

# T-fal<sup>®</sup>

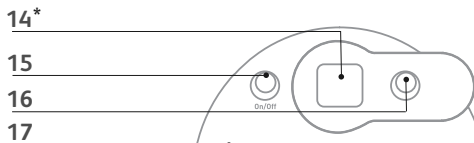
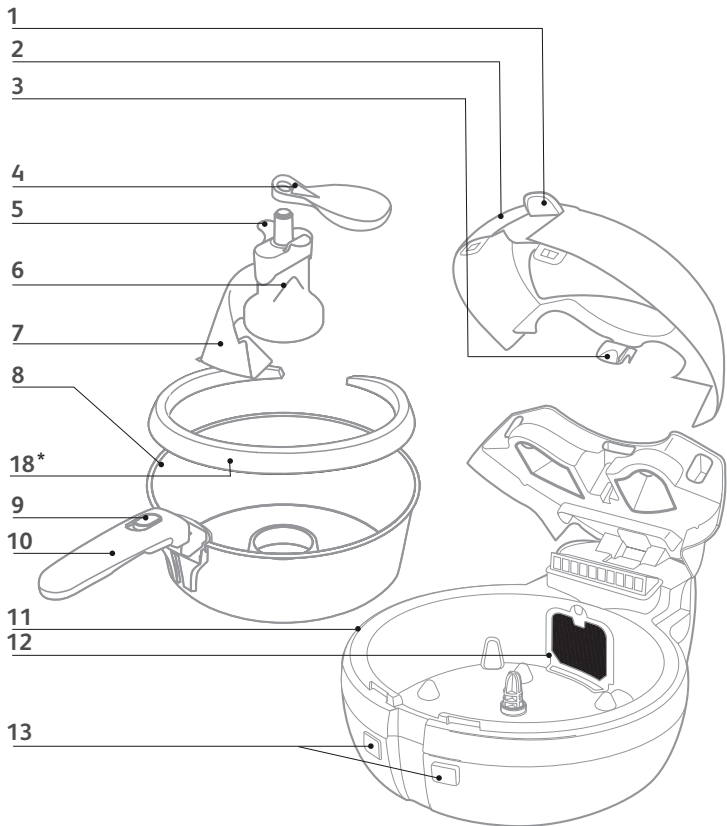
## ActiFry<sup>®</sup>

FR

EN

ES





\* Selon le modèle  
 Depending on model  
 Dependiendo del modelo



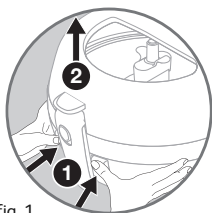


fig. 1

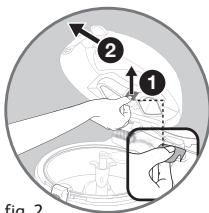


fig. 2

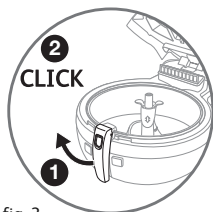


fig. 3

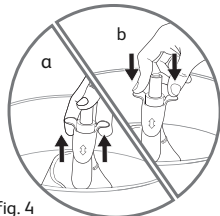


fig. 4

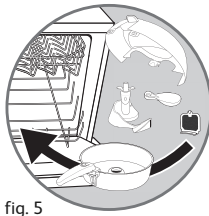


fig. 5

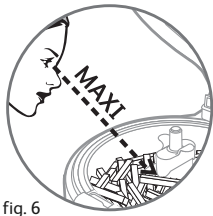


fig. 6

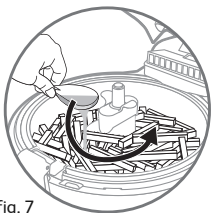


fig. 7

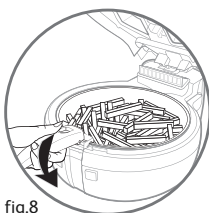


fig. 8

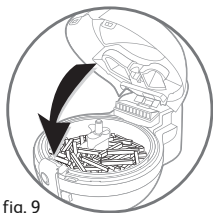


fig. 9

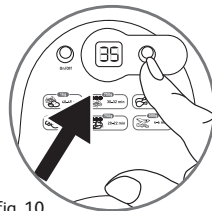


fig. 10

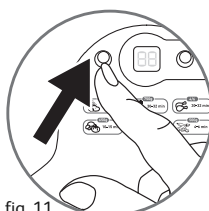


fig. 11



fig. 12

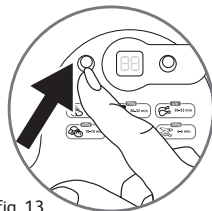


fig. 13

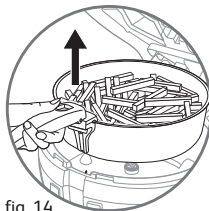


fig. 14

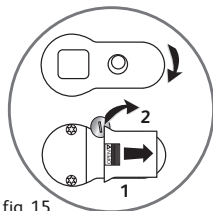


fig. 15

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, veillez à prendre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1. Lisez entièrement ce mode d'emploi avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour vous protéger contre une décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires, ou de le nettoyer.
6. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil défectueux à un centre de service en vue d'un examen, d'un réglage ou d'une réparation.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas au contact de surfaces chaudes.
10. Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

12. Fixez toujours la prise à l'appareil en premier (selon le modèle), puis dans la prise de courant. Pour éteindre l'appareil, mettez le bouton de commande à la position arrêt, puis débranchez-le.
13. N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

#### **14. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.**

15. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique située sous l'appareil).
16. Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur votre disjoncteur est au minimum de 15 ampères. Si la fiche de l'appareil ne rentre pas dans votre prise de courant, faites appel à un électricien professionnel afin de remplacer la prise.
17. Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon le modèle), autres parties métalliques apparentes...).
18. Pour assurer une utilisation en toute sécurité, n'introduisez pas d'aliments trop volumineux dans l'appareil.
19. Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites sécuritaires.
20. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
21. Ne laissez pas pendre le cordon.
22. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
23. Débranchez toujours l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé, pour le déplacer ou pour le nettoyer.
24. En cas de feu, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau.
25. Ne déplacez pas l'appareil contenant des aliments chauds.
26. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
27. Cet appareil ne convient pas à la préparation de recettes liquides

(soupes, sauces, etc).

28. Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
29. Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
30. Cet appareil n'est pas conçu pour les cuissons que les aliments soient immergés dans l'huile.
31. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes ne possédant pas d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
32. Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet [www.t-fal.com](http://www.t-fal.com).
33. Ne pas utiliser pour frire en immergeant les aliments dans l'huile.
34. ATTENTION : ne pas utiliser pour frire en immergeant les aliments dans l'huile.

### **INSTRUCTIONS POUR LA POLARISATION (États-Unis)**

Si votre appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Ceci a pour but de réduire les risques de décharge électrique. Cette fiche ne se branche que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. Ne modifiez en aucune façon la prise.

### **INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION**

N'utilisez pas de rallonge : le produit est fourni avec un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou que l'on trébuche dessus.

# Recommandations importantes

FR

## Cuisson

- Cet appareil n'est pas adapté à la préparation de recettes liquides (soupes...).
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.

