됩니다.

5. 조리 안내에 따라 감자칩을 튀깁니다.

세척

사용 후엔 항상 제품을 청소합니다.

바구니와 플레이트는 논스틱 코팅이 되어 있습니다. 금속 주방기구나 연마제로 닦지 마십시오. 논스틱 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

1. 플러그를 콘센트에서 빼고 제품을 식힙니다. 참고: 바구니를 꺼내면 Easy Fry가 빨리 식습니다.
2. 젖은 천으로 제품 표면을 닦아 줍니다.
3. 바구니와 플레이트를 뜨거운 물과 주방세제, 부드러운 스펀지로 닦습니다.

남은 기름때는 기름 제거 세제로 닦을 수 있습니다.

참고: 바구니와 플레이트는 식기 세척기로 안전하게 세척할 수 있습니다.

팁: 기름때가 바구니나 플레이트에 달라붙어 있다면, 바구니에 뜨거운 물과 주방세제 약간을 채웁니다. 바구니와 플레이트를 약 10분간 물에 담가 불립니다. 그 다음 깨끗이 행궈 말립니다.

4. 제품 내부는 뜨거운 물과 젖은 천으로 닦습니다.
5. 발열 부분은 마른 청소용 솔로 닦아 음식 찌꺼기가 남지 않게 합니다.
6. 본 제품을 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.

보관

1. 제품의 플러그를 뽑고 식힙니다.
2. 모든 부품이 깨끗하고 마른 상태인지 확인합니다.

보증과 서비스

서비스나 정보가 필요하거나 문제가 있다면, 테팔 웹사이트 www.tefal.co.kr를 방문하거나 해당 국가의 테팔 고객 센터에 연락하십시오. 전세계 보증 안내서에서 전화번호를 찾으실 수 있습니다. 해당 국가에 고객 센터가 없다면, 현지 테팔 판매처를 찾으십시오.

문제 해결

제품에 문제가 있다면, www.tefal.co.kr를 방문하여 자주 묻는 질문을 찾아보거나 해당 국가의 고객 센터에 연락하십시오.

TEFAL 국제 제한 보증



www.tefal.com

본 제품은 보증 기간 중 및 이후에 TEFAL에 의해 수리 가능한 제품입니다.

액세서리, 소모품 및 사용자 교체 가능 부품은 현지 판매 되는 경우 구입 가능합니다. 자세한 설명은 TEFAL 인터넷 홈페이지 www.TEFAL.com을 참조하십시오.

보증

TEFAL은 구입 또는 배송 받은 첫 날 부터, 첨부된 국가 목록에 기재되어 있는 해당 국가들*** 내에서 보증 기간 동안 자체 또는 제조 기술 상 결함에 대해 본 제품을 보증합니다.

해의 제조사 보증은 일체의 불량 부품의 교체 또는 수리 및 필요한 노무를 통해 입증된 결함 제품을 복원시킴으로써 해당 제품이 본래 명세에 부합되도록 만드는 것과 관련한 모든 비용을 그 대상으로 합니다. TEFAL의 재량에 따라, 결함 제품을 수리하는 대신 동등한 또는 상위의 교체가 제공 될 수 있습니다. 본 보증 하에서 TEFAL의 유일한 의무이자 귀하의 배타적 해결책은 그러한 수리 또는 교체로 한정 됩니다.

조건 & 제외 사항

TEFAL은 유효한 구입 증빙이 동반 되지 않은 일체 제품에 대해 수리 또는 교체할 의무가 없습니다. 제품은 TEFAL 지정 서비스 센터로 직접 가져오거나, 적절하게 포장해 등기 우편(또는 그에 상응하는 우편 배송 방법)으로 반송해야 합니다. 각 국가별 지정 서비스 센터의 상세 주소는 TEFAL 인터넷 홈페이지(www.tefal.com)를 참조하시거나, 첨부 국가 목록에 기재되어 있는 해당 소비자 서비스 센터에 전화 문의하십시오. TEFAL은 최고의 서비스 제공과 지속적인 고객 만족 향상을 위해 TEFAL의 공식 서비스 센터에서 수리를 받거나 교환을 받은 적인 것으로 고객님들께 만족도 설문 조사서를 보내기도 합니다. 본 보증은 가정 내 사용 용도로 구입 및 사용되는 제품에 한해 적용되며 오용, 부주의, TEFAL의 사용 지시 사항을 따르지 않음, 또는 제품의 변형 또는 무허가 수리, 소유자에 의한 잘못된 포장 또는 일체 운반자에 의한 취급 부주의로 인해 발생할 수 있는 일체 손상은 적용 대상으로 하지 않습니다. 또한, 정상적인 마모, 소모품의 유지관리 또는 교체, 또는 다음 사항은 적용 대상으로 하지 않습니다:

- 잘못된 종류의 물 또는 소모품을 사용하는 경우
- 제품 ID 또는 명세에 표시되어 있는 전압 또는 주파수와는 다른 전압 또는 주파수를 사용한 데 따른 손상 또는 잘못된 결과
- 물때 제거(일체의 물때 제거 작업은 반드시 사용 지시 사항에 따라 실시해야 합니다)
- 화재, 수해 등의 사고
- 기계적 손상, 과부하
- 물, 먼지 또는 벌레의 제품 침투 (곤충과 관련된 기능을 가진 제품 제외)
- 제품에 포함되어 있는 일체의 유리 또는 자기의 손상
- 전문 또는 상업적 용도 사용
- 전원 서지 또는 번개등에 의한 파손

소비자의 법적 권리

TEFAL 해외 보증은 소비자가 보유하고 있을 수 있는 법적 권리 또는 제외 또는 한정될 수 없는 권리, 또는 해당 소비자가 해당 제품을 구입한 소매상에 대한 권리에 영향을 미치지 않습니다. 본 보증은 소비자에게 구체적인 법적 권리를 부여하며, 해당 소비자는 주별 또는 국가별로 다를 수 있는 다른 법적 권리를 보유하고 있을 수 있습니다. 소비자는 전적으로 본인 재량에 따라 그러한 권리를 행사할 수 있습니다.


***제품을 목록에 나와 있는 한 국가에서 구입한 후 목록에 있는 다른 국가에서 사용하는 경우, TEFAL 해외 보증 기간은 구입 국가에 대해 다른 보증 기간이 적용된다 하더라도 사용 국가의 기간이 적용됩니다. 해당 제품이 TEFAL가 현지에서 판매하고 있는 제품이 아닌 경우 수리 처리 기간이 더 길어 질 수 있습니다. 새로 옮겨간 국가에서 해당 제품을 수리할 수 없는 경우, TEFAL 해외 보증은 가능한 경우 유사 제품 또는 대체 제품으로의 교환으로 한정될 수 있습니다.

보증기간이내에 보증 서비스 요청을 위하여 본 보증서를 잘 보관해 주시기 바랍니다.

KO

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is intended for domestic use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a similarly qualified persons in order to avoid any danger.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- Clean removable parts with a non abrasive sponge and washing up liquid or in a dishwasher (depending on model).
- Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.
- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.

Do

- Read and follow the instructions for use. Keep them safe.
- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your appliance before use. Be sure to also remove any materials from underneath the removable bowl (depending on model).
- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).

- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved Service Centre.
- For models with detachable power cords, only use the original power cord.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- Place the appliance at minimum 20 cm from a wall.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.
- In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using a damp tea towel.
- To avoid damaging your appliance, please ensure that you follow recipes in the instructions and at **www.tefal.com**; make sure that you use the right amount of ingredients.

Do not

- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
- Do not use an extension lead. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
- Do not let the power cord dangle.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never operate your appliance when empty.
- Do not switch on the appliance near to flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
- Do not store any flammable products close to or underneath the furniture unit where the appliance is located.
- Never take the appliance apart yourself
- Do not immerse the product in water.
- Do not use any powerful cleaning products (notably soda based strippers), nor brillo pads, nor scourers.
- Do not store your appliance outside. Store it in a dry and well ventilated area.

Advice/information

- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. This will not affect use and will disappear rapidly.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic compatibility, Environment, Materials in contact with food...).

- This appliance is designed for domestic use only and not outdoor. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- For your safety, only use the accessories and spare parts designed for your appliance.

Environnement

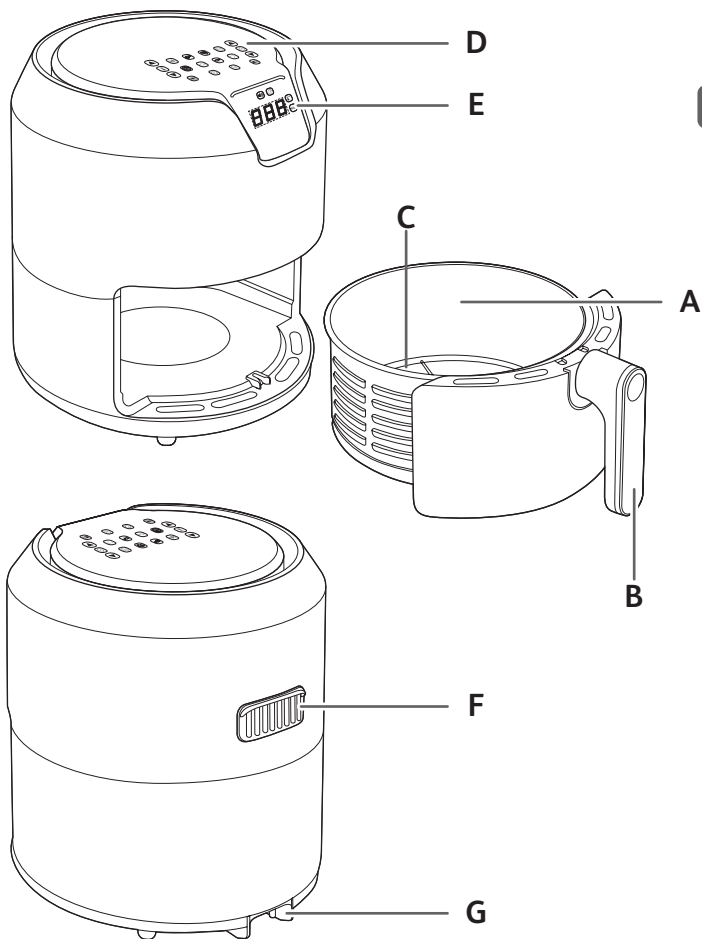
- Before discarding your appliance, the battery from the timer has to be removed and disposed at a local civic waste collection centre or an approved service centre.
(depending on model).



Environment protection first!

① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➔ Leave it at a local civic waste collection point.



DESCRIPTION

- A. Bowl
- B. Bowl handle
- C. Removable grid
- D. Digital touchscreen panel
- E. Time/temperature display
- F. Air outlet
- G. Power cord cover

AUTOMATIC COOKING MODES

- 1. Fries
- 2. Cutlet
- 3. Shrimp
- 4. Cake
- 5. Pizza
- 6. Fish
- 7. Grill
- 8. Roast

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the bowl and the removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.




4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. Easy Fry works by producing hot air. Do not fill the bowl (A) with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
2. **Do not fill the bowl with oil or any other liquid.**
Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

Easy Fry can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'. Online recipes at www.tefal.co.uk help you get to know the appliance.

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Start the preheating phase if you wish. To do this, press the Start button  that begins flashing as soon as the appliance is plugged in. The temperature displayed on the first use is 180°C.
 - Adjust to the desired temperature with the  and  buttons on the digital screen.
 - Press the Start button again to start preheating.
 - The appliance will beep when the temperature has been reached.
 - The preheating phase is now completed.

- Place the food in the bowl.







Note: Never fill the bowl beyond the MAX level mark or exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.

- Slide the bowl back into the Easy Fry.





Caution: Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle.

- To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode or choose the manual settings.

a. If choosing manual settings:

- Adjust the temperature  with the  and  buttons on the digital screen. The thermostat varies from 80-200°C.
- Then set the desired cooking time by pressing the  button and adjusting the time with the  and  buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
- Press the Start button to begin cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.

b. If choosing automatic cooking mode:

- Press  button to display the cooking mode.
 - Then press  button on the screen to select the desired cooking mode (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
 - Confirm the cooking mode by pressing the Start button. This will launch the cooking process.
 - Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
- Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
 - Some foods require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). You can use the  to set an alert every 5, 10 or 15 minutes. To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the Easy Fry and press the Start button  again to restart cooking.
 - Once the cooking time has elapsed, the appliance will make a sound and switch off. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
 - Check if the food is ready.

