



en

fr

de

nl




# Jamie Oliver by Tefal Dual Air Fryer

# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is intended to be used in a household 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 person 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 dishwashing 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 4000 m.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: do not spill liquid on the connector.

## 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.
- 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 recipe book; 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 inflammable 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 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 (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- 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.
- CAUTION : sensitive people like pregnant women, young children, elderly and immuno-compromised people should take into account that temperatures below 80°C don't cook enough to eradicate all sanitary risk with bacteria for all kinds of food except for yogurt.

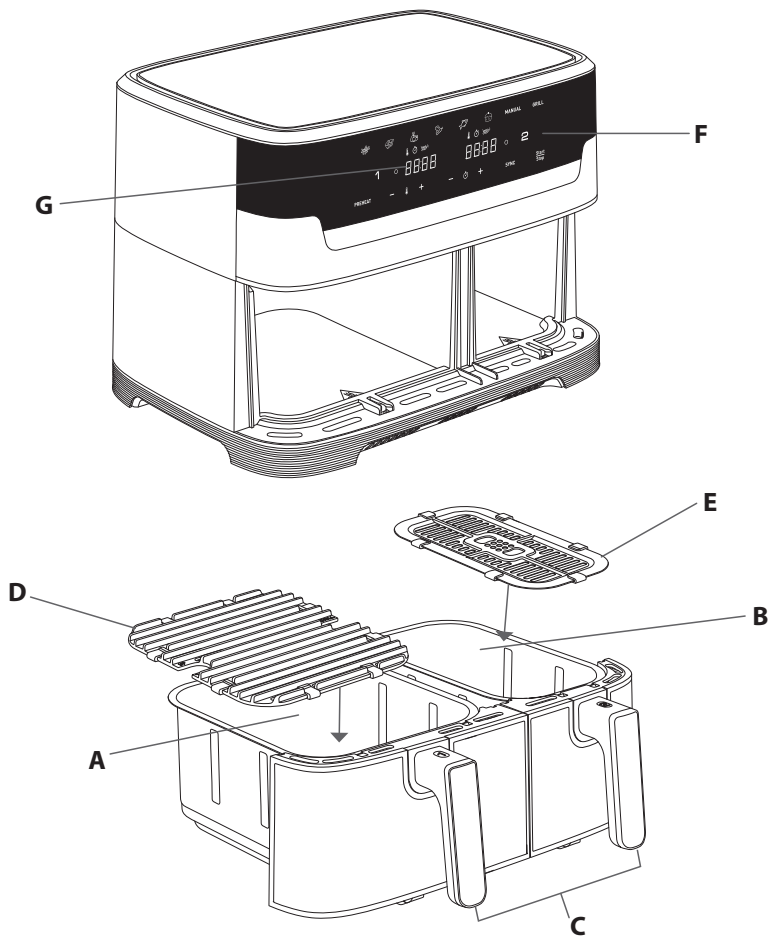
## Environnement

- 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

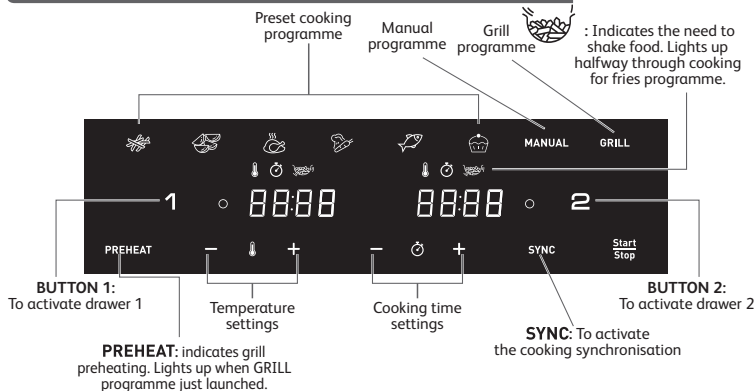


## DESCRIPTION

- A. Drawer 1 (large drawer)
- B. Drawer 2 (regular drawer)
- C. Drawer handles
- D. Large removable die-cast grill grid with silicone pads
- E. Removable grid with silicone pads
- F. Digital touchscreen panel
- G. Time/temperature display