## Description

1. Zone de préhension du couvercle
2. Couvercle
3. Verrou du couvercle
4. Cuillère doseuse
5. Manette de Verrouillage / Déverrouillage de la pale (de couleur gris clair)
6. Niveau maximum de remplissage (pour les frites)
7. Pale de brassage amovible
8. Plat amovible
9. Bouton de déverrouillage de la poignée
10. Poignée du plat
11. Base
12. Filtre amovible
13. Commandes d'ouverture du couvercle
14. Minuterie
15. Bouton Marche / Arrêt (On = Marche, Off = Arrêt)
16. Bouton de réglage de la minuterie
17. Panneau de contrôle démontable (accès au compartiment pile)
18. Anneau amovible (\*selon le modèle)

## Une préparation rapide

### Avant la première utilisation

- Ouvrez le couvercle - **fig.1** et soulevez le verrou pour retirer le couvercle - **fig.2**.
- Enlevez la cuillère doseuse.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - **fig.3**.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage : prenez appui avec le pouce sur la partie supérieure de la pale et avec l'index et le majeur sous la manette de verrouillage - **fig.4a**.
- Pour démonter l'anneau, tirez les clips vers l'extérieur, puis soulevez-le (selon le modèle).
- Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle - **fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide à vaisselle.
- Nettoyez la base de l'appareil avec une éponge humide et du liquide à vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Pour réinstaller la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette - **fig.4b**.
- Pour repositionner l'anneau, posez-le sur le bord de la cuve, centrez-le sur la cuve et appuyez jusqu'au "CLIC" (selon le modèle).
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur qui n'est pas nocif. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.

Enlevez tous les autocollants et éléments de l'emballage. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau.

Pour une bonne mise en route de l'appareil, nous vous conseillons de faire une première cuisson d'au moins 30 minutes. Dès la seconde cuisson, Actifry vous donnera entière satisfaction.

**Pour les frites, ne dépassez jamais le niveau maximum indiqué sur la pale amovible - fig.6. Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat.**

- Mettez les aliments dans le plat et respectez la quantité maximale (voir tableau de cuisson p. 7 à 9).
- Ajoutez l'huile - **fig.7** (voir tableau de cuisson p. 7 à 9).
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son compartiment - **fig.8**.
- Fermez le couvercle - **fig.9**.

## Préparez les aliments

# Une cuisson légère

## Sélectionnez le temps de cuisson (Selon le modèle)

- Réglez le temps en appuyant sur le bouton de la minuterie - **fig.10** (voir tableau de cuisson p. 7 à 9).
- Relâchez. Le temps sélectionné s'affiche et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes et sélectionnez à nouveau le temps.

**Attention : la minuterie signale la fin du temps de cuisson mais elle n'arrête pas l'appareil.**

## Démarrez la cuisson

Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête.

- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt, la cuisson commence grâce à la circulation de l'air chaud dans l'enceinte de cuisson - **fig.11**.

## Retirez les aliments

- Lorsque la cuisson est terminée, la minuterie sonne. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur le bouton - **fig.12**.
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur Marche / Arrêt - **fig.13** et ouvrez le couvercle - **fig.1**.
- Relevez la poignée et sortez le plat - **fig.14** et servez sans attendre.

**Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas le couvercle en dehors de la zone de préhension prévue à cet effet - Fig.9.**

## Les temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la saisonnalité des aliments, de leur taille, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique. La quantité d'huile indiquée peut être augmentée en fonction de vos goûts et de vos besoins. Si vous souhaitez des frites encore plus croustillantes, vous pouvez ajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

## Pommes de terre

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Frites taille standard 10 mm x10 mm	Fraîches	1200 g**	1 cuillère d'huile	43 - 46 min
	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 45 min
	Fraîches	750 g	3/4 cuillère d'huile	35 - 37 min
	Fraîches	500 g	1/2 cuillère d'huile	28 - 30 min
	Fraîches	250 g	1/4 cuillère d'huile	24 - 26 min
Pommes de terre en quartiers	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	14 - 16 min
Pommes rissolées	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Tradition	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Allumettes	Surgelées	750 g	sans	25 - 27 min

\*\*uniquement avec l'anneau amovible - Selon le modèle.



	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Courgettes	Fraîches en lamelles	750 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	25 - 35 min
Poivrons	Frais en lamelles	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	20 - 25 min
Champignons	Frais en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Tomates	Fraîches en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	10 - 15 min
Oignons	Frais en rondelles	500 g	1 cuillère d'huile	15 - 25 min

## Viandes - Volailles

Pour donner du goût à vos viandes, n'hésitez pas mélanger des épices dans l'huile (paprika, curry, herbes de Provence, thym, laurier ....)

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Pépites de poulet	Frais	750 g	sans	18 - 20 min
	Surgelés	750 g	sans	18 - 20 min
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	sans	30 - 32 min
Cuisses de poulet	Fraîches	2	sans	30 - 35 min
Blancs de poulet	Frais	6 blancs (environ 750 g)	sans	10 - 15 min
Nems	Frais	4 à 8 petits	1 cuillère d'huile	10 - 12 min
Paupiettes de veau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtelettes d'agneau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtes de porc	Fraîches	2 à 4	1 cuillère d'huile	15 - 18 min
Filet de porc	Frais	2 à 6 tranches	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Saucisses ou merguez	Fraîches	4 à 8 (piquées)	sans	10 - 12 min
Râbles de lapin	Frais	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Viande hachée	Fraîche	600 g	1 cuillère d'huile	10 - 15 min
	Surgelée	400 g	sans ou avec 1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Boulettes de viande	Surgelées	750 g	1 cuillère d'huile	18 - 20 min

## Poissons - Crustacés

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Beignets de calamars	Surgelés	300 g	sans	12 - 14 min
Lotte	Fraîche	500 g	1 cuillère d'huile	20 - 22 min
Crevettes	Cuites	400 g	sans	10 - 12 min
Gambas	Surgelées	300 g (16 pièces)	sans	12 - 14 min

## Desserts

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Bananes	en rondelles	500 g (5 bananes)	1 cuillère d'huile + 1 cuillère de sucre roux	4 - 6 min
	en papillote	2 bananes	sans	20 - 25 min
Cerises	entières	jusqu'à 1000 g	1 cuillère d'huile + 1 à 2 cuillères de sucre	12 - 15 min
Fraises	coupées en quatre	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	5 - 7 min
Pommes	coupées en deux	3	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	10 - 12 min
Poires	coupées en morceaux	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min
Ananas	coupé en morceaux	1	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min

## Préparations surgelées

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Ratatouille	Surgelée	750 g	sans	20 - 22 min
Poêlée de pâtes et de poisson	Surgelée	750 g	sans	20 - 22 min
Poêlée paysanne	Surgelée	750 g	sans	25 - 30 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	750 g	sans	20 - 25 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	750 g	sans	15 - 20 min
Paëlla	Surgelée	650 g	sans	15 - 20 min
Riz cantonnais	Surgelé	650 g	sans	15 - 20 min
Chili con Carne	Surgelé	750 g	sans	12 - 15 min

# Un nettoyage facile

## Nettoyez l'appareil

FR

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle - **fig.1** et soulevez le verrou pour retirer le couvercle - **fig.2**.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - **fig.3**.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage - **fig.4b**.
- Pour démonter l'anneau, tirez les clips vers l'extérieur, puis soulevez-le (Selon le modèle).
- Retirez le filtre amovible et nettoyez-le - **fig.3**.
- Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle - **fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide à vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- L'appareil est équipé d'un plat amovible : le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le plat est CONFORME A LA RÉGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

N'immergez jamais l'appareil.