If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

- When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.

Caution: When you turn the bowl, be careful of any excess oil collected at the bottom of the bowl that may leak onto the food and the grid which may fall out.

After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Depending on the type of food cooked in the Easy Fry, be careful as steam may escape from the bowl.















- When a batch of food is ready, the Easy Fry is instantly ready for preparing another batch of food.


Note: after 15 minutes of inactivity, the appliance will switch to Sleep mode. Press the button to turn it back on again.

COOKING GUIDE

The table below helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. For other foods the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

	Min-max Amount (g)	Approx Time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode	Shake*	Extra information
Potatoes & fries						
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300-700 g	15-20 min	200°C		Yes	
Homemade French Fries (8 x 8 mm)	300 - 800 g**	22-32 min	180°C		Yes	Add ½ tbsp of oil
Frozen potato wedges	300 - 800 g	22-27 min	180°C		Yes	
Meat & Poultry						
Frozen steak	100-400 g	9-17 min	180°C			
Frozen meat-balls	400 g	8-12 min	180°C			
Chicken breast fillets (boneless)	100-500 g	12-19 min	180°C			
Chicken (whole)	1200 g	60 min	180°C			
Fish & sea food						
Salmon fillet	350 g	15-17 min	140°C			
Shrimps	12 pieces	4 min	170°C			
Snacks						
Frozen chicken nuggets	100-600 g	7-12 min	200°C			
Frozen chicken wings	300 g	16-20 min	200°C			
Frozen cheese sticks	125 g (5 pieces)	8 min	180°C			
Frozen onion rings	200 g (10 pieces)	8-10 min	200°C		Yes	
Mini-pizzas	5 pieces	7 min	190°C			

	Min-max Amount (g)	Approx Time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode	Shake*	Extra information
Baking						
Muffins	4 x 100 g	18-22 min	180°C			Use a baking tin/oven dish***

* Shake halfway through cooking.

** Weight of unpeeled potatoes

***place the cake tin/oven dish in the bowl.

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipes.

When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

Visit www.tefal.co.uk or www.tefal.com.au for online recipes.

TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- A larger amount of food only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of food only requires a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. After adding a spoon of oil, fry the potatoes within a few minutes.
- Do not cook extremely greasy foods in the Easy Fry.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the Easy Fry.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 700 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the Easy Fry bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, glass, terracotta.
- You can also use the Easy Fry to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes.

MAKING HOME-MADE CHIPS

For the best results, we advise to use frozen chips. If you want to make home-made chips, follow the steps below.

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in a bowl of cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour ½ tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.

4. Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the chips in the bowl.
Note: Do not tip the container of oil coated chips directly into the bowl in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the bowl.
5. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The bowl and the grid have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down. **Note:** Remove the bowl to let the Easy Fry cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the bowl and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The bowl and grid are dishwasher-safe.

Tip: If dirt is stuck at the bottom of the bowl and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the bowl and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.

4. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Tefal website at www.tefal.com or contact the Tefal Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Tefal dealer.

TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit www.tefal.com for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : www.tefal.com

This product is repairable by TEFAL/T-FAL*, during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site www.tefal.com

The Guarantee**

TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre. This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- damage as a result of lightning or power surges
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- accidents including fire, flood, etc
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- professional or commercial use
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification

Consumer Statutory Rights

This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

***Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the period for the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with a longer guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL in the country of usage. If the product is not repairable in the new country of usage, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible.

*TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.


**For Australia only:

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

For India only: Your Tefal product is guaranteed for 2 years. The guarantee covers exclusively the repair of a defective product, but at TEFAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. It is mandatory that the consumer, to have his product repaired, has to log a service request on the dedicated Smartphone application TEFAL SERVICE APP or by calling TEFAL Consumer Care Center at **1860-200-1232, Opening hours Mon-Sat 09 AM to 06 PM. Products returned by Post will not be covered by the guarantee. As a proof of purchase consumer needs to provide both this stamped guarantee card and cash memo.

安全指引

重要安全事項：

- 本裝置僅作家居用途。本裝置不適宜作以下用途，且以下用途將不在保用範圍之內：
 - 店舖、辦公室及其他工作環境的員工廚房區域；
 - 農舍；
 - 供酒店、汽車旅館及其他住宿環境的客人使用；
 - 民宿（住宿加早餐）類型環境。
- 本裝置不適宜配合外置的計時開關（即外置計時器或獨立的遙控系統）使用。
- 為免發生危險，如果電源線受損，必須交由生產商、服務代理或具有相同資格的人士更換。
- 肢體、感官或心智能力較弱，或者經驗或知識不足的人士（包括兒童），除非有負責其安全的人士從旁監督，或已事先向其提供本裝置的使用指示，否則均不適宜使用本裝置。
- 兒童應有人從旁監督，以確保他們不會將本裝置當作玩具。
- 本裝置可供8歲及以上兒童、身體官能或心智能力退化人士，或缺乏經驗與知識之人士使用，唯須接受從旁監督或獲悉本裝置的安全操作指示，且已瞭解其潛在危險。兒童不可把玩本裝置。兒童年滿 8 歲方可在監督下清潔及維護本裝置。本裝置及電線應遠離 8 歲以下兒童。
-  裝置運作時，可接觸的表面或呈高溫。請勿接觸發熱表面。
- 清潔可拆出零件時，請使用非磨蝕性的海綿配洗潔精，或放入洗碗機清洗（視乎型號）。
- 請用濕海綿或布清潔裝置的內外。請參考使用說明內「清潔」一節。
- 本裝置最高可在海拔 2000 米使用。

請：

- 請閱讀並遵循本使用說明書，並妥善保存。
- 使用前，請移除裝置上所有包裝物料及宣傳標籤或貼紙，並請記得移除可拆內膽底下的全部物料（視乎型號）。
- 請檢查正在使用的電源電壓是否與裝置所標示的電源電壓相符（本裝置使用交流電）。
- 由於全球有多種不同制式，如要在購入地點以外國家使用本裝置，請先交由認可服務中心檢查。
- 如裝置的型號配搭可拆式電源線，請僅使用原裝電源線。
- 請務必將本裝置插入接地插座。
- 將裝置放在平坦、穩固、耐熱的表面，並避開水濺。
- 將裝置放在離牆壁至少 20 厘米遠的地方。
- 裝置使用後、或移動或清潔裝置時，務必要拔除電源。

- 如發生火警，應拔除裝置的電源，並用濕布滅火。
- 為免損壞裝置，請緊記遵循 www.tefal.co.uk 或 www.tefal.com.au 上的食譜說明指引；請確保食材分量適當。

請勿：

- 如電源線受損，或曾經掉落並有明顯損壞，或有運作異常跡象，請勿使用裝置。如發生上述情況，請務必將裝置送交認可服務中心。
- 切勿使用延長電線。如非得要使用延長電線，您須自行負責，並請使用狀況良好且兼容本裝置電源制式的延長電線。
- 請勿讓電源線在半空晃蕩。
- 請勿用拉扯電線線的方式拔除裝置的插頭。
- 裝置內有熱食時，切勿搬動。
- 裝置內空無一物時，切勿進行操作。
- 請勿在易燃物料（百葉簾、窗簾.....）附近打開裝置電源，或將裝置放近外部熱源（煤氣爐、鐵板等）。
- 請勿將任何易燃產品存放在裝置所在的傢俬附近或其下面。
- 切勿自行拆開本裝置。
- 切勿將裝置浸水。
- 請勿使用任何強力清潔產品（特別是梳打性質的除染劑）、鋼絲刷或百潔布。
- 請勿將裝置存放室外。應儲存於乾燥及通風的位置。

建議/資訊

- 本產品初次運作時，可能會釋出無毒氣味。氣味不會影響運作，且會快速消失。
- 為保閣下安全，本裝置符合相關標準及規定（低電壓指令、電磁兼容性、與食品接觸之物料、環境等等）。
- 本裝置僅適合家居使用，不宜用於室外。如將本裝置用於專業或不當用途，或不依照本說明使用，製造商將不負責，而產品保用亦會無效。
- 為閣下安全起見，請僅使用為本裝置而設的配件及零件。

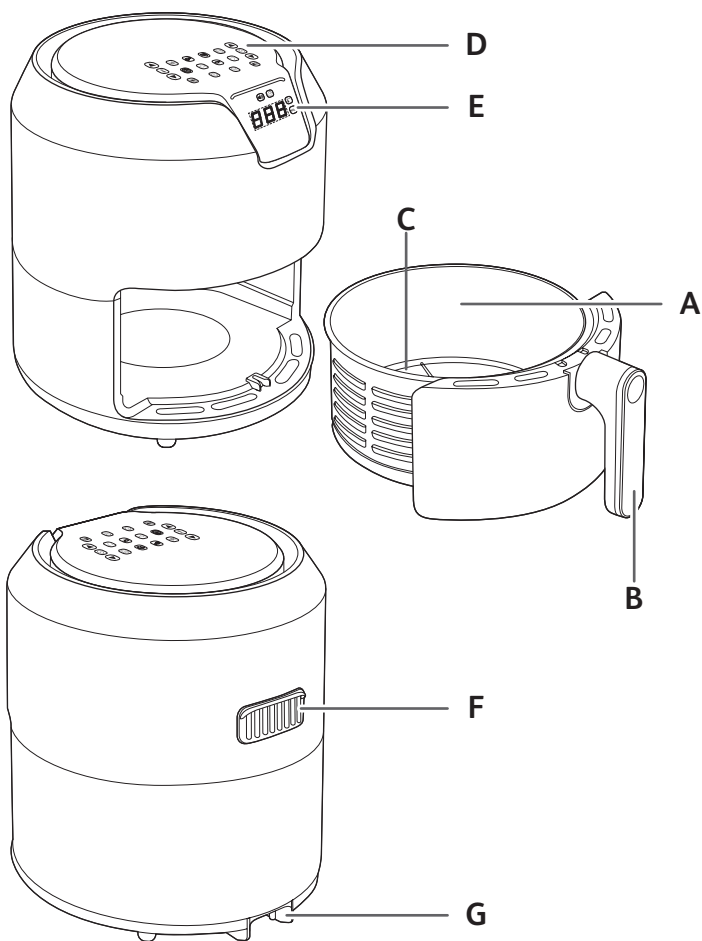
環保

- 丟棄本裝置前，請將計時器內的電池拆出並丟棄至當地的家居垃圾收集中心或認可服務中心。
(視乎型號)



環境保護最為優先！

- ① 本裝置含有可重用或回收之貴重物料。
- ➔ 請將裝置丟棄到家居垃圾收集中心。



描述

- A. 內鍋
- B. 內鍋手柄
- C. 可拆式網格
- D. 數碼觸控螢幕
- E. 時間/溫度顯示螢幕
- F. 出氣口
- G. 電源線蓋

自動烹調模式

- 1. 薯條
- 2. 肉排
- 3. 蝦
- 4. 蛋糕
- 5. 薄餅
- 6. 魚
- 7. 燒烤
- 8. 烘烤

初次使用前

1. 移除所有包裝。
2. 移除裝置上的所有貼紙和標籤。
3. 用熱水、洗潔精和非磨蝕性的的海綿徹底清潔內鍋和可拆式網格。
注意：您也可以洗碗機中清潔這些零件。
4. 請用濕布清潔裝置的內部和外部。Easy Fry 的運作原理是製造熱空氣。請勿在內鍋中加入 (A) 油或油炸用的脂肪。

準備使用

1. 將裝置放在平坦、穩固、耐熱的表面，並避開水濺。
2. 請勿在內鍋中加入油或任何液體。
請勿在本裝置上放置任何物體，否則會擾亂氣流並影響熱風煎炸的效果。

使用本裝置

Easy Fry 可以烹調多種菜式。主要菜式的烹調時間可以在「烹調指南」的章節中找到。想了解更多如何使用本裝置，也可參考 www.tefal.co.uk 的網上食譜。