en

## JAMIE OLIVER DUAL AIR FRYER user interface



**OFF**: indicates the drawer is off. To activate, click on 1 or 2 buttons.

## COOKING PROGRAMMES

- |   |            |   |                  |
|---|------------|---|------------------|
|    | Fries      |  | Fish             |
|    | Potatoes   |  | Dessert          |
|   | Chicken    | <b>MANUAL</b>   | Manual programme |
|  | Vegetables | <b>GRILL</b>  | Grill programme  |

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers from the appliance (sticker on the drawer for example).
3. Thoroughly clean the drawer and removable grids with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

**The drawers and grids are dishwasher safe, however hand washing is recommended.**

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the drawer with oil or frying fat.

## PREPARING FOR USE

en

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
2. **Do not fill the drawer 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.**

**IMPORTANT:** To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15cm should be left around the appliance to allow air to circulate.

3. Press **Start/Stop** to switch on the appliance.
4. MANUAL is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
5. Any drawer can be activated for selection by pressing '1' or '2' button. (To cancel the selection, press again '1' or '2' button, the drawer will be OFF and cancelled).  
**Note: Do not overfill the drawers. For best results, make sure not to overfill the baskets. Leave enough space to allow for proper air circulation and ensure that everything cooks evenly.**
6. Always place the grids at the bottom inside the drawers before cooking for optimal cooking results.

## USING BOTH DRAWERS ON SYNCHRONISATION MODE (DUAL COOKING)

Cook 2 different types of food at the same time thanks to both drawers and SYNC Mode.

1. Press **Start/Stop** to switch on the appliance. MANUAL is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
2. Press the desired cooking mode and adjust timing and temperature if different to the pre-set settings (by pressing + and -) The settings are saved.
3. Place your first food in the drawer 1 (left drawer). Slide the drawer back into the appliance.  
**Note: When the screen displays "Add" and if there is no action for 10 minutes, the programme stops and the screen returns to display "START/STOP". You will need to re-select to restart cooking.**
4. To activate drawer 2, press '2'.
5. Press the second desired cooking programme and adjust timing and temperature if different to the pre-set settings (by pressing + and -).
6. Place your second food in the drawer 2 (right drawer). Slide the drawer back into the appliance.
7. Press **SYNC** in order to get the two foods ready at the same time. If the two cooking programmes selected have different cooking times, 'HOLD' appears on the screen for the shortest cooking mode (for the food which needs less time to cook). It means the appliance delays the cooking launch in order to have the two types of food ready at the same time.
8. Press **Start/Stop** to begin cooking.
9. The appliance beeps when the food is ready, at the same time.
10. When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

**Caution: After hot frying, the grids and the food are very hot.**

**Note: During cooking, if you remove one of the drawers and you do not slide it back within 5 minutes, this drawer panel will display 'OFF'. The other drawer keeps running, but it ends 'SYNC' programme.**

## USING ONLY ONE DRAWER OF THE APPLIANCE


en

1. Press **Start/Stop** to switch on the appliance.
2. MANUAL is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
3. Any drawer can be activated by pressing '1' or '2' button. The other drawer remains OFF (To cancel the selection, press again '1' or '2' button).
4. To begin cooking, you can select between the preset cooking programme or the manual settings.

### a. If choosing one of the preset cooking programmes:

- Select the desired cooking programme by pressing the icon corresponding on the touchscreen panel (these programmes are described in detail in the “**Cooking guide**” section).
- Confirm the cooking programme by pressing the **Start/Stop** button. This will launch the cooking process.
- Cooking starts. The remaining cooking time is displayed on the screen.