N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs.

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre plat, n'utilisez aucun ustensile métallique.

## Quelques conseils en cas de difficulté...

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas bien branché.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton Marche / Arrêt.	Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
	Vous avez appuyé sur le bouton Marche / Arrêt mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	Le moteur tourne mais l'appareil ne chauffe pas.	Rapportez l'appareil à un centre de service agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon rapportez l'appareil à un centre de service agréé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Pour réinstaller correctement la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette.
La cuisson des préparations n'est pas homogène.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez tous aliments de la même taille.
	Les frites ne sont pas coupées de façon régulière.	Coupez toutes les frites de la même taille.
	La pale est bien mise mais elle ne tourne pas.	Rapportez l'appareil à un centre de service agréé.
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas la bonne sorte de pommes de terre pour faire des frites.	Choisissez une sorte de pommes de terre qui convient pour faire des frites.
	Les pommes de terre ne sont pas suffisamment lavées et séchées.	Lavez, égouttez et séchez bien les pommes de terre avant cuisson.
	Les frites sont trop épaisses.	Coupez-les plus fines.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Augmentez la quantité d'huile (voir tableau de cuisson p. 7 à 9).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les frites éclatent lors de la cuisson.	Vous avez utilisé des pommes de terre nouvelles.	Réduisez la quantité de pommes de terre à 750 g et adaptez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord du plat.	Le plat est trop chargé.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson.
Des liquides de cuisson ont coulé dans la base de l'appareil.	La pale est mal positionnée ou le joint de la pale est défectueux.	Vérifiez que la pale est correctement positionnée. Si le problème persiste, rapportez l'appareil à un centre de service Agréé.
La minuterie ne fonctionne pas ( Selon le modèle ).	La pile est usagée.	Changez la pile (voir fig 15).
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement du moteur de l'appareil.	Rapportez l'appareil à un centre de service agréé.

## Frites croustillantes classiques



X4

1 ¼ lb (875 g) de pommes de terre jaunes  
- 1 c. d'huile végétale comme de l'huile  
de canola, de maïs ou de tournesol - 1/2 c.  
à thé (2 mL) de sel (environ)



15  
min



30/40  
min

**1. Pelez** les pommes de terre en frites de la même épaisseur, pas plus que 2/3 po (13 mm) en tous sens. **Rincez**-les abondamment à l'eau, puis égouttez-les. **Utilisez** un essuie-tout pour absorber l'excédent d'eau.

**2. Mettez** les frites dans la cuve de ActiFry®. **Versez** un filet d'huile sur les pommes de terre. **Faites**-les cuire pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, dorées et entièrement cuites. (Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des frites ou de la variété de pommes de terre utilisée.)

**3. Assaisonnez** de sel au goût.

*Pour obtenir des frites des plus croustillantes, il est essentiel de bien les sécher.*

*Variations : Remplacez un sac de 2 lb (1 kg) de pommes de terre surgelées par des pommes de terre fraîches.*

### + NUTRITION

Une portion ordinaire de frites de restauration rapide peut contenir jusqu'à 27 grammes de matière grasse. Servez plutôt les frites ActiFry® comme collation santé. N'enlevez pas la pelure si vous voulez profiter d'une plus grande teneur en fibres. Il s'agit d'une excellente source de folate.

## Poutine santé



X4

1 ¼ lb (875 g) de pommes de terre Yukon Gold non pelées - 2 c. d'huile végétale  
- 1 ½ c. de farine tout-usage - 1 ½ tasse (375 mL) de bouillon de bœuf - Un soupçon de sauce Worcestershire - 1/2 c à thé (2 mL) chacun de sel et de poivre (environ) - 1 tasse (250 mL) de fromage mozzarella partiellement écrémé, coupé en cubes



15  
min



30/40  
min

**1. Frottez** les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets de la même épaisseur, soit environ 1/2 po (1 cm). **Rincez**-les abondamment à l'eau, puis égouttez-les. **Utilisez** un essuie-tout pour absorber l'excédent d'eau.

**2. Mettez** les frites dans la cuve de l'ActiFry®. **Versez** la moitié de l'huile en un filet sur les pommes de terre. **Faites**-les cuire pendant 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, dorées et entièrement cuites. **Assaisonnez** de sel et de poivre au goût.

**3. Pendant** ce temps, faites chauffer le reste de l'huile dans une petite casserole, à feu moyen. **Ajoutez** la farine et faites cuire le tout en brassant pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la farine soit légèrement brunie. **Ajoutez** le bouillon de bœuf et la sauce Worcestershire. **Portez** le tout à ébullition. **Faites** cuire pendant 5 minutes en brassant ou jusqu'à ce que le mélange ait épaissi. **Assaisonnez** du reste du sel et du poivre au goût.

**4. Divisez** les frites en 4 portions. **Versez** sur chacune une portion égale de fromage. **Versez** la sauce sur chacune pour faire fondre le fromage.

### + NUTRITION

Une petite portion de poutine de restauration rapide contient une importante quantité de calories, soit 710 et 38 grammes de gras, ce qui fait de la version ActiFry® un meilleur choix pour une fringale occasionnelle. Il s'agit d'une excellente source de folate.

## Boulettes de viande à la sauce aigre-douce



X6



10 min



20 min

36 boulettes de bœuf maigre congelées - 1 poivron rouge et 1 poivron vert coupés en cubes - 1 tasse (250 mL) de morceaux de mangue frais ou congelés - 1/2 tasse (125 mL) d'eau (environ) - 4 cuillères de ketchup de tomate - 1 cuillère de moutarde préparée et de sirop d'érable ou de cassonade - 1 cuillère de vinaigre de cidre et d'oignon râpé - 1 gousse d'ail hachée fin - 1 c. à thé (5 mL) de féculé de maïs - Feuilles de coriandre fraîche hachées (facultatif)

- 1. Mettez** les boulettes de viande, les poivrons et les morceaux de mangue dans la cuve de l'ActiFry®.
- 2. Incorporez** l'eau, le ketchup, la moutarde, le sirop d'érable, le vinaigre de cidre, l'oignon, l'ail et la féculé de maïs. **Mettez** le tout dans la cuve de l'ActiFry®.
- 3. Faites** cuire pendant 20 ou jusqu'à ce que les boulettes de viande soient cuites et que la sauce ait épaissi. (Ajoutez quelques cuillerées d'eau si la sauce devient trop épaisse.) Saupoudrez la coriandre (s'il y a lieu).