1. 將電源線連接到電源插座。
2. 如有需要，可以開始進行預熱。如要進行預熱，將裝置連接到電源後，請立即按閃爍的「開始」按鈕 (Start)。首次使用時顯示的溫度為 180°C。
 - 使用數碼螢幕上的 (▲) 和 (▼) 按鈕調節到所需溫度。
 - 再次按「開始」鍵以開始預熱。
 - 達到指定溫度後，裝置會發出嗶嗶聲。
 - 這代表預熱已完成。
3. 將食物放入內鍋中。
注意：食物的份量不可超出 MAX 的水平標記或超過表中（參見「烹調指南」的章節）所示的最大份量，否則可能會影響成品質素。



4. 將內鍋推回 Easy Fry 中。
注意：使用過程中以及使用後的一段時間內，內鍋會變得很熱，因此請不要觸摸它。僅以手柄移動內鍋。
5. 當要開始烹調時，您可以選擇不同的自動烹調模式，也可以選擇手動設置。
 - a. 如選擇手動設置：
 - 使用數碼螢幕上的 ▲ 和 ▼ 按鈕調節到所需溫度 ℹ。溫度調節器的範圍為 80-200°C。
 - 請按下 ⌚ 按鈕以設置所需的烹飪時間，並使用 ▲ 和 ▼ 按鈕調整時間。計時器可以設置 0 到 60 分鐘。
 - 按下「開始」按鈕，即能使用所選的溫度和時間設置進行烹調。烹調開始。所選的溫度和剩餘的烹調時間會在螢幕上交替顯示。
 - b. 如選擇自動烹調模式：
 - 按下 ⌚ 按鈕以顯示烹調模式。
 - 然後按螢幕上的 ⌚ 按鈕選擇所需的烹調模式（這些模式已在「烹調指南」章節中詳細介紹）。
 - 按「開始」按鈕以確認烹調模式。這將啟動烹飪過程。
 - 烹調開始。所選的溫度和剩餘的烹調時間會在螢幕上交替顯示。
6. 來自食物的多餘油分會收集在內鍋的底部。
7. 有些食物需要在烹調途中進行搖晃（請參閱「烹調指南」的章節）。您可以使用 🔄 來設置提示，提示間隔可以為每隔 5、10 或 15 分鐘一次。如要搖晃食物，請用手柄將內鍋從裝置中拉出並搖晃。然後，請將內鍋推回 Easy Fry，並再次按下「開始」按鈕 ⏪ 以重新開始烹調。
8. 當烹調時間結束後，裝置會發出聲音並關機。將內鍋從裝置中拉出，然後放在隔熱的平面上。
9. 檢查食物是否已烹調完成。
如果食物還未烹調完成，只需將內鍋推回裝置內，並將計時器再設置幾分鐘即可。
10. 食物煮熟後，取出內鍋。如要取出食物，請使用鉗將食物從內鍋中夾出。
注意事項： 當您轉動內鍋時，請注意內鍋底部收集的多餘油分有可能會漏到食物之上，網格也有可能掉出。
經過熱風煎炸後，內鍋、網格和食物都會很熱。根據在 Easy Fry 中烹調的不同食物類型，小心蒸汽有可能會從內鍋中溢出。
11. 完成烹調一批食物後，Easy Fry 可立即開始烹調另一批食物。
注意：閒置 15 分鐘後，裝置將切換至睡眠模式。按下按鈕以重新啟動裝置。

烹調指南

下表可幫助您為想烹調的食物選擇基本設置。

注意：下面的烹調時間僅供參考，並可能會根據所用的馬鈴薯種類和批次而有所不同。至於其他食品，其大小、形狀和品牌都有可能影響結果。因此，您可能需要稍微調整烹調時間。

	最小/最大份量 (克)	大約時間 (分鐘)	溫度 (°C)	烹調模式	搖晃*	額外資訊
薯仔及薯條						
急凍薯片 (標準厚度: 10 毫米 x 10 毫米)	300-700 克	15-20 分鐘	200°C		要	
自製炸薯條 (8 毫米 x 8 毫米)	300 - 800 克**	22-32 分鐘	180°C		要	加入 ½ 湯匙油
急凍薯角	300 - 800 克	22-27 分鐘	180°C		要	
肉類及家禽						
急凍牛排	100-400 克	9-17 分鐘	180°C			
急凍肉丸	400 克	8-12 分鐘	180°C			
雞胸肉條 (去骨)	100-500 克	12-19 分鐘	180°C			
雞 (全隻)	1200 克	60 分鐘	180°C			
魚及海鮮						
三文魚柳	350 克	15-17 分鐘	140°C			
蝦	12 件	4 分鐘	170°C			
小食						
急凍雞塊	100-600 克	7-12 分鐘	200°C			
急凍雞翼	300 克	16-20 分鐘	200°C			
急凍芝士條	125 克 (5 件)	8 分鐘	180°C			
急凍洋蔥圈	200 克 (10 件)	8-10 分鐘	200°C		要	

	最小/最大份量 (克)	大約時間 (分鐘)	溫度 (°C)	烹調模式	搖晃*	額外資訊
迷你薄餅	5 件	7 分鐘	190°C			
烘烤						
鬆餅	4 x 100 克	18-22 分鐘	180°C			使用烘烤器皿/烤盤***

* 烹調中途需要搖一搖。

** 未剝皮的薯仔的重量

*** 將蛋糕模/烤盤放入內鍋中。

重要事項：為避免損壞您的裝置，請按照本說明書和食譜所示加入食材和液體，切勿超過標示的最大份量。

如果您烹調的是會發脹的混合物（例如蛋糕、法式鹹批或鬆餅），不應注入高於烤盤一半高度的混合物。

前往 www.tefal.co.uk 或 www.tefal.com.au 以獲取網上食譜。

貼士

- 體積較小的食物需要的烹調時間通常比較大的食物稍為短。
- 較大份量的食物需要稍長的烹調時間，較小份量的食物需要稍短的烹調時間。
- 烹調途中搖一搖體積較小的食物，可以改善成品質素，並有助於防止烹調不均勻。
- 在新鮮的薯仔上加一些油，以獲得酥脆的效果。加上一勺油後，應在幾分鐘內將土豆油炸。
- 請勿在 Easy Fry 中烹調極油膩的食物。
- 可以在焗爐中烹調的小食也可以在 Easy Fry 中烹調。
- 炸薯條的最理想一次份量是 700 克。
- 使用現成的泡芙和酥皮糕點，快速輕鬆地製作可口小食。
- 如果想焗蛋糕或法式鹹批，又或者想要油炸易碎的食材或餡料，可以在 Easy Fry 內鍋中放一個烤盤。您可以使用矽、不銹鋼、玻璃或陶瓦製的烤盤。
- 您也可以使用 Easy Fry 來重新加熱食物。如要重新加熱食物，請將溫度設置為 160°C，時間最長為 10 分鐘。

烹調自製薯片

為了獲得最佳效果，我們建議使用急凍薯片。如果您想烹調自製薯片，請跟隨以下步驟。

1. 選擇各種推薦用於製作薯片的薯仔。將薯仔去皮，並切成相等厚度的薯片。
2. 將薯片浸泡在一碗冷水中至少 30 分鐘，然後將其瀝乾，再用乾淨和吸水力強的茶巾擦乾。之後，再用廚房紙輕輕擦乾。烹調前，薯片必須處於徹底乾燥的狀態。
3. 在乾的碗中倒入 ½ 湯匙油（蔬菜油、葵花籽油或橄欖油），將薯片放於其上並混合，直到薯片表面塗滿油。
4. 用手指或廚具將薯片從碗中取出，以令多餘的油分留在碗中。將薯片放入內鍋中。
注意：請勿將碗中塗滿油的薯片直接倒入內鍋中，否則多餘的油分會留在內鍋的底部。
5. 請根據「烹調指南」章節中的指示炸薯片。

清潔

每次使用後請清潔本裝置。

內鍋和網格均有不粘塗層。請勿使用金屬廚具或磨蝕性的清潔物料進行清潔，否則可能會損壞不粘塗層。

1. 從牆壁插座上拔下電源插頭，讓裝置冷卻。注意：取出內鍋，讓 Easy Fry 更快冷卻。

2. 用濕布擦拭裝置外部。

3. 用熱水、洗潔精和非磨蝕性的的海綿清潔內鍋和網格。

您可以使用去油劑去除任何殘留的污垢。

注意：可以使用洗碗機清潔內鍋和網格。

貼士：如果內鍋和網格的底部粘有污垢，請倒入熱水和洗潔精。讓內鍋和網格浸泡約 10 分鐘，然後沖洗乾淨並風乾。

4. 請用熱水和濕布擦拭裝置的內部。

5. 請用乾燥和乾淨的刷清潔加熱元件，以清除任何殘留物。

6. 切勿將本裝置浸在水或任何其他液體裏。

保存

1. 拔除裝置插頭，讓其冷卻。

2. 確保所有零件清潔乾燥。

保養及服務

如果您需要服務、資訊又或遇到問題，請前往法國特福的網站 www.tefal.com 或聯繫您所在國家/地區的特福消費者服務中心。您可以在全球保養卡中找到電話號碼。如果您所在國家/地區沒有特福消費者服務中心，請聯繫當地的法國特福經銷商。

疑難排解

如果使用本裝置時遇到問題，請前往 www.tefal.com 查看常見問題清單或聯繫您所在國家/地區的消費者服務中心。

TEFAL/T-FAL* 國際有限保用證

網址: www.tefal.com

在保用期內及後，TEFAL/T-FAL* 會為您提供產品的維修服務
附件、耗材及用戶可更換的零件，可於當地購買（如有售）。詳細請瀏覽 TEFAL/T-FAL internet 網站
www.tefal.com

保用證

TEFAL/T-FAL 根據所附國家列表中所載之國家***及保用期，在保用期內（自產品購買日或購買交易日後之產品交付日起計）提供產品因任何材料或工藝缺陷的保用。此生產商國際保用證涵蓋已被證實為缺陷產品相關的修復費用，包括通過維修或更換任何缺陷零件以及必要的人力，以使產品符合原本的規格。TEFAL/T-FAL 有權選擇更換同等或更高級的產品而不維修缺陷的產品。本保用證下 TEFAL/T-FAL 的唯一責任及您專享的解決方法只限於維修或更換產品。

條款及免責

TEFAL/T-FAL 不會維修或更換未能出示有效購買證明的產品。客戶可親自將產品直接送交 TEFAL/T-FAL 授權的售後服務中心，或必須妥善包裝並以掛號形式（或其他同等郵遞方式）送交至 TEFAL/T-FAL 授權的售後服務中心。各國獲授權的售後服務中心之詳細地址請見 TEFAL/T-FAL 網址，或可致電國家列表中合適的客戶服務中心查詢。為提供最好的售後服務並繼續增進客戶的滿意，TEFAL/T-FAL 可能向曾經由 TEFAL/T-FAL 授權服務中心維修或更換其產品的客戶發出滿意程度的調查。本保用證只適用於已被購買的產品並以家用為目的，本保用證亦不包括任何因錯誤使用、疏忽、未有遵從 TEFAL/T-FAL 使用說明、或更改或未經授權而維修產品所產生的損壞，或產品持有人的包裝不當或運送途中的處理不當所引起的損壞。保用證亦不包括正常的磨損及耗損、耗材的維護或更換，及以下情況：

- 使用不適當的水或耗材
- 機件故障、負荷過重
- 未遵從產品規格或產品上的指示，使用錯誤電壓或頻率而引起的損壞或不良結果
- 產品內入水、灰塵或昆蟲（不包括專用於捕捉或驅趕昆蟲的電器）
- 生銹（如需去銹，必須根據使用說明進行）
- 產品上任何玻璃或瓷器的損壞
- 火災、水災等意外
- 專業或商業用途
- 閃電、功率驟變造成的損壞