*Pour offrir un apéritif qui plaira à vos convives, laissez tomber les poivrons et servez les boulettes de viande dans la sauce, piquées d'un cure-dent.*

*Variations : Remplacez les morceaux de mangue par des morceaux d'ananas ou de pêche frais ou congelés. Vous pouvez également remplacer les boulettes de bœuf par des boulettes de dinde maigre.*

### + NUTRITION

Pour restreindre la quantité de sodium dans ce plat, utilisez des boulettes de viande maison plutôt que des boulettes préparées. Il s'agit d'une excellente source de vitamine A et de vitamine C.

## Ananas rôti avec figues et miel



X6



5 min



15 min

1 ananas frais et mûr - 3 cuillères de miel (de fleurs sauvages, de préférence) - 4 figues fraîches - 1 cuillère de jus de citron - 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle, de cardamome ou de gingembre moulu

- 1. Coupez** le sommet et la base de l'ananas. **En** tenant debout, utilisez un couteau tranchant pour enlever la pelure tout autour. **Coupez** l'ananas en quatre, sur la longueur. **Retirez** et jetez le cœur de chaque quartier et coupez ces derniers dans le sens de la largeur en morceaux de 1/2 pouce (1 cm) d'épaisseur.
- 2. Mettez** l'ananas dans la cuve de l'ActiFry®. **Versez** en filet 2 cuillerées ActiFry® de miel et de jus de citron. **Faites** cuire pendant 10 minutes.
- 3. Coupez** les figues en quartiers. **Ajoutez** les figues et la cannelle dans la cuve de l'ActiFry®. **Versez** le reste du miel en un filet. **Faites** cuire pendant 5 minutes.

*Variations : Remplacez les figues fraîches par des figues séchées si les fruits frais sont hors saison.*

### + NUTRITION

Les figues peuvent être remplacées par des fruits ayant un IG (indice glycémique) plus bas tels que des cerises, des framboises et des fraises; ajoutez les fruits dénoyautés ou équeutés juste avant de servir le plat. Il s'agit d'une excellente source de vitamine C.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.
12. Always attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

13. Do not use appliance for other than intended use.

**14. SAVE THESE INSTRUCTIONS  
FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

15. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.

16. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.

17. This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (lid, plastic parts...).

18. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the appliance.

19. Do not overload the pan. For safety reasons never exceed the maximum quantity.

20. The cooking times are given as guidelines only.

21. Do not leave the cord hanging.

22. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

23. Always unplug the appliance immediately after use, when moving it and prior to any cleaning or maintenance.

24. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.

25. Do not move the appliance when it is full of hot food.

26. Never immerse the appliance in water!

27. This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).



28. Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
29. Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for French fries only).
30. This appliance is not intended for deep frying.
31. This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
32. This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
33. If you have any problems, contact the authorized after-sales service or the internet address [www.t-fal.com](http://www.t-fal.com).
34. Do not use for deep frying.

### **POLARIZATION INSTRUCTIONS (USA/Canada)**

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

### **SHORT CORD INSTRUCTIONS**

Do not use with an extension cord. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

# Important recommendations

## Cooking

- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
- Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
- Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for chips only).

## Description

---

- |  |  |
|--|--|
| 1. Cool touch area of the lid                  | 11. Base   |
| 2. Lid   | 12. Removable filter   |
| 3. Latch for removing lid                      | 13. Lid opening buttons  |
| 4. Measuring spoon (14ml)                      | 14. Digital timer  |
| 5. Locking/unlocking paddle lever              | 15. On/Off switch  |
| 6. Maximum food level markers (for chips only) | 16. Timer setting button   |
| 7. Removable mixing paddle                     | 17. Removable control panel (for access to the battery compartment only) |
| 8. Non-stick removable cooking pan             | 18. Removable turn-over ring (Depending on model)                        |
| 9. Cooking pan handle release button           |  |
| 10. Cooking pan handle                         |  |

## Quick introduction for use

### Before first use

---

- To remove the lid – **fig.1**, press the lid opening buttons (13) at the same time and lift the latch (3) to take off the lid – **fig. 2**.
  - Remove the measuring spoon.
  - Lift the handle to a horizontal position until you hear a “click” as it locks.
  - Take out the cooking pan – **fig. 3**.  
To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off (Depending on model).
  - To remove the paddle, lift up the light grey colour locking lever positioned on part of the paddle. Position your thumb on the top of the paddle and your index and middle finger under the locking lever, lift up the locking lever using your fingers to unlock the paddle – **fig. 4a**.
  - All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
  - Wipe the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
  - Rinse and dry the parts carefully before putting them back together.
  - To fit the paddle, pull the light grey colour locking lever up, then place the paddle in the middle of the cooking pan and push the locking lever down – **fig. 4b**.  
To replace the turn-over ring, place it at the edge of the pan, centre it on the pan and press down until you hear a “CLICK”. (Depending on model)
  - During its first use, the appliance may give off a slight odour: this is not harmful and it will disappear quickly. It has no effect on the functioning of your + ActiFry.
- Remove all the stickers and any packaging.**
- Never immerse the base in water.**
- On first use, to obtain the best results from your new product, we advise you to prepare a recipe that cooks for 30 minutes or more.**

---

**For chips, never exceed the maximum level indicated on the paddle – fig. 6. Do not leave the measuring spoon inside the pan when cooking food.**

- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 5 to 7).
- Add the oil to the food with the spoon – **fig. 7**, spreading it evenly (see cooking tables p. 5 to 7).  
(1 spoonful of oil = 14 ml of oil)
- Unlock the handle and fold it completely into its housing – **fig. 8**.
- Close the lid – **fig. 9**.
- Never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipe book.

## Preparing food

# Cooking

## Set the cooking time (Depending on model)

- Press the timer setting button to set the time. (Depending on model) Hold down the button until desired time is featured on the display – **fig. 10** (see cooking tables p. 5 to 7).
- Now release. The selected time (in minutes) is displayed and the countdown starts.
- If you make a mistake or to delete the selected time, hold down the button for 2 seconds then set the time again.

**BE CAREFUL:** the timer signals the end of the cooking but does not switch off the fryer.

## Starting the cooking

**When you open the lid, the appliance stops working.**

- Press the On/Off switch, the cooking begins thanks to the hot air circulation inside the cooking enclosure – **fig.11**. The paddle rotates slowly in a clockwise direction.

EN

## Taking food out

- Once cooking is completed, the timer beeps. To stop the beeping signal, press the timer setting button – **fig.12**.
- Press on On/Off to stop the appliance – **fig. 13** and open the lid.
- Lift the handle until you hear a “click” that it locks and take out the cooking pan – **fig. 14**.
- Serve at once.

**To avoid any risk of burns do not touch the lid or any part other than the cool touch area.**

## Table of cooking times

The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. We recommend using varieties such as King Edward and Maris Piper for chips and potato recipes.

## Potatoes

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chips standard thickness 10mm x 10mm length up to 9cm	Fresh	1200 g**	1 spoonful oil	43 - 46 min
	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 45 min
	Fresh	750 g*	3/4 spoonful oil	35 - 37 min
	Fresh	500 g*	1/2 spoonful oil	28 - 30 min
	Fresh	250 g*	1/4 spoonful oil	24 - 26 min
Potatoes (quartered)	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	14 - 16 min
Diced potato	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	30 - 32 min
Chips	Frozen - suitable for deep frying only	750 g Thick 13mm x 13mm	None	35-40 min
	Frozen - 2 way or 3 way cook suitable for oven and grill (and deep frying).	750 g Standard 10mm x 10mm	None	30-32 min
		500 g American Style 8mm x 8mm	None	25-27 min

\*Weight of unpeeled potatoes \*\* Only using the turnover ring - Depending on model

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

## Other vegetables

TYPE		QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Courgettes	Fresh, in slices	750 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	25 - 35 min
Sweet peppers	Fresh, in slices	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	20 - 25 min
Mushrooms	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil	12 - 15 min
Tomatoes	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	10 - 15 min
Onions	Fresh, in rings	500 g	1 spoonful oil	15 - 25 min

## Meat - Poultry

To add flavour to meat and poultry, mix some spices (such as paprika, curry, mixed herbs, thyme....) with the oil.

TYPE		QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chicken nuggets	Fresh	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	12 pieces (160 g)	None	12 - 15 min
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6	None	30 - 32 min
Chicken legs	Fresh	2	None	30 - 35 min
Chicken breasts (boneless)	Fresh	6 (about 750 g)	None	10 - 15 min
Chinese Spring Rolls	Fresh	4 to 8 small	1 spoonful oil	10 - 12 min
Lamb chops	Fresh (2.5 cm to 3 cm thick)	2 to 6	None	20 - 25 min*
Pork chops	Fresh (2.5 cm thick)	2 to 3	None	18 - 23 min*
Pork fillet	Fresh	2 to 6 thin slices or strips	1 spoonful oil	12 - 15 min
Sausages	Fresh	4 to 8 (pricked)	None	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Fresh (made from minced beef)	500 g	1 spoonful oil	30 - 40 min
Beef steak	Fresh (rump or sirloin cut into 1 cm thick strips)	600 g	None	8 - 10 min
Meatballs	Fresh	12 pieces	None	18 - 20 min

\*Turn halfway through cooking

## Fish - Shellfish

TYPE		QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Breaded scampi	Frozen	18 pieces (280 g)	None	10 min
Monkfish	Fresh cut in pieces	500 g	1 spoonful oil	20 - 22 min
Prawns	Cooked	400 g	None	10 - 12 min
Jumbo King prawns	Frozen and thawed	300 g (16 pieces)	None	12 - 14 min

## Desserts

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Bananas	Cut in slices	500 g (5 bananas)	1 spoonful oil + 1 spoonful brown sugar	4 - 6 min
	Wrapped in tinfoil	2 bananas	None	20 - 25 min
Cherries	Whole	Up to 1000 g	1 spoonful oil + 1 to 2 spoonful sugar	12 - 15 min
Strawberries	Cut in quarters if large or halves if small	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	5 - 7 min
Apples	Cut in wedges	3	1 spoonful oil + 2 spoonful sugar	15 - 18 min
Pears	Cut in pieces	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min
Pineapple	Cut in pieces	1	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min

EN

## Frozen products

FOOD	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Ratatouille	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pan-fried fish and pasta	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pasta carbonara	Frozen	750 g	None	15 - 20 minutes
Paella	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Cantonese rice	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Chilli con carne	Frozen	750 g	None	112 - 15 minutes

## Easy cleaning

### Cleaning the appliance

- Leave it to cool down completely before cleaning.
- Open the lid – fig. 1 and lift the latch to take off the lid – fig. 2.
- Lift the handle to the horizontal position until you hear a “click” as it locks – fig. 3.
- Take out the cooking pan.  
To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off.
- To remove the mixing paddle, lift up the locking lever – fig. 4a.
- Remove the filter by pulling the top – fig. 3 and wash it.
- All the removable parts are dishwasher safe – fig. 5 or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Clean the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry parts carefully before putting them back together.
- If food gets stuck or burnt on to the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.
- The appliance has a non-stick cooking pan: the browning and scratches which may appear after long term use do not present any problems and are normal.
- We guarantee that the non-stick coating complies with regulations concerning materials in contact with foodstuffs.

**Never immerse the base in water.**

**Do not use harsh or abrasive cleaning products or scourers.**

**The removable filter must be cleaned regularly.**

**To retain the non-stick qualities of the cooking pan for as long as possible, do not use metal utensils when serving food.**

## If your fryer is not working correctly

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Check that the appliance is plugged in correctly.
	The On-Off switch is not fully pressed down.	Press on the On/Off switch.
	You have pressed down the On-Off switch but the appliance is not working.	Close the lid.
	The motor is running but the appliance does not heat.	Contact your point of purchase.
	The paddle does not turn.	Check that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase.
The removable paddle doesn't stay in place.	The mixing paddle is not locked.	Check that the locking lever has been pushed down fully.
Food is not cooking evenly.	The paddle has not been installed.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in regular size pieces.	Cut food to the same size.
	The chips have not been cut in regular size pieces.	Cut the chips to the same size.
	The paddle has been installed correctly but it does not turn.	Check that it has been pushed down and clicked in position. If the problem continues, contact your point of purchase.
The chips are not crispy enough.	The wrong variety of potatoes has been used.	Choose a variety of potato recommended for chips.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash the potatoes for a long time to remove excess starch, then drain and dry them before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut the chips thinner. The maximum chips dimensions are 13mm x 13 mm.
	There is not enough oil for the quantity of chips.	Increase the oil quantity (see cooking tables p. 7 to 9).
	The filter is obstructed.	Clean the removable filter.
The chips break up during the cooking.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes down to 800 g and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the cooking pan.	The cooking pan is too full.	Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
Cooking liquids have flowed into the base of the appliance.	The paddle is not positioned correctly or the seal of the paddle is defective.	Make sure that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase. Do not use ActiFry for making soups or recipes with a high liquid content.
The timer does not work. (Depending on model)	The battery is dead.	Change the battery (see fig. 15).
The appliance is unusually noisy.	You suspect the motor is not working correctly.	Contact your point of purchase.
The paddle stops turning during cooking.	The paddle is not positioned correctly.	Using an oven glove, push the paddle downward until it clicks into place. If this does not work, contact your point of purchase.

If you have any product problems or queries please contact our Customer Relations Team at: [www.t-fal.ca.com](http://www.t-fal.ca.com)

## Classic Crispy French Fries



1 ½ lbs (875 g) Russet potatoes - 1 vegetable oil such as canola, corn or sunflower - 1/2 tsp (2 mL) salt (approx.)



1. **Peel** the potatoes and cut into fries of equal size, no more than 2/3-inch (13 mm) thick on all sides recommended. **Rinse** fries thoroughly in water; drain well. **Use** a clean kitchen towel to thoroughly dry the fries.

2. **Place** the fries in the ActiFry® Pan. **Drizzle** evenly with the oil. **Cook** for 30 to 40 minutes or until the fries are crisp, golden and cooked through. (The cooking time will vary depending on the thickness of the fries and the variety of potato used.)

3. **Season** fries with salt (adjust to taste).

*For the crispiest fries, it is essential to thoroughly dry the fries.*

*Variations : Substitute a 2 lb (1 kg) bag of frozen fries for the fresh potatoes.*

### + NUTRITIOUS

An order of fast food fries may contain as much as 27 grams of fat for a regular serving. Serve these fries as a healthier treat instead. Leave the skin on for added fibre. Excellent source of Folate.