消費者法定權利


TEFAL/T-FAL 國際保用證並不影響消費者法定權利，這些權利不被排除或局限，亦不影響消費者對購自該產品的零售商的消費者權利。本保用證給予消費者特定合法權益，而消費者在不同州份或國家，可享與其他合法權利。消費者可根據個人判斷維護任何有關權利。

* TEFAL 家電在一些地區如美洲及日本以 T-FAL 品牌出現。TEFAL/T-FAL 為 SEB 集團的註冊商標。

***倘產品購自國家列表內其中一個列舉的國家，而在另一個列舉的國家使用，TEFAL/T-FAL 國際保用證保用期按照使用產品時所在的國家，即使有別於購買該產品時所在列舉國家的保用期。倘產品不是購自當地的 TEFAL/T-FAL，可能需要較長的維修時間。倘在使用產品的國家中不能修復該產品，TEFAL/T-FAL 國際保用證只限於更換同類產品或相近價錢的其他產品（如適用）。

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

การป้องกันเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ

- เครื่องใช้ที่มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานภายในบ้านเท่านั้น ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานดังต่อไปนี้ ซึ่งอยู่นอกขอบเขตของการรับประกัน
 - พื้นที่ครัวส่วนพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสภาพแวดล้อมในการทำงานแบบอื่น
 - โรงงาน
 - ใช้โดยผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง และสภาพแวดล้อมการพักอาศัยอื่น ๆ
 - สภาพแวดล้อมแบบห้องพักพร้อมอาหารเช้า
- เครื่องใช้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานร่วมกับตัวจับเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลแบบแยกต่างหาก
- หากสายไฟเสียหาย ต้องดำเนินการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ตัวแทนบริการที่ได้รับอนุญาต หรือบุคคลผู้มีคุณสมบัติคล้ายกันเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- เครื่องใช้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ผู้ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้จากบุคคลผู้ทำหน้าที่ดูแลความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว
- ควรควบคุมดูแลไม่ให้เด็กนำเครื่องใช้ไปเล่น
- เครื่องใช้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และผู้ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ด้วยวิธีที่ปลอดภัย และเข้าใจในอันตรายที่เกี่ยวข้อง ไม่ควรปล่อยให้เด็กนำเครื่องใช้ไปเล่น การทำความสะอาดและการบำรุงรักษาเครื่องใช้ต้องไม่ดำเนินการโดยเด็กเล็ก เว้นแต่เด็กนั้นจะมีอายุมากกว่า 8 ปี และได้รับการควบคุมดูแล เก็บเครื่องใช้และสายไฟให้ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี
-  พื้นที่สัมผัสได้อาจมีอุณหภูมิสูง เมื่อมีการใช้งานเครื่องใช้ ห้ามสัมผัสกับผิวที่ร้อนของเครื่องใช้
- ทำความสะอาดชิ้นส่วนที่ถอดได้ด้วยฟองน้ำที่ไม่มีใยขัดล้าง และในถาดล้างจาน หรือในเครื่องล้างจาน (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
- ไขฟองน้ำหรือผ้าชุบน้ำหมาด ๆ ทำความสะอาดด้านในและด้านนอกเครื่องใช้ กรุณาดูคำแนะนำการใช้งานในส่วน "การทำมาสะอาด" เครื่องใช้
- เครื่องใช้ไม่ควรใช้ในระดับความสูงไม่เกิน 2,000 ม.

ข้อควรปฏิบัติ

- อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งาน กรุณาเก็บไว้ในที่ปลอดภัย
- แกะวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด รวมถึงฉลากส่งเสริมการขายหรือสติ๊กเกอร์ออกจากเครื่องใช้ก่อนใช้งาน และอย่าลืมนำวัสดุออกจากข้างใต้หม้อทอดแบบถอดได้ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
- ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของเครื่องใช้หลักสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนป้ายแสดงของเครื่องใช้ (กระแสสลับ)
- เนื่องจากมีมาตรฐานต่าง ๆ ที่มีผลบังคับใช้ หากนำเครื่องใช้ไปใช้งานภายนอกประเทศที่ซื้อมา กรุณานำเครื่องไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- สำหรับรุ่นที่มีสายไฟแบบถอดได้ ไขสายไฟที่เป็นของแท้เท่านั้น
- เสียบปลั๊กเครื่องใช้เข้ากับเต้าเสียบที่มีการต่อสายดินทุกครั้ง
- ใช้เครื่องใช้บนพื้นที่เรียบ มั่นคง และทนความร้อน โดยให้ห่างจากน้ำกระเด็น
- วางเครื่องใช้ห่างจากกำแพงอย่างน้อย 20 ซม.
- ถอดปลั๊กเครื่องใช้ทุกครั้ง: หลังการใช้งาน เพื่อเคลื่อนย้าย หรือทำความสะอาด
- ในกรณีที่เกิดไฟไหม้ ถอดปลั๊กเครื่องใช้ แล้วคลุมเปลวไฟโดยใช้ผ้าเปียก
- เพื่อป้องกันไม่ไห้เครื่องใช้เสียหาย กรุณาตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณปฏิบัติตามสูตรในคำแนะนำและที่ www.tefal.co.uk หรือ www.tefal.com.au ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้ส่วนผสมในปริมาณที่ถูกต้อง

ข้อห้ามปฏิบัติ

- ห้ามใช้เครื่องใช้หากสายไฟได้รับความเสียหาย หรือหากตกหล่นและมีร่องรอยความเสียหายที่เห็นได้ชัด หรือมีการทำงานที่ผิดปกติ หากเหตุการณ์ดังกล่าวเกิดขึ้น กรุณาส่งเครื่องใช้ไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ห้ามใช้ปลั๊กพ่วง หากคุณตัดสินใจที่จะใช้ ควรใช้ปลั๊กพ่วงที่มีสภาพดีและเน้นไปตามมาตรฐานกำลังไฟของเครื่องใช้ ด้วยความรับผิดชอบของคุณเอง
- ห้ามห้อยสายไฟ
- ห้ามถอดปลั๊กเครื่องใช้โดยดึงที่สายไฟ
- ห้ามเคลื่อนย้ายเครื่องใช้ขณะที่ยังมีอาหารที่ร้อน
- ห้ามใช้งานเครื่องใช้ขณะที่เครื่องใช้ว่างเปล่า
- ห้ามเปิดเครื่องใช้ใกล้กับวัตถุติดไฟง่าย (ผ้าแขวน ผ้าผ่น...) หรือใกล้กับแหล่งความร้อนภายนอก (เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า ฯลฯ)
- ห้ามจัดเก็บผลิตภัณฑ์ไวไฟไวใกล้กับ หรือได้ขูดเฟอร์นิเจอร์ที่เครื่องใช้วางอยู่
- ห้ามถอดชิ้นส่วนของเครื่องใช้ด้วยตัวเอง
- ห้ามแช่ตัวเครื่องในน้ำ
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์สูง (โดยเฉพาะน้ำยาผสมโซดาไฟ) หรือแผ่นบริลโล หรือแผ่นขัด
- ห้ามจัดเก็บเครื่องใช้ไว้กลางแจ้ง ให้จัดเก็บในพื้นที่แห้งและอากาศถ่ายเทได้สะดวก

คำแนะนำ/ข้อมูล

- เมื่อใช้ผลิตภัณฑ์เป็นครั้งแรก ผลิตภัณฑ์อาจปล่อยกลิ่นที่ไม่มีพิษออกมา ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อการใช้งานและจะหายไปโดยเร็ว
- ในด้านความปลอดภัย เครื่องใช้นี้ตรงตามมาตรฐานและข้อบังคับที่กำหนด (คำสั่งเกี่ยวกับแรงดันไฟฟ้าต่ำ การเข้ากันได้ของแม่เหล็กไฟฟ้า สภาพแวดล้อม วัสดุที่สัมผัสกับอาหาร...)
- เครื่องใช้นี้ได้รับการออกแบบให้ใช้งานภายในบ้านเท่านั้น ไม่ใช้กลางแจ้ง ในกรณีที่ใช้เพื่อการประกอบอาชีพ ใช้งานอย่างไม่เหมาะสม หรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อและอยู่นอกขอบเขตของการรับประกัน
- เพื่อความปลอดภัย กรุณาใช้อุปกรณ์เสริมและชิ้นส่วนจากผู้ผลิตที่ได้รับการออกแบบมาสำหรับเครื่องใช้โดยเฉพาะ

สิ่งแวดล้อม

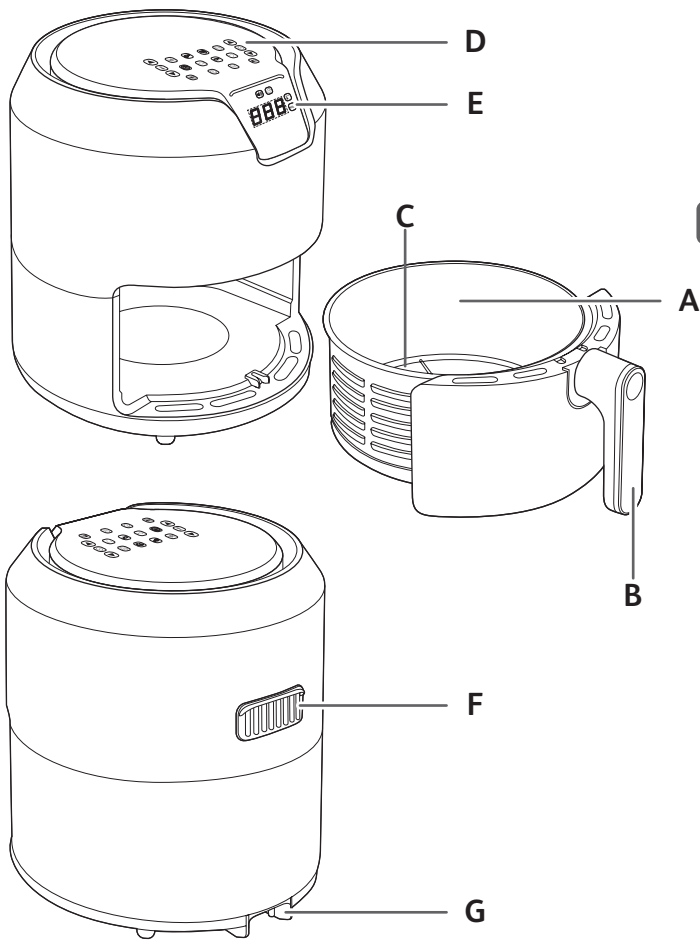
- ก่อนทิ้งเครื่องใช้ของคุณ ต้องถอดแบตเตอรี่ออกจากตัวจับเวลา และนำไปทิ้งที่ศูนย์เก็บรวบรวมขยะในพื้นที่ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต (ขึ้นอยู่กับรุ่น)



การปกป้องสิ่งแวดล้อมต้องมาก่อน!

① เครื่องใช้ประกอบด้วยวัสดุที่มีค่า ซึ่งนำกลับมาใช้หรือรีไซเคิลได้

➡ นำไปทิ้ง ณ จุดเก็บรวบรวมขยะในพื้นที่



คำอธิบาย

- A. หม้อทอด
- B. มือจับหม้อทอด
- C. ตะแกรงแบบถอดได้
- D. แผงหน้าจอสัมผัสแบบดิจิทัล
- E. จอแสดงเวลา/อุณหภูมิ
- F. ช่องระบายอากาศ
- G. ฝาครอบสายไฟ

โหมดการปรุงอาหารอัตโนมัติ

- 1. มันฝรั่งทอด
- 2. เนื้อทอด
- 3. กุ้ง
- 4. เด็ก
- 5. พิซซ่า
- 6. ปลา
- 7. ยาง
- 8. อบ

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- 1. แกะวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- 2. แกะสติ๊กเกอร์หรือฉลากออกจากเครื่องใช้
- 3. ทำความสะอาดหม้อทอดและตะแกรงแบบถอดได้ด้วยน้ำร้อน น้ำยาล้างจาน และฟองน้ำที่ไม่มียัดย้อมอย่างทั่วถึง

หมายเหตุ: คุณสามารถทำความสะอาดชิ้นส่วนเหล่านี้ในเครื่องล้างจานได้เช่นกัน




- 4. ใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดด้านในและด้านนอกเครื่องใช้ เครื่อง Easy Fry ทำงานด้วยการสร้างลมร้อน ห้ามเติมน้ำมันหรือไขมันทอดอาหารลงในหม้อทอด (A)

การเตรียมพร้อมสำหรับการใช้งาน

- 1. วางเครื่องใช้บนพื้นที่เรียบ มั่นคง และทนความร้อน โดยให้ห่างจากน้ำกระเด็น
- 2. ห้ามเติมน้ำมันหรือของเหลวอื่นใด ๆ ลงในหม้อทอด ห้ามวางสิ่งใด ๆ ไว้ด้านบนเครื่องใช้ สิ่งนี้จะขัดขวางการไหลเวียนอากาศและส่งผลกระทบต่อผลลัพท์การทอดด้วยลมร้อน

การใช้งานเครื่องใช้

เครื่อง Easy Fry สามารถปรุงอาหารได้หลากหลายสูตร เวลาการปรุงอาหารสำหรับอาหารจานหลักระบุไว้ในส่วน "คำแนะนำในการปรุงอาหาร" สูตรอาหารออนไลน์ที่ www.tefal.co.uk จะช่วยให้คุณทราบเกี่ยวกับเครื่องใช้มากขึ้น

- 1. เชื่อมต่อสายไฟเข้ากับเต้าเสียบไฟฟ้า
- 2. เริ่มด้วยขั้นตอนการอุ่นเครื่องหากต้องการ วิธีอุ่นเครื่อง กดปุ่มเริ่ม  ซึ่งจะกะพริบเมื่อเสียบปลั๊กเครื่องใช้ อุณหภูมิที่แสดงเมื่อใช้งานครั้งแรกคือ 180 °C
- ปรับไปยังอุณหภูมิที่ต้องการโดยใช้ปุ่ม  และ  ในหน้าจอดีจิจิทัล
- กดปุ่มเริ่มอีกครั้งเพื่อเริ่มอุ่นเครื่อง
- เครื่องใช้จะส่งเสียงเตือนเมื่อเข้าสู่อุณหภูมิที่ตั้งไว้
- ขั้นตอนการอุ่นเครื่องเสร็จสิ้นแล้ว
- 3. ใส่อาหารลงในหม้อทอด

หมายเหตุ: ห้ามเติมอาหารลงในหม้อทอดเกินเครื่องหมายระดับสูงสุด หรือเกินปริมาณสูงสุดที่ระบุไว้ในตาราง (ดูในส่วน "คำแนะนำในการปรุงอาหาร") เนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพของผลลัพท์ในทันที

4. เลื่อนหม้อทอดกลับเข้าไปในเครื่อง Easy Fry
ข้อควรระวัง: อย่าสัมผัสหม้อทอดในระหว่างการใช้งานและหลังจากการใช้งานสักระยะหนึ่ง เนื่องจากเครื่องมีความร้อนสูง ถึงที่มีมือจับของหม้อทอดเท่านั้น

5. ในการเริ่มปรุงอาหาร คุณสามารถเลือกระหว่างโหมดการปรุงอัตโนมัติหรือเลือกการตั้งค่าแบบแมนนวล

ก. หากเลือกการตั้งค่าแบบแมนนวล

- ปรับอุณหภูมิ (🔥) โดยใช้นปุ่ม ▲ และ ▼ ในหน้าจอดิจิทัล การปรับอุณหภูมิจะแตกต่างกันไปตั้งแต่ 80-200 °C
- จากนั้นตั้งเวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ โดยกดปุ่ม ⌚ และปรับเวลาโดยใช้นปุ่ม ▲ และ ▼ ตัวจับเวลาสามารถตั้งได้ระหว่าง 0 ถึง 60 นาที
- กดปุ่มเริ่มเพื่อเริ่มปรุงอาหารตามการตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาที่เลือก การปรุงอาหารจะเริ่มต้นขึ้น อุณหภูมิที่เลือกไว้และเวลาการปรุงอาหารที่เหลืออยู่จะแสดงสลบกันในหน้าจอแสดงผล

ข. หากเลือกโหมดการปรุงอาหารอัตโนมัติ

- กดปุ่ม 🍳 เพื่อแสดงโหมดการปรุงอาหาร
- จากนั้นกดปุ่ม 🍳 ในหน้าจอเพื่อเลือกโหมดการปรุงอาหารที่ต้องการ (โหมดเหล่านี้จะอธิบายรายละเอียดในส่วน “คำแนะนำในการปรุงอาหาร”)
- ยืนยันโหมดการปรุงอาหารโดยกดปุ่มเริ่ม ซึ่งจะเป็นการเริ่มกระบวนการปรุงอาหาร
- การปรุงอาหารจะเริ่มต้นขึ้น อุณหภูมิที่เลือกไว้และเวลาการปรุงอาหารที่เหลืออยู่จะแสดงสลบกันในหน้าจอแสดงผล

6. น้ำมันส่วนเกินจากอาหารจะเก็บไว้ที่ก้นหม้อทอด

7. อาหารบางชนิดจะมีการเขย่าเมื่อเวลาผ่านไปครั้งหนึ่ง (ดูในส่วน “คำแนะนำในการปรุงอาหาร”) คุณสามารถใช้ 🌀 เพื่อตั้งค่าการแจ้งเตือนทุก ๆ 5, 10 หรือ 15 นาที ในการเขย่าอาหาร ดึงหม้อทอดออกจากเครื่องโดยถือที่มีมือจับและเขย่า จากนั้นเลื่อนหม้อทอดกลับเข้าไปในเครื่อง Easy Fry และกดปุ่มเริ่ม (Start/Stop) อีกครั้งเพื่อเริ่มการปรุงอาหารอีกครั้ง

8. เมื่อเวลาการปรุงอาหารสิ้นสุดลง เครื่องใช้จะส่งเสียงเตือนและดับเครื่องลง ดึงหม้อทอดออกจากเครื่องและวางบนพื้นผิวที่ทนความร้อน

9. ตรวจสอบว่าอาหารพร้อมหรือไม่

หากอาหารยังไม่พร้อม เพียงเลื่อนหม้อทอดกลับเข้าไปในเครื่องและตั้งเวลาเพิ่มอีกเล็กน้อย

10. เมื่ออาหารสุกแล้ว นำออกจากหม้อทอด ในการนำอาหารออก ใช้ที่คีบเพื่อนำอาหารออกจากหม้อทอด

ข้อควรระวัง: เมื่อคุณใส่หม้อทอดกลับเข้าไป โปรดระมัดระวังน้ำมันส่วนเกินที่เก็บที่ก้นหม้อทอด เพราะอาจรั่วไหลโดนอาหารและตะแกรงอาจหลุดออกมา

หลังการทอดด้วยลมร้อน หม้อทอดและตะแกรงจะมีความร้อนสูง ซึ่งจะขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารที่ปรุงในเครื่อง Easy Fry โปรดระมัดระวังเนื่องจากอาจมีไอน้ำออกมาจากหม้อทอด

11. เมื่ออาหารส่วนหนึ่งพร้อมแล้ว เครื่อง Easy Fry จะพร้อมในการเตรียมอาหารอีกส่วนหนึ่งทันที















หมายเหตุ: เครื่องใช้จะสลบเป็นโหมดพักเครื่อง หลังจากไม่มีการใช้งานเป็นเวลา 15 นาที กดปุ่มเพื่อเปิดเครื่องอีกครั้ง



คำแนะนำในการปรุงอาหาร

ตารางด้านล่างจะช่วยให้คุณในการเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับอาหารที่คุณต้องการเตรียม

หมายเหตุ: เวลาการปรุงอาหารด้านล่างเป็นเพียงคำแนะนำ และอาจเปลี่ยนแปลงไปตามสายพันธุ์หรือประเภทของมันฝรั่งที่ใช้ สำหรับอาหารอื่น ๆ ขนาด รูปร่าง และสีที่อาจส่งผลต่อผลลัพธ์ ดังนั้น คุณอาจต้องปรับเวลาการปรุงอาหารเล็กน้อย

	ปริมาณขั้นต่ำ/ สูงสุด (ก.)	เวลาโดย ประมาณ (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	โหมดการปรุง อาหาร	การแช่*	ข้อมูล เพิ่มเติม
มันฝรั่งและมันฝรั่งทอด						
มันฝรั่งทอดแช่แข็ง (ความหนา มาตรฐาน 10 มม. x 10 มม.)	300-700 ก.	15-20 นาที	200 °C		ทำได้	
เฟรนช์ฟรายส์โฮมเมด (ขนาด 8 x 8 มม.)	300-800 ก.**	22-32 นาที	180 °C		ทำได้	เติมน้ำมัน ½ ช้อนโต๊ะ
มันฝรั่งชิ้นเสี้ยว แช่แข็ง	300-800 ก.	22-27 นาที	180 °C		ทำได้	
เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก						
เนื้อสติกแช่แข็ง	100-400 ก.	9-17 นาที	180 °C			
ลูกชิ้นแช่แข็ง	400 ก.	8-12 นาที	180 °C			
เนื้ออกไก่ (ไม่มีกระดูก)	100-500 ก.	12-19 นาที	180 °C			
ไก่ (ทั้งตัว)	1,200 ก.	60 นาที	180 °C			
ปลาและอาหารทะเล						
เนื้อปลาแชลมอน	350 ก.	15-17 นาที	140 °C			
กุ้ง	12 ชิ้น	4 นาที	170 °C			
ขนมขบเคี้ยว						
นักเก็ตไก่แช่แข็ง	100-600 ก.	7-12 นาที	200 °C			
ปีกไก่แช่แข็ง	300 ก.	16-20 นาที	200 °C			
ชีสแท่งแช่แข็ง	125 ก. (5 ชิ้น)	8 นาที	180 °C			
หอมหัวใหญ่หั่นเป็นแว่น แช่แข็ง	200 ก. (10 ชิ้น)	8-10 นาที	200 °C		ทำได้	
พิซซ่าถาดเล็ก	5 ชิ้น	7 นาที	190 °C			

	ปริมาณขั้นต่ำ/ สูงสุด (ก.)	เวลาโดย ประมาณ (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	โหมดการปรุง อาหาร	การเขย่า*	ข้อมูล เพิ่มเติม
การอบ						
มัฟฟิน	4 x 100 ก.	18-22 นาที	180 °C			ใช้ถาดสำหรับอบ/ ภาชนะที่ใช้ในเตา อบ***

*เขย่าเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง

**น้ำหนักมัฟฟินที่ไม่ได้บอกเปลี่ยน

***วางถาดอบเค้ก/ภาชนะที่ใช้ในเตาอบลงในหม้อทอด

ข้อมูลสำคัญ: เพื่อป้องกันไม่ให้อุปกรณ์เสียหาย ห้ามเติมน้ำมันและของเหลวเกินปริมาณสูงสุดตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานและในสูตรอาหาร
เมื่อคุณใช้ส่วนผสมที่มีกรฟู (เช่น ทำเค้ก คีซ มัฟฟิน) ไม่ควรเติมน้ำมันลงในภาชนะที่ใช้ในเตาอบเกินครึ่งภาชนะ