## Better For You Poutine



1 ¾ lbs (875 g) Yukon gold potatoes, unpeeled - 2 vegetable oil, divided - 1½ all-purpose flour - 1½ cups (375 mL) beef broth - Dash Worcestershire sauce - 1/2 tsp (2 mL) each salt and pepper (approx.) - 1 cup (250 mL) cubed part-skim mozzarella cheese



1. **Scrub** the potatoes and cut into fries of equal size, each about 1/2-inch (1 cm) thick on all sides recommended. **Rinse** fries thoroughly in water; drain well. **Use** a clean kitchen towel to thoroughly dry the fries.

2. **Place** the fries in the ActiFry® Pan. **Drizzle** evenly with half the oil. **Cook** for 40 minutes, or until the fries are crisp, golden and cooked through. **Season** with half of the salt and pepper (adjust to taste).

3. **Meanwhile**, heat the remaining oil in a small saucepan set over medium heat. **Add** the flour and cook, stirring for 1 minute or until flour is lightly browned. **Whisk** in the broth and Worcestershire sauce. **Bring** to a boil. **Cook**, stirring often, for 5 minutes or until thickened. **Season** with remaining salt and pepper (adjust to taste).

4. **Divide** the fries between 4 serving plates. **Top** each serving with an equal amount of cheese. **Drizzle** with hot gravy to melt cheese.

### + NUTRITIOUS

A small fast food order of poutine can provide a hefty 710 calories and 38 grams of fat per serving compared to our ActiFry® version which makes this recipe a better choice for an occasional splurge. Excellent source of Vitamin C.

EN

## Sweet and Saucy Pork Tenderloin



X4



15 min



20 min

1 olive oil - 1 onion, thinly sliced - 1 lb (500 g) pork tenderloin, thinly sliced - 1 cornstarch, divided - 1 cup (250 mL) plain tomato sauce - 1 brown sugar - 1 each red wine vinegar and soy sauce - 2 cloves garlic, minced - 1 tsp (5 mL) each minced ginger and toasted sesame oil - 2 cups (500 mL) each shredded Napa or Chinese cabbage and thinly sliced shiitake mushrooms

**1. Place** the onion and oil in the ActiFry® pan. **Cook** for 5 minutes. **Meanwhile**, toss the pork with 1/2 ActiFry® spoon cornstarch. **Add** the coated pork to the ActiFry® pan. **Cook** for 5 minutes. (If necessary, stir the pork with a wooden spoon to separate the slices.)

**2. Meanwhile**, whisk the remaining cornstarch with the tomato sauce; stir in the brown sugar, red wine vinegar, soy sauce, garlic, ginger and sesame oil.

**3. Add** the tomato sauce mixture, cabbage and mushrooms to the ActiFry® pan. **Cook** for 10 minutes or until the pork is tender and the sauce is thickened.

*Variations* : Substitute lean beef, lamb or chicken breast for the pork.

### + NUTRITIOUS

For a lower salt version of this recipe, use sodium-reduced soy sauce and low-sodium tomato sauce.

Excellent source of Riboflavin, Thiamine, Vitamin B6, Vitamin B12, Zinc.

## Roasted Pineapple with Figs and Honey



X6



5 min



15 min

1 fresh, ripe pineapple - 3 honey (wildflower preferred), 4 fresh figs, cut into quarters - 1 lemon juice - 1/2 tsp (2 mL) ground cinnamon, ginger or cardamom

**1. Cut** the top and base from the pineapple. **Holding** upright, use a sharp knife to cut down the sides of the fruit, removing the peel. **Quarter** the pineapple lengthwise. **Remove** and discard the centre core from each quarter; slice crossways into 1/2 inch (1 cm) thick pieces.

**2. Place** the pineapple in the ActiFry® pan. **Drizzle** with 2 ActiFry® spoons of the honey and lemon juice. **Cook** for 10 minutes.

**3. Quarter** the figs. **Add** the figs and cinnamon to the ActiFry® pan. **Drizzle** with the remaining honey. **Cook** for 5 minutes.

*Serve over sponge cake, frozen yogurt or ice cream.*

*Variations* : Substitute chopped dried figs if the fresh fruit is out of season.

### + NUTRITIOUS

Figs can be replaced with lower GI fruits such as cherries, raspberries or strawberries; add the pitted or hulled fruit just before serving. Excellent source of Vitamin C.



## PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar el aparato, en él encontrará instrucciones características e ideas para su mejor aprovechamiento.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las agarraderas o los botones.
3. Para protegerse contra una posible descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación, la toma de corriente o el aparato, en el agua ni en ningún otro líquido.
4. Se necesita una vigilancia atenta cuando cualquier aparato eléctrico es utilizado por los niños o está a su alcance.
5. Desconecte el aparato después de usar y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de instalar, de retirar los accesorios o de limpiarlo.
6. No utilice ningún aparato eléctrico con un cable de alimentación o una toma dañados, cuando el aparato funciona mal o después de que haya sido dañado de cualquier forma. Lleve los aparatos defectuosos a un centro de servicio.
7. El uso de determinados accesorios no recomendados por el fabricante, pudiera ocasionar daños y heridas.
8. No utilice el aparato en el exterior.
9. No deje el cordón de alimentación colgar de una mesa. Esto podría ocasionar accidentes graves. No lo deje en contacto con superficies calientes.
10. No coloque nunca el aparato sobre/cerca de un quemador de gas, de una hornilla eléctrica o dentro de un horno caliente.
11. Sea muy prudente cuando desplaza un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

12. Siempre fije la toma al aparato en primer (según el modelo) lugar y luego conecte. Para apagar, coloque el termostato en la posición O/I, después desconecte.

13. Este aparato es para uso exclusivamente doméstico.

**14. CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES  
UNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

15. Antes de utilizar su electrodoméstico, asegúrese que el voltaje corresponda con el que viene marcado en la placa metálica que se encuentra debajo del aparato.

16. Únicamente conecte su aparato electrodoméstico en una conexión de mínimo 15A. Si la entrada y la clavija del electrodoméstico no son compatibles, llame a un técnico especializado para reemplazar la clavija por una adecuada.

17. Este equipo eléctrico funciona a altas temperaturas por lo que puede provocar quemaduras. No toque el fitro, ventana, paredes metálicas (dependiendo del modelo), ni otros metales aparentes.

18. Para garantizar una operación segura, no coloque alimentos muy grandes.

19. No sature nunca la canastilla, ni exceda la capacidad máxima de aceite.

20. Los tiempos de cocción son indicativos.

21. No deje el cable colgando.

22. No desconecte el aparato tirando del cable.

23. Desconecte siempre el aparato: después de su utilización, o para desplazarlo o limpiarlo.

24. En caso de incendio, nunca intente apagar las llamas con agua. Sofoque las llamas con un paño húmedo.

25. No desplace el aparato cuando contenga alimentos calientes.

26. Nunca sumerja el aparato en el agua.

27. Este electrodoméstico no es apto para recetas con base líquida (por ejemplo sopas).
28. Nunca ponga a funcionar el aparato en vacío.
29. No sobrecargue la fuente, respete las cantidades recomendadas.
30. Este aparato no está hecho para freír profundo.
31. Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
32. En caso de problemas contacte nuestros centros servicios autorizados T-FAL.
33. No utilizar para freír (aceite profundo).
34. PRECAUCIÓN : No utilizar para freír (aceite profundo).