เข้าไปที่ www.tefal.co.uk หรือ www.tefal.com.au เพื่อดูสูตรอาหารออนไลน์

เคล็ดลับ

- อาหารที่มีปริมาณน้อยกว่ามักใช้เวลาการปรุงอาหารสั้นกว่าอาหารที่มีปริมาณมากกว่า
- อาหารที่มีปริมาณมากกว่าต้องใช้เวลาการปรุงอาหารนานกว่าเพียงเล็กน้อย อาหารที่มีปริมาณน้อยกว่าต้องใช้เวลาการปรุงอาหารสั้นกว่าเพียงเล็กน้อย
- การเขย่าอาหารที่มีขนาดน้อยกว่าเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง จะช่วยให้ผลลัพธ์ในตอนท้ายดียิ่งขึ้น และช่วยป้องกันการปรุงอาหารที่ไม่สม่ำเสมออีกด้วย
- ใส่น้ำมันลงในหม้อฝรั่งเศสเล็กน้อยเพื่อผลลัพธ์ที่กรอบยิ่งขึ้น หลังจากเพิ่มน้ำมันหนึ่งชั้น ทอดมันฝรั่งเป็นเวลาสองถึงสามนาที
- อย่าย่างอาหารที่มีมันจนเกินไปในเครื่อง Easy Fry
- ชมเชบเคียวที่ปรุงในเตาอบได้ สามารถปรุงในเครื่อง Easy Fry ได้เช่นกัน
- ปริมาณที่แนะนำซึ่งเหมาะสมที่สุดในการปรุงมันฝรั่งทอดคือ 700 กรัม
- ไซเป่งพายหรือแป้งสำเร็จรูปเพื่อทำชมเชบเคียวทอดได้อย่างรวดเร็วและง่ายดาย
- วางภาชนะที่ใช้ในการอบลงในหม้อทอดของเครื่อง Easy Fry หากต้องการอบเค้กหรือคีซ หรือหากต้องการทอดส่วนผสมแผ่นบางหรือทอดไส้
คุณสามารถใช้ภาชนะที่ใช้ในการอบซึ่งทำจากซิลิโคน สแตนเลสสตีล แก้ว ดินเผา
- คุณสามารถใช้เครื่อง Easy Fry ในการอุ่นอาหารได้เช่นกัน ในการอุ่นอาหาร ตั้งอุณหภูมิไปที่ 160 °C เป็นเวลาไม่เกิน 10 นาที

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด

เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด เราแนะนำให้ใช้มันฝรั่งทอดแช่แข็ง หากต้องการทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด ให้ทำตามขั้นตอนด้านล่าง

1. เลือกสายพันธุ์มันฝรั่งที่แนะนำในการทำมันฝรั่งทอด ปอกเปลือกมันฝรั่งและหั่นเป็นแท่งหนาเท่า ๆ กัน
2. แช่มันฝรั่งในชามน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที เทน้ำออกและซับให้แห้งโดยใช้ผ้าเช็ดจานที่สะอาดและดูดซับได้มาก จากนั้นซับด้วยกระดาษทำครัว มันฝรั่งต้องแห้งสนิทก่อนนำไปปรุง
3. เทน้ำมัน ½ ซ่อนโต๊ะ (น้ำมันพืช น้ำมันดอกทานตะวัน หรือน้ำมันมะกอก) ในชามที่แห้ง ใส่มันฝรั่งลงไปทีละชั้นแล้วคว่ำจนกว่าน้ำมันจะเคลือบทุกชิ้น
4. ใช้นิ้วมือหรืออุปกรณ์ในครัวน้ำมันฝรั่งออกจากชาม เพื่อให้มันส่วนเกินเหลืออยู่ในชาม ใส่มันฝรั่งลงในหม้อทอด
หมายเหตุ: ห้ามเรียงภาชนะที่มีมันฝรั่งเคลือบน้ำมันในหม้อทอดโดยตรงทีเดียวพร้อมกัน เนื่องจากน้ำมันส่วนเกินจะไปรวมกันที่ก้นหม้อทอด
5. ทอดมันฝรั่งตามคำแนะนำในส่วนคำแนะนำในการปรุงอาหาร

การทำความสะอาด

ทำความสะอาดเครื่องใช้หลังจากการใช้งานทุกครั้ง

หม้อทอดและตะแกรงมีสารเคลือบกันติด ห้ามใช้อุปกรณ์ทำครัวที่เป็นโลหะหรือวัสดุทำความสะอาดที่มีใยขัดในการทำมาความสะอาด เนื่องจากอาจเป็นการทำลายสารเคลือบกันติด

- ถอดปลั๊กหลักออกจากเต้าเสียบบนผนัง และปล่อยให้เครื่องเย็นลง หมายเหตุ: นำหม้อทอดออกมาเพื่อปล่อยให้เครื่อง Easy Fry เย็นลงเร็วยิ่งขึ้น
- ใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดด้านนอกเครื่องใช้
- ทำความสะอาดหม้อทอดและตะแกรงด้วยน้ำร้อน น้ำยาล้างจาน และฟองน้ำที่ไม่มีใยขัด คุณสามารถใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดสกรูที่เหลือยู่
หมายเหตุ: หม้อทอดและตะแกรงสามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้
เคล็ดลับ: หากคราบสกปรกฝังแน่นที่ก้นหม้อทอดและตะแกรง เด็ดน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานลงในหม้อทอดเล็กน้อย แช่หม้อทอดและตะแกรงทิ้งไว้เป็นเวลาประมาณ 10 นาที จากนั้นเทออก ทำความสะอาด และเช็ดให้แห้ง
- ใช้น้ำร้อนและผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดด้านในเครื่องใช้
- ทำความสะอาดองค์ประกอบความร้อนโดยใช้แปรงทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดเศษอาหาร
- ห้ามแช่เครื่องนี้ในน้ำหรือของเหลวอื่น ๆ

การจัดเก็บ

- ถอดปลั๊กเครื่องใช้และปล่อยให้เย็นลง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทุกชิ้นสะอาดและแห้งแล้ว

การรับประกันและการบริการ

หากคุณต้องการบริการหรือข้อมูล หรือหากคุณประสบปัญหา กรุณาเข้าไปในเว็บไซต์ของ Tefal ที่ www.tefal.com หรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Tefal ในประเทศของคุณ คุณสามารถดูหมายเลขโทรศัพท์ในรับประกันทั่วโลก หากไม่มีศูนย์ดูแลลูกค้าในประเทศของคุณ กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่าย Tefal ในพื้นที่ของคุณ

การแก้ปัญหา

หากพบปัญหาเกี่ยวกับเครื่องใช้ เข้าไปที่ www.tefal.com เพื่อดูรายการคำถามที่พบบ่อย หรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าในประเทศของคุณ

รับประกันสินค้าระหว่างประเทศของผลิตภัณฑ์ TEFAL/T-FAL

 : www.tefal.com

ผลิตภัณฑ์ของท่านสามารถรับการดูแลจากศูนย์บริการ TEFAL/T-FAL ระหว่างและหลังสิ้นสุดระยะเวลาประกันตามเงื่อนไขที่กำหนด

การรับประกัน

ผลิตภัณฑ์ TEFAL/T-FAL มีรับประกันสินค้าในกรณีที่เกิดจากข้อบกพร่องใดๆ ของวัสดุหรือการผลิตในช่วงระยะเวลาการรับประกันภายในประเทศเท่านั้น *** ที่ระบุไว้ในรายชื่อประเทศในหน้าสุดท้ายของเอกสาร โดยการรับประกันเริ่มต้นนับจากวันที่ซื้อผลิตภัณฑ์หรือ วันที่จัดส่งสินค้า

การรับประกันสินค้าระหว่างประเทศ ครอบคลุมค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการเรียกคืนหรือซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ที่บกพร่อง ให้สามารถใช้งานได้ตามคุณสมบัติของสินค้า โดยอาจทำการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนส่วนที่ชำรุดใดๆ และค่าแรงงานที่จำเป็น โดย TEFAL/T-FAL ตัดสินใจ, สินค้าทดแทนอาจจะให้แทน การซ่อมสินค้า โดย TEFAL/T-FAL มีสิทธิ์แต่เพียงผู้เดียวในการจัดการภายใต้การรับประกัน เช่น ให้ซ่อมแซมหรือเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ดังกล่าว หรือการเปลี่ยนสินค้า ที่เทียบเท่าหรือดีกว่า

เงื่อนไขและการยกเว้น

TEFAL/T-FAL ไม่จำเป็นต้องซ่อมหรือเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาพร้อมกับหลักฐานการซื้อขายที่ถูกต้อง ผลิตภัณฑ์สามารถนำมาโดยตรงหรือต้องได้รับการบรรจุอย่างเหมาะสมและ มีการบันทึกการส่งคืน (หรือวิธีการเทียบเท่าของไปรษณีย์) เพื่อส่งถึง ศูนย์บริการที่ได้รับบริการ แต่หลังจาก TEFAL/T-FAL รายละเอียดของที่ตั้งศูนย์บริการที่ได้รับบริการแต่งตั้งจาก TEFAL/T-FAL ระบุไว้บนเว็บไซต์ของ TEFAL/T-FAL หรือโทรติดต่อศูนย์บริการผู้บริโภคที่กำหนดไว้ในรายชื่อของแต่ละประเทศ ที่แนบมาการรับประกันนี้ เพื่อที่จะเสนอที่ดีที่สุดที่เป็นไปไม่ได้บริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและเพิ่มความพึงพอใจของลูกค้า TEFAL/T-FAL อาจส่งสำรวจความพึงพอใจให้กับลูกค้าทุกคนที่มีผลิตภัณฑ์ของพวกเขาซ่อมแซมหรือการแลกเปลี่ยนจาก TEFAL/T-FAL ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

การรับประกันมีผลเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ซื้อและใช้ในประเทศเท่านั้น และไม่ครอบคลุมถึงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเป็นผลมาจากการใช้งานผิดประเภท, การไม่เอาใจใส่, การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำของ TEFAL/T-FAL, ซ่อมแซมแก้ไขผลิตภัณฑ์ โดยไม่ได้รับอนุญาต, บรรจุพื้นที่ผิดพลาดโดยเจ้าของ หรือ เสียหายจากการขนส่ง นอกจากนี้ยังไมครอบคลุมการสึกหรอตามปกติและ การเสียหายจากการใช้งาน, การซ่อมบำรุงและ การเปลี่ยนวัสดุสิ้นเปลือง หรือต่อไปนี้

- การใช้ผลิตภัณฑ์กับน้ำดื่มประเภท
- กลไกเกิดความเสียหายจากการใช้งานหนักเกินไป
- ความเสียหายที่เกิดจากน้ำ ฝุ่น หรือแมลงเข้าไปภายในตัวผลิตภัณฑ์ (ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ออกแบบเฉพาะ)
- ความเสียหายที่เกิดจากอุบัติเหตุ ภัยธรรมชาติ ต่างๆ เช่น ภัยพิบัติ น้ำท่วม ไฟไหม้ ไฟกระชาก ฟ้าผ่า เป็นต้น
- การใช้งานที่นอกเหนือการใช้งานภายในครัวเรือนหรือเป็นการใช้งานเชิงพาณิชย์
- ความเสียหายของอุปกรณ์ที่มากพร้อมกับผลิตภัณฑ์ เช่น เครื่องแก้วหรือกระเบื้อง
- ความเสียหายหรือผลร้ายเนื่องจากการเชื่อมต่อนี้คิดและดับไฟฟ้าหรือลดความถี่ที่ระบุในผลิตภัณฑ์หรือข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์
- การปรับแต่งการ (การปรับแต่งการ) จะลดความเป็นการตามคำแนะนำการบริการใช้งาน


สิทธิตามกฎหมายของผู้บริโภค

รับประกันระหว่างประเทศของ TEFAL/T-FAL ไม่ส่งผลกระทบต่อสิทธิตามกฎหมายของผู้บริโภคอาจจะมีหรือสิทธิที่ไม่สามารถยกเว้นหรือ จำกัด หรือสิทธิกับผู้ค้าปลีก ที่ผู้บริโภคจากผลิตภัณฑ์ที่ซื้อ การรับประกันนี้จะช่วยให้ผู้บริโภคสิทธิตามกฎหมายที่ เฉพาะเจาะจงและผู้บริโภค ยังอาจมีสิทธิทางกฎหมายอื่น ๆ ที่แตกต่างกันจากรัฐเพื่อให้รัฐหรือประเทศ ผู้บริโภคอาจยืนยันสิทธิดังกล่าว ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของผู้บริโภค

*** ระยะเวลาการรับประกันระหว่างประเทศของ TEFAL/T-FAL จะยึดตามประเทศที่ใช้งาน แม้ว่าผลิตภัณฑ์ ในประเทศที่ซื้อจะมีระยะเวลาการรับประกันที่แตกต่างกัน กระบวนการซ่อมแซมอาจต้องใช้เวลานานหากสินค้าไม่ได้ขายในพื้นที่โดย TEFAL/T-FAL หากผลิตภัณฑ์ไม่ได้ซ่อมแซม ในประเทศใหม่ที่มีประกันระหว่างประเทศ TEFAL/T-FAL อาจการเปลี่ยนโดยผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกันหรือทางเลือกที่ต้นทุนเท่ากันที่เป็นไปได้ ไม่รับประกันเอกสารนี้สำหรับนี้เพื่ออ้างถึงการรับประกัน

ARAHAN KESELAMATAN

KESELAMATAN PENTING

- Alat perkakas ini direka untuk penggunaan domestik sahaja. Ia tidak dimaksudkan untuk digunakan dalam penggunaan yang berikut dan jaminan tidak akan terpakai untuk:
 - kawasan dapur kakitangan di kedai, pejabat dan lain-lain persekitaran bekerja;
 - rumah ladang;
 - oleh pelanggan di hotel, motel dan lain-lain jenis persekitaran kediaman;
 - persekitaran untuk tempat menginap.
- Alat perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Jika kabel bekalan kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, pusat perkhidmatan selepas jualannya atau orang lain yang memiliki kelayakan yang sama, bagi mengelakkan sebarang bahaya.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya daripada segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berumur 8 tahun dan ke atas dan mereka yang kurang upaya daripada segi fizikal, deria atau keupayaan mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas dengan cara yang selamat dan jika mereka faham apa bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak patut bermain dengan perkakas. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dibuat oleh kanak-kanak kecuali mereka berusia 8 tahun ke atas dan diselia. Jauhkan perkakas dan kabelnya daripada capaian kanak-kanak kurang dari 8 tahun.
-  Suhu permukaan yang terdedah mungkin tinggi apabila perkakas beroperasi. Jangan sentuh permukaan perkakas yang panas.
- Bersihkan bahagian yang boleh dibuka dengan span yang tidak kasar dan cecair membasuh pinggan atau dalam mesin membasuh pinggan (bergantung pada model).
- Bersihkan bahagian luar alat perkakas dengan span atau kain yang lembap. Untuk membersihkan perkakas anda, sila rujuk bahagian «Pembersihan» untuk arahan penggunaan.
- Alat perkakas boleh digunakan sehingga ketinggian altitud 2000 m.

Lakukan

- Baca dan ikuti arahan untuk kegunaan. Simpan dengan selamat.
- Keluarkan semua barang dalam pakej dan sebarang label promosi atau stiker daripada perkakas anda sebelum digunakan. Pastikan untuk mengeluarkan semua barang di bawah mangkuk mudah alis (bergantung pada model).
- Semak yang kuasa voltan dipaparkan pada piring penarafan pada peralatan sepadan dengan pemasangan elektrik anda (aliran alternatif).
- Berdasarkan standard yang pelbagai, jika perkakas ini digunakan dalam negara selain daripada tempat ia dibeli, periksa dengan Pusat Perkhidmatan yang Diiktiraf.
- Untuk model yang mempunyai kabel yang boleh dicabut, hanya gunakan kabel kuasa asal.
- Sentiasa pasang alat perkakas ke dalam soket bumi.
- Gunakan perkakas pada permukaan yang rata, stabil, dan tahan haba, jauh daripada percikan air.
- Letakkan perkakas minimum 20 sm dari dinding.
- Sentiasa cabut palam perkakas anda: selepas digunakan, untuk memindahkan, atau untuk membersihkannya.
- Untuk mengelak kebakaran, cabut perkakas dan padam api dengan menggunakan kain yang basah.
- Untuk mengelak kerosakan perkakas anda, sila pastikan bahawa anda mematuhi resipi dalam buku resipi dan di www.tefal.co.uk atau www.tefal.com.au; pastikan anda menggunakan jumlah bahan yang sesuai.

Jangan

- Gunakan perkakas jika ia atau kabel kuasanya rosak atau ia telah jatuh dan mempunyai kerosakan yang boleh dilihat atau beroperasi tidak secara normal. Jika berlaku perkara di atas, alat perkakas harus dihantar ke Pusat Perkhidmatan yang diperakui.
- Jangan gunakan kepala sambungan. Jika anda ingin berbuat demikian, di bawah tanggungjawab anda, gunakan kepala sambungan yang berkeadaan baik dan mematuhi sumber kuasa perkakas.
- Jangan biarkan kebal kuasa tergantung.
- Jangan cabut alat perkakas dengan menarik kabel.
- Jangan alihkan perkakas jika ia masih mengandungi makanan yang panas.
- Jangan menggunakan perkakas anda jika ia kosong.
- Jangan buka perkakas berdekatan bahan mudah terbakar (langsir, penutup tingkap...) atau berdekatan dengan sumber haba luaran (dapur gas, plet panas, dsb).
- Jangan simpan sebarang produk mudah terbakar berdekatan atau di bawah unit perabot di mana perkakas ditempatkan.
- Jangan buka alat perkakas sendiri.

- Jangan rendam produk di dalam air.
- Jangan gunakan produk pembersih kuat (terutama sekali soda), atau pad brilo, atau span dawai.
- Jangan simpan perkakas anda di luar. Simpan di tempat yang kering dan berudara.

Saranan/maklumat

- Apabila menggunakan produk buat pertama kali, ia mungkin akan membebaskan bau yang tidak toksik. Ini tidak akan menjejaskan penggunaan perkakas dan akan hilang dengan cepat.
- Untuk keselamatan anda, perkakas ini mematuhi piawaian dan kawalan yang diguna pakai (Arahan tentang voltan rendah, keserasian elektromagnet, bahan-bahan yang bersentuhan dengan makanan, alam sekitar dan lain-lain.)
- Alat perkakas ini direka untuk penggunaan domestik sahaja dan bukan di luar. Jika penggunaan profesional, penyalahgunaan atau gagal untuk mematuhi arahan, pengilang tidak akan bertanggungjawab dan jaminan tidak diguna pakai.
- Untuk keselamatan anda, hanya gunakan bahagian tambahan dan aksesori yang telah diperakui untuk perkakas anda.

Alam sekitar

- Sebelum membuang alat perkakas anda keluarkan bateri daripada pemasa dan lupuskan di pusat pengumpulan buangan sivik tempatan (mengikut model).

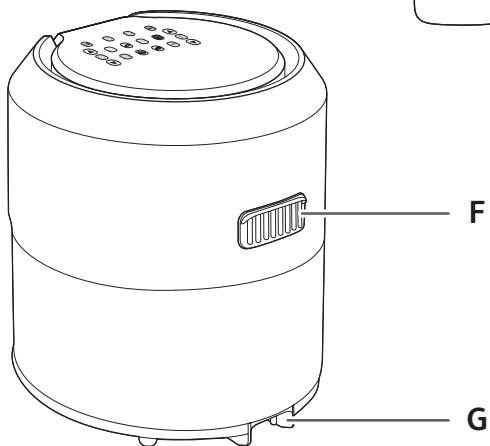
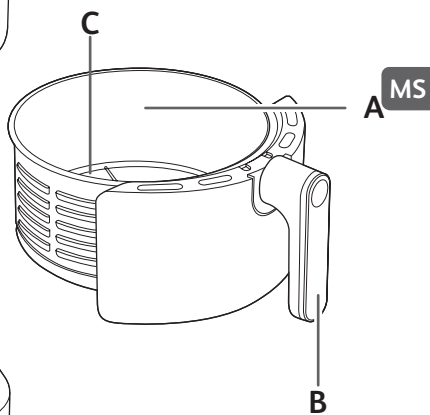
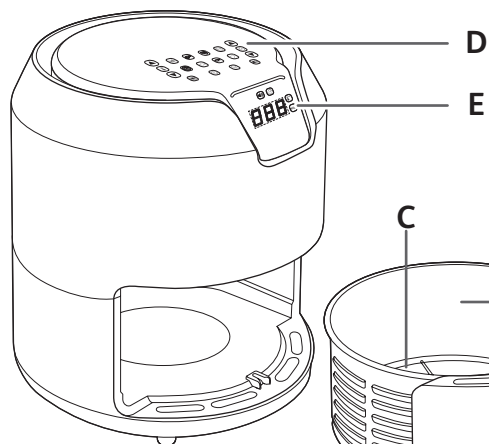
(bergantung pada model).



Utamakan perlindungan alam sekitar!

① Alat perkakas anda mempunyai bahan penting yang boleh digunakan atau kitar semula.

➡ Biarkan ia di pusat kutipan sivik tempatan.



BUTIRAN

- A. Mangkuk
- B. Pemegang mangkuk
- C. Grid mudah alih
- D. Panel skrin sentuh digital
- E. Paparan masa/suhu
- F. Outlet udara
- G. Penutup kabel kuasa

MOD MEMASAK AUTOMATIK

- 1. Kentang goreng
- 2. Cutlet
- 3. Udang
- 4. Kek
- 5. Piza
- 6. Ikan
- 7. Panggang
- 8. Bakar

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

1. Keluarkan semua bahan dalam pakej.
2. Keluarkan sebarang bungkusan dari perkakas.
3. Bersihkan mangkuk secara menyeluruh dan grid mudah alih dengan air panas, sedikit cecair pencuci dan span tidak kesat.

Nota: Anda juga boleh membersihkan bahagian tersebut dalam pembersih pinggan mangkuk.




4. Lap bahagian luar perkakas dan penutup sekali dengan menggunakan kain lembap. Easy Fry beroperasi dengan menghasilkan udara panas. Jangan isi mangkuk (A) dengan minyak atau gorengan lemak.

PERSEDIAAN UNTUK PENGGUNAAN

1. Gunakan perkakas pada permukaan yang rata, stabil, dan tahan haba, jauh daripada percikan air.
2. **Jangan isi mangkuk dengan minyak atau sebarang cecair lain. Jangan letak apa-apa di atas perkakas. Ini akan mengganggu aliran udara dan memberi kesan terhadap hasil gorengan udara panas.**







MENGGUNAKAN PERKAKAS

Easy Fry boleh memasak pelbagai jenis resipi. Masa memasak untuk hidangan utama diberikan dalam bahagian 'Panduan Memasak'. Resipi atas talian di www.tefal.co.uk membantu anda untuk mengenali perkakas anda.






1. Sambungkan kabel kuasa kepada soket elektrik.
 2. Mulakan fasa pra-pemanasan jika anda inginkan. Untuk melakukan ini, tekan butang Mula  yang akan mengerlip sebaik sahaja perkakas disambung pada soket. Suhu yang dipaparkan ketika penggunaan pertama adalah 180°C.
- Laraskan suhu yang diingini dengan menekan butang  dan  pada skrin digital.
 - Tekan butang Mula untuk memulakan prapemanasan.
 - Alat perkakas akan berbunyi bip apabila suhu telah dicapai.

- Fasa pemanasan semula kini telah lengkap.
- 3. Letakkan makanan dalam mangkuk.
Nota: Jangan isi mangkuk melebihi tahap MAKS atau melebihi jumlah maksimum yang ditunjukkan pada jadual (lihat dalam bahagian 'Panduan Memasak'), ia boleh memberi kesan terhadap hasil kualiti.
- 4. Seret mangkuk masuk kembali pada Easy Fry.
Awas: Jangan sentuh mangkuk ketika digunakan buat beberapa ketika selepas digunakan, kerana ia masih panas. Pegang mangkuk pada pemegangnya.
- 5. Untuk mula memasak, anda boleh memilih antara mod memasak automatik atau pilih tetapan manual.

a. Jika memilih tetapan manual.