ES

### **INSTRUCCIONES PARA LA POLARIZACIÓN: ESPECIAL PARA USA**

Si su aparato está equipado con una toma polarizada (una espiga es más ancha que la otra), esto tiene por objetivo reducir los riesgos de choques eléctricos y, esta toma sólo puede conectarse en un sentido. Si la toma no entra correctamente en el enchufe, voltéela. Si aún no entra, contacte un electricista. No trate de modificar la toma de ninguna forma.

### **MODO DE EMPLEO PARA LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN CORTOS**

No utilice un cable de alimentación largo, se le suministrará un cable de alimentación corto para evitar que éste se enrede o que se pueda enredar los pies con él.

# Recomendaciones importantes

## Cocción

---

- Este electrodoméstico no es apto para recetas con base líquida (por ejemplo sopas).
- Nunca ponga a funcionar el aparato en vacío.
- No sobrecargue la fuente, respete las cantidades recomendadas.

## Descripción

---

- |  |   |
|--|---|
| 1. Zona de presión de la tapa                            | 11. Base  |
| 2. Tapa  | 12. Filtro removible  |
| 3. Cierre de la tapa                                     | 13. Mandos de desbloqueo de la tapa                             |
| 4. Cuchara dosificadora                                  | 14. Minutero  |
| 5. Maneta para cerrar / abrir la pala (color gris claro) | 15. Botón On / Off<br>(On = funcionamiento, Off = parada)       |
| 6. Nivel máximo de llenado (para las patatas fritas)     | 16. Botón de ajuste del reloj                                   |
| 7. Pala de braseado extraíble                            | 17. Panel de control desmontable (acceso al compartimento pila) |
| 8. Fuente extraíble                                      | 18. Anilla rotatoria desmontable (*dependiendo del modelo)      |
| 9. Botón de desbloqueo del asa                           |   |
| 10. Asa de la fuente                                     |   |

## Una preparación rápida

### Antes de la primera utilización

---

- Abra la tapa - **fig.1** y levante el bloqueo para retirar la tapa - **fig.2**.
- Retire la cuchara dosificadora.
- Lleve el asa de la fuente extraíble a la posición horizontal hasta oír el “CLIC” para sacar la fuente - **fig.3**.
- Para desmontar la anilla rotatoria, tire de los clips hacia fuera y despréndala
- Para retirar la pala, tire hacia arriba la maneta de color gris claro situada en la parte superior de la pala. Ponga su dedo pulgar en la parte superior de la pala y sus dedos índice y el del medio debajo de la maneta, eleve la maneta utilizando sus dedos para abrir la pala - **fig.4a**.
- Todas las piezas extraíbles van al lavavajillas - **fig.5** o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente para vajillas.
- Limpie la base del aparato con una esponja húmeda y detergente para vajillas.
- Para insertar la pala, tire de la maneta de color gris claro, luego sitúe la pala en el centro de la fuente de cocción y pulse hacia abajo la maneta - **fig.4b**.
- Para sustituir la anilla rotatoria, colóquela al borde de la sartén, céntrela y presione hasta oír un «clic».
- Durante la primera utilización, se puede producir un desprendimiento de olor que no es nocivo. Este fenómeno sin consecuencias derivado de la utilización del aparato, desaparecerá rápidamente.

Retire todos los adhesivos y elementos del embalaje.

Nunca pase el aparato por agua.

Para obtener los mejores resultados de este producto durante el primer uso, le recomendamos una primera cocción de al menos 30 minutos.

---

**Para patatas fritas, nunca sobrepase el nivel máximo indicado en la pala extraíble - fig.6. No deje la cuchara dosificadora en la fuente.**

- Introduzca los alimentos en la fuente y respete la cantidad máxima (ver tabla de cocción p. 5 a 7).
- Añada la materia grasa - **fig.7** (ver tabla de cocción p. 5 a 7).
- Desbloquee el asa y plegarla completamente en su compartimento - **fig.8**.
- Cierre la tapa - **fig.9**.
- Respete siempre las cantidades máximas de los ingredientes y de los líquidos indicados en el libro de instrucciones y de recetas

## Prepare los alimentos

# Una cocción ligera

## Seleccione el tiempo de cocción

- Ajuste el tiempo presionando el botón del reloj - fig.10 (ver tabla de cocción p. 5 a 7).
- Suelte. El tiempo seleccionado se visualiza y empieza el descuento.
- En caso de error o para borrar el tiempo seleccionado, mantenga el botón presionado durante 2 segundos y seleccione de nuevo el tiempo.

**Atención:** el reloj señala el final del tiempo de cocción, pero no detiene el aparato.

## Inicie la cocción

Cuando abre la tapa, el aparato se para.

- Presione el botón On/ Off y la cocción empezará gracias a la circulación del aire caliente en el recinto de cocción - fig. 11.

ES

## Retire los alimentos

- Cuando la cocción haya terminado, el minuterero sonará. Detenga la alarma presionando el botón - fig.12.
- Pare el aparato presionando en On / Off - fig.13 y abra la tapa - fig.1.
- Levante el asa y saque la fuente- fig.14 y sirva sin esperar.

Para evitar cualquier riesgo de quemadura, no toque la tapa fuera de la zona de presión prevista para este fin - Fig.9.

## Los tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se proporcionan a título indicativo, pueden variar en función de la estacionalidad de los alimentos, su tamaño, cantidades, sabor de cada uno y la tensión de la red eléctrica. La cantidad de aceite indicada puede aumentar en función de su gusto y sus necesidades.

Si desea patatas fritas todavía más crujientes, podrá añadir unos minutos de cocción adicionales.

## Patatas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Patatas fritas Tamaño estándar 10mm x10mm	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 45 min
	Frescas	750 g	3/4 cuchara de aceite	35 - 37 min
	Frescas	500 g	1/2cuchara de aceite	28 - 30 min
	Frescas	250 g	1/4 cuchara de aceite	24 - 26 min
Patatas	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	sin	14 - 16 min
Patatas fritas a dados	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	sin	30 - 32 min
Patatas fritas Tradicionales	Congeladas	750 g	sin	30 - 32 min
Patatas fritas Paja	Congeladas	750 g	sin	25 - 27 min

**IMPORTANTE:** Para no dañar su aparato, respete siempre las cantidades máximas de ingredientes y de líquidos que se indican en el libro de recetas y de instrucciones

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Calabacines	Frescos en laminas	750 g	1 cucharada de aceite + 15 cl de agua	25 - 35 min
Pimientos	Frescos en laminas	650 g	1 cucharada de aceite + 15 cl de agua	20 - 25 min
Champiñones	Frescos en cuartos	650 g	1 cucharada de aceite	12 - 15 min
Tomates	Frescos en cuartos	650 g	1 cucharada de aceite + 15 cl de agua	10 - 15 min
Cebollas	Frescos en rodajas	500 g	1 cucharada de aceite	15 - 25 min

## Carnes – Aves

Para dar más sabor a sus carnes, no dude en mezclar especias en el aceite (paprika, curry, hierbas de Provenza, tomillo, laurel...)

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Nuggets de pollo	Frescos	750 g	Sin	18 - 20 min
	Congelados	750 g	Sin	18 - 20 min
Alitas de Pollo	Frescos	4 a 6	Sin	30 - 32 min
Muslos de pollo	Frescos	2	Sin	30 - 35 min
Pechugas de pollo	Frescas	6 pechugas (aprox. 750 g)	Sin	10 - 15 min
Rollitos de primavera	Frescos	4 a 8 pequeños	1 cucharada de aceite	10 - 12 min
Ternera rellena	Fresca	2 a 6	1 cucharada de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cordero	Frescas	2 a 6	1 cucharada de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cerdo	Frescas	2 a 4	1 cucharada de aceite	15 - 18 min
Lomo de cerdo	Fresco	2 a 6 rodajas	1 cucharada de aceite	12 - 15 min
Salchichas	Frescas	4 a 8 (pinchadas)	Sin	10 - 12 min
Cuartos traseros de conejo	Frescos	2 a 6	1 cucharada de aceite	15 - 20 min
Carne picada	Fresca	600 g	1 cucharada de aceite	10 - 15 min
	Congelada	400 g	Sin o con 1 cucharada de aceite	12 - 15 min
Albóndigas de carne	Congeladas	750 g	1 cucharada de aceite	18 - 20 min

## Pescados - Crustáceos

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Calamares	Congelados	300 g	Sin	12 - 14 min
Rape	Fresco	500 g	1 cuchara de aceite	20 - 22 min
Gambas	Cocidas	400 g	Sin	10 - 12 min
Gambas	Congeladas	300 g (16 piezas)	Sin	12 - 14 min

## Postres

**ES**

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Plátanos	en rodajas	500 g (5 plátanos)	1 cuchara de aceite + 1 cuchara de azúcar moreno	4 - 6 min
	en papillote	2 plátanos	Sin	20 - 25 min
Cerezas	Enteras	Hasta 1000g	1 cuchara de aceite + 1 a 2 cucharas de azúcar	12 - 15 min
Fresas	Cortadas en cuartos	Hasta 1000g	1 a 2 cucharas de azúcar	5 - 7 min
Manzanas	Cortadas en dos	3	1 cuchara de aceite + 1 a 2 cucharas de azúcar	10 - 12 min
Peras	Cortadas en trozos	Hasta 1000g	1 a 2 cucharas de azúcar	8 - 12 min
Piñas	Cortadas en trozos	1	1 a 2 cucharas de azúcar	8 - 12 min

## Preparaciones congeladas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Pisto	Congelado	750 g	Sin	20- 22 min
Salteado pasta y pescado	Congelado	750 g	Sin	20 - 22 min
Salteado campesino	Congelado	750 g	Sin	25 - 30 min
Salteado saboyano	Congelado	750 g	Sin	20 - 25 min
Pastas a la carbonara	Congeladas	750 g	Sin	15 - 20 min
Paella	Congelada	650 g	Sin	15 - 20 min
Arroz Cantonés	Congelado	650 g	Sin	15 - 20 min
Chili con carne	Congelado	750 g	Sin	12 - 15 min

# Una limpieza fácil

## Limpié el aparato

---

- Déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.
- Abra la tapa - fig.1 y levante el bloqueo para retirar la tapa - **fig.2**.
- Lleve el asa de la fuente extraíble a la posición horizontal hasta oír el "CLIC" para sacar la fuente - **fig.3**.
- Para desmontar la anilla rotatoria, tire de los clips hacia fuera y despréndala.
- Para retirar la pala mezcladora, tire hacia arriba la maneta - **fig.4a**.
- Remueva el filtro y límpielo - **fig.3**.
- Todas las piezas extraíbles van al lavavajillas - **fig.5** o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente para vajillas.
- Limpie el cuerpo del aparato con una esponja húmeda y detergente para vajillas.
- Seque cuidadosamente antes de volver a poner todo en su sitio.
- El aparato está provisto de una fuente extraíble: el ennegrecimiento y las rayaduras que pueden aparecer tras una larga utilización no presentan inconvenientes.
- Para sustituir la anilla rotatoria, colóquela al borde de la sartén, céntrala y presione hasta oír un «clic».
- Garantizamos que la fuente CUMPLE LA REGLAMENTACIÓN referente a los materiales en contacto con los alimentos.

**Nunca sumerja el aparato.**

**No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.**

**El filtro removible debe ser removido y limpiado regularmente.**

**Para conservar durante más tiempos las cualidades de su fuente, no utilice ningún utensilio metálico.**



## Algunos consejos en caso de dificultad...

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está bien conectado.	Compruebe que el aparato está correctamente conectado.
	Todavía no ha presionado el botón on/off.	Presione el botón On / Off.
	Ha presionado el botón on/off pero el aparato no funciona.	Cierre la tapa.
	Los motores giran pero el aparato no calienta.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
	La pala no gira.	Compruebe que está en su sitio sino lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
La pala mezcladora no está en su posición.	La pala mezcladora no está cerrada.	Cerciórese que ha pulsado hacia abajo la maneta.
Las patatas fritas no son bastante crujientes.	No ha utilizado la pala.	Póngala en su sitio.
	Los alimentos no se han cortado de manera regular.	Corte todos los alimentos con el mismo tamaño.
	Las patatas fritas no se han cortado de manera regular.	Corte todas las patatas fritas con el mismo tamaño.
	La pala está bien puesta pero no gira.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico autorizado.
La cocción de las preparaciones no es homogénea.	No utiliza patatas especiales para patatas fritas.	Elija patatas especiales para patatas fritas.
	Las patatas no se han lavado y secado lo suficiente	Lave, escurra y seque bien las patatas antes de la cocción.
	Las patatas fritas son demasiado gruesas.	Córtelas más finas.
	No hay suficiente aceite.	Aumente la cantidad de aceite (ver tabla de cocción p. 31 a 33).
	El filtro está obstruido.	Limpie el filtro removible.
Las patatas fritas se han roto durante la cocción.	Ha utilizado patatas recién cosechadas y con alto contenido de agua.	Reduzca la cantidad de patatas a 750 g y adapte el tiempo de cocción.
Los alimentos permanecen en el borde de la fuente	La fuente está demasiado cargada.	Respete las cantidades indicadas en la tabla de cocción.
Líquidos de cocción se han vertido por la base del aparato	La pala está mal colocada o la junta de la pala está defectuosa.	Compruebe que la pala está correctamente colocada. Si el problema persiste, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
El reloj no funciona.	La pila está gastada	Cambie la pila (ver fig 15).
El aparato produce un ruido que no es normal.	Sospecha de una anomalía en el funcionamiento de los motores del aparato.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.

**FR 4 - 16**

**EN 17 - 28**

**ES 29 - 39**

REF. 1520005066

S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226

[www.t-fal.com](http://www.t-fal.com)