- Laraskan suhu dengan menekan butang  dengan  dan  pada skrin digital. Termostat pelbagai dari 80-200°C.
- Kemudian tetapkan masa memasak yang diinginkan dengan menekan butang  dan melaraskan masa dengan butang  dan . Pemasa boleh ditetapkan antara 0 dan 60 minit.
- Tekan butang Mula untuk memulakan memasak dengan suhu dan masa ditetapkan. Mula memasak. Suhu yang dipilih dan masa lebih memasak akan berganti pada paparan skrin.












b. Jika memilih mod memasak automatik





- **Tekan butang**  dan  untuk memaparkan mod memasak.
- Kemudian tekan butang  pada skrin untuk memilih mod memasak yang diinginkan (mod-mod ini diterangkan secara terperinci dalam **bahagian "Panduan memasak"**).
- Sahkan mod memasak dengan menekan butang Mula. Ini akan melancarkan proses memasak.
- Mula memasak. Suhu yang dipilih dan masa lebih memasak akan berganti pada paparan skrin.
- 6. Minyak lebih daripada makanan dikumpul pada bahagian bawah mangkuk.
- 7. Sesetengah makanan memerlukan goncangan separuh masa memasak (sila lihat 'Panduan Memasak'). Anda boleh gunakan  untuk menetapkan penggera setiap 5, 10 atau 15 minit. Untuk menggoncang makanan, tarik mangkuk keluar daripada perkakas dengan menggunakan pemegang dan goncang. Kemudian seret mangkuk masuk kembali dalam Easy Fry dan tekan butang Mula  masak semula.
- 8. Apabila masa memasak telah berlalu, perkakas berbunyi dan tutup. Tarik mangkuk keluar daripada perkakas dan letakkannya pada permukaan tebat haba.
- 9. Semak jika makanan telah sedia.
Jika makanan masih belum sedia, seret mangkuk kembali dalam alat perkakas dan tetapkan pemasa untuk beberapa minit tambahan.
- 10. Apabila makanan telah dimasak, keluarkan mangkuk. Untuk mengeluarkan makanan, gunakan penyepit untuk angkat makanan keluar daripada mangkuk.
Awas: Apabila anda memusing mangkuk, berhati-hati terhadap sebarang lebih minyak pada bahagian bawah mangkuk yang mungkin akan jatuh pada makanan dan grid.
Selepas gorengan udara panas, grid dan makanan amat panas. Bergantung pada jenis makanan yang dimasak dalam Easy Fry, berhati-hati kerana stim akan keluar daripada mangkuk.
- 11. Apabila makanan sudah sedia, Easy Fry akan bersedia untuk memasak satu lagi set makanan.
Nota: selepas tidak aktif selama 15 minit, perkakas akan bertukar pada mod tidur. Tekan butang untuk memasangnya semula.

PANDUAN MEMASAK

Jadual di bawah membantu anda memilih tetapan asas untuk makanan yang anda ingin sediakan.

Nota: Masa memasak di bawah adalah hanya panduan dan mungkin berbeza mengikut variasi dan kentang digunakan. Untuk lain-lain makanan, saiz, bentuk dan jenama mungkin akan memberi kesan pada hasil. Oleh itu, anda mungkin perlu melaraskan masa memasak sedikit.

	Jumlah min-maks (g)	Lebih kurang Masa (min)	Suhu (°C)	Mod memasak	Goncang*	Maklumat tambahan
Kentang & kentang goreng						
Kentang beku (10 mm x 10 mm ketebalan standard)	300-700 g	15-20 min	200°C		Ya	
Kentang Goreng Buatan Sendiri (8 x 8 mm)	300 - 800 g**	22-32 min	180°C		Ya	Tambah ½ sudu besar minyak
Wedges kentang beku	300 - 800 g	22-27 min	180°C		Ya	
Daging & Ayam						
Stik beku	100-400 g	9-17 min	180°C			
Bebola daging beku	400 g	8-12 min	180°C			
Filet dada ayam (tanpa tulang)	100-500 g	12-19 min	180°C			
Ayam (penuh)	1200 g	60 min	180°C			
Ikan & makanan laut						
Filet ikan salmon	350 g	15-17 min	140°C			
Udang	12 (10 keping)	4 min	170°C			
Snek						
Nuget ayam beku	100-600 g	7-12 min	200°C			
Kepak ayam beku	300 g	16-20 min	200°C			

	Jumlah min-maks (g)	Lebih kurang Masa (min)	Suhu (°C)	Mod memasak	Goncang*	Maklumat tambahan
Batang keju beku	125 (10 keping)	8 min	180°C			
Gegelung bawang beku	200 g (10 keping)	8-10 min	200°C		Ya	
Piza mini	5 keping	7 min	190°C			
Membakar						
Mufin	4 x 100 g	18-22 min	180°C			Guna tin membakar/ bekas ketuhar***

* Goncang separuh masa memasak

**Berat kentang

***letakkan tin kek/bekas ketuhar dalam mangkuk.

PENTING: Untuk mengelak kerosakan pada perkakas anda, jangan melebihi kuantiti maksimum bahan-bahan dan cecair yang ditunjukkan dalam manual arahan dan dalam resipi.

Apabila anda menggunakan campuran menaik (seperti kek, quiche atau mufin) bekas ketuhar tidak patut diisi lebih dari separuh.

Lawati www.tefal.co.uk atau www.tefal.com.au untuk resipi atas talian.

TIP-TIP

- Makanan bersaiz kecil selalunya memerlukan sedikit masa memasak yang pendek berbanding makanan bersaiz besar.
- Jumlah makanan besar hanya memerlukan masa memasak yang sedikit lama, jumlah makanan yang kecil memerlukan masa memasak yang pendek.
- Menggoncang makanan bersaiz kecil separuh masa memasak meningkatkan hasil masakan dan boleh membantu mencegah pemasakan tidak rata.
- Tambah sedikit minyak kepada kentang segar untuk hasil garing. Selepas menambah satu sudu minyak, goreng kentang dalam masa beberapa minit.
- Jangan memasak makanan yang terlampau berminyak dalam Easy Fry.
- Snek yang boleh dimasak dalam ketuhar juga boleh dimasak dalam Easy Fry.
- Kuantiti optimum yang disarankan untuk menggoreng kentang adalah 700 gram.
- Guna puff dan pastri shortcrust sedia ada untuk membuat snek yang mudah dan cepat.
- Letakkan dalam bekas ketuhar dalam mangkuk Easy Fry jika anda ingin membakar kek atau quiche atau jika anda ingin menggoreng bahan yang mudah rapuh atau berisi. Anda boleh gunakan bekas ketuhar dalam silikon, besi keluli, kaca, seramik.
- Anda juga boleh menggunakan Easy Fry untuk memanaskan semula makanan. Untuk memanaskan semula makanan, tetapkan suhu kepada 160°C selama 10 minit.

MEMBUAT KENTANG GORENG BUATAN SENDIRI

Untuk hasil lebih baik, kami sarankan menggunakan kentang beku. Jika anda ingin membuat kentang goreng buatan sendiri, ikuti langkah berikut.

1. Pilih pelbagai kentang yang disarankan untuk membuat kentang goreng. Kupas kentang dan potong mengikut ketebalan kentang yang sama.
2. Rendang kentang dalam mangkuk berisi air sejuk untuk sekurang-kurangnya 30 minit, keringkan dan keringkan dengan tuala yang penyerapan tinggi. Kemudian tepuk dengan kertas tisu. Kentang goreng harus dikeringkan sebelum dimasak.
3. Tuangkan $\frac{1}{2}$ sudu besar minyak (sayuran, minyak bunga matahari atau zaitun) dalam mangkuk kering, letakkan kentang pada bahagian atas dan gaul sehingga ia diliputi minyak.
4. Keluarkan kentang daripada mangkuk dengan jari anda atau perkakas dapur agar minyak lebihan tinggal dalam mangkuk. Letakkan kentang goreng dalam mangkuk.
Nota: Jangan tonggengkan bekas mengandungi kentang berminyak ke dalam mangkuk sekaligus, kerana minyak lebihan akan tinggal di bahagian bawah mangkuk.
5. Gorengkan kentang mengikut arahan dalam bahagian panduan Memasak.

PEMBERSIHAN

Bersihkan alat perkakas setiap kali selepas digunakan.

Mangkuk dan grid mempunyai salutan tidak melekat. Jangan gunakan perkakas dapur besi atau bahan pembersih kesat untuk membersihkannya, ini mungkin akan merosakkan salutan tidak melekat.

1. Keluarkan plug utama daripada soket dinding dan biarkan perkakas sejuk. Nota: Keluarkan mangkuk untuk membiarkan Easy Fry sejuk dengan cepat.
2. Lap bahagian luar perkakas dan penutup sekali dengan menggunakan kain lembap.
3. Bersihkan mangkuk dan grid secara menyeluruh dengan air panas, sedikit cecair pencuci dan span tidak kesat.
Anda boleh menggunakan cecair nyah minyak untuk mengeluarkan kotoran.
Nota: Mangkuk dan grid selamat digunakan dalam pembersih pinggan mangkuk.
Tip: Jika habuk melekat pada bahagian bawah mangkuk dan grid, isi dengan air panas dan sedikit cecair pembersih. Letakkan mangkuk dan grid dan rendang selama 10 minit. Kemudian bila bersih dan kering.
4. Lap bahagian dalam perkakas dengan air panas dan kain lembap.
5. Bersihkan elemen memanaskan dengan berus kering, bersih untuk mengeluarkan sebarang cebisan makanan.
6. Jangan rendamkan perkakas ini di dalam air atau cecair lain.

SIMPANAN

1. Cabut perkakas dan biarkan ia sejuk.
2. Pastikan semua bahagian bersih dan kering.

JAMINAN DAN PERKHIDMATAN

Jika anda memerlukan perkhidmatan atau maklumat atau jika anda mempunyai masalah, sila lawati laman web Tefal di **www.tefal.com** atau hubungi Pusat Penjagaan Pengguna Tefal di negara anda. Anda boleh dapati telefon nombor dalam risalah jaminan seluruh dunia. Jika tiada Pusat Perkhidmatan Pelanggan dalam negara anda, sila ke penjual Tefal tempatan anda.

PENYELESAIAN MASALAH

Jika anda menghadapi masalah dengan alat perkakas, sila layari **www.tefal.com** untuk senarai soalan-soalan lazim atau hubungi Pusat Perkhidmatan Pelanggan di negara anda.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : www.tefal.com

This product is repairable by TEFAL/T-FAL*, during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site www.tefal.com

The Guarantee**

TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- damage as a result of lightning or power surges
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- accidents including fire, flood, etc
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- professional or commercial use
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification

Consumer Statutory Rights

This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

***Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the period for the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with a longer guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL in the country of usage. If the product is not repairable in the new country of usage, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible.

*TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

****For Australia only:**





Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.





****For India only:** Your Tefal product is guaranteed for 2 years. The guarantee covers exclusively the repair of a defective product, but at TEFAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. It is mandatory that the consumer, to have his product repaired, has to log a service request on the dedicated Smartphone application TEFAL SERVICE APP or by calling TEFAL Consumer Care Center at **1860-200-1232, Opening hours Mon-Sat 09 AM to 06 PM**. Products returned by Post will not be covered by the guarantee. As a proof of purchase consumer needs to provide both this stamped guarantee card and cash memo.





TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST





SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

www.tefal.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	«SEB Ուկրաինա խումբ» ընկերություն Խարկովի խճուղի, 201-203, 3-րդ հարկ Կիև, 02121 Ուկրաինա 2 տարի
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Востока», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
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 Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	Seb Comercial gAV Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Групи Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avenida Santa María 0858, Providencia - Santiago
COLOMBIA	018000520022	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. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA 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	43 350 350	2 år 2 years	Groupe SEB Denmark A/S Delta Park 37, 3. sal 2665 Vallensbæk Strand
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١١١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق أمينو، سموحة

			
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 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	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited A-25, 1st Floor, Rear Tower, Mohan Cooperative Industrial Suites, Mathura Road, New Delhi- 110044
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 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
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3- құрылыс, XII-ғимарат
한국어 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 중로구 중로1길 50, 더케이트윈타워 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

			
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	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	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	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
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 PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	Groupe SEB Norway AS Lillekerveien 6d, 5 etg 0283, Oslo
سلطنة عمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Ermil Pangrati nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GRUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava

			
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	TEFAL - OBH Nordica Group AB Löfströms Allé 5 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Грун СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.tefal.com

24/10/2018

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чуадиурр ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencaja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Уникод / Модел / Yürüci / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müitja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чуадиурр агауы мен мекен-жайы / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečet distributera / Pečet trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чуірр / Печать продавця / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

Ref. NC00155730
08/2019