### b. If choosing manual settings:

- Press MANUAL.
  - Adjust the temperature  with the + and – buttons on the digital screen. The thermostat varies from 40-200°C.
  - Then set the desired cooking time by pressing the + and – buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
  - Press the **Start/Stop** button to begin cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The remaining cooking time is displayed on the screen.
5. Excess oil from the food is collected in the bottom of the drawer.
  6. Some food will require shaking halfway through the cooking time for optimal cooking results. To shake the food, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the drawer back into the appliance and the cooking restarts automatically.



**During Fries cooking mode, this icon flashes halfway through cooking. It indicates the need to shake the fries for even cooking and browning.**

7. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
8. **Check if the food is ready.**  
If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
9. When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.  
**Caution: The drawer should never be turned upside with the grid inserted.**  
**After cooking, the drawer, the grid and the food are very hot.**
10. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

## USING BOTH DRAWERS ON SYNC MODE WITH THE GRILL PLATE

Grill function is only suitable for the drawer 1.

1. **Always place the grill plate in the drawer 1 of the appliance.**
2. Press **Start/Stop**. MANUAL is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
3. Press **GRILL** on the screen to select the Grill programme and adjust cooking time if needed.

The temperature is automatically set at 200°C. **Do not place the food in the drawer 1, a grill preheating phase will be launched automatically.**

4. Press '2' to activate drawer 2 and select the desired cooking programme (Example Fries) and adjust time and temperature if needed.
5. Add your food in the drawer 2. Slide the drawer back into the appliance.
6. Press **SYNC**.
7. Start the cooking by pressing  $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ . This will launch the preheating phase for the grill (drawer 1). **PREHEAT** lights up and screen displays «Pre Heat». The grilling temperature is automatically set at 200°C.
8. When you hear the timer sound, the preheating phase has finished. The screen displays 'Add'.
9. Take the drawer 1 out the appliance and place it on a heat-resistant surface.

**Caution: The drawer and the grill grid are very hot. Use a pair of tongs to place the food on the grill plate.**

**Note: When the screen displays "Add" and if there is no action for 10 minutes, the programme stops and the screen returns to display "START/STOP". You will need to re-select to restart cooking.**

10. Place the food on the grill plate and put back the drawer into the appliance.
11. The cooking starts automatically. The remaining cooking time is displayed on the screen.

**Note: The pieces of meat can be turned halfway through cooking.**

Excess oil from the food is collected in the bottom of the drawer.

12. When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the drawers out of the appliance and place them on a heat-resistant surface.
13. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

**Caution: After cooking, the drawers, the grids and the food are very hot.**

**Note: During cooking, if you remove one of the drawers and you do not slide it back in within 5 minutes, this drawer panel will display 'OFF'. The other drawer keeps running, but it ends 'SYNC' programme.**

## COOKING GUIDE

en

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 food the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

|  |   |   |   |   |   |              |
|--|---|---|---|---|---|--------------|
|  |  |  |  |  |  | <b>GRILL</b> |
| 30 min   | 30 min  | 20 min  | 45 min  | 12 min  | 25 min  | 8 min        |
| 180°C  | 180°C   | 180°C   | 200°C   | 160°C   | 180°C   | 200°C        |

| Manual programme                                | Min-max   | Temperature |
|---|-----------|-------------|
| Frozen Fries<br>Drawer 1<br>600 g               | 15–20 min | 180°C       |
| Frozen Fries<br>Drawer 2<br>300 g               | 10–15 min | 180°C       |
| Homemade fries/Potatoes<br>Drawer 1<br>400 g    | 25–30 min | 180°C       |
| Homemade fries/Potatoes<br>Drawer 2<br>200 g    | 25–30 min | 180°C       |
| Vegetables<br>Drawer 1<br>500 g                 | 8–12 min  | 180°C       |
| Vegetables<br>Drawer 2<br>200 g                 | 8–12 min  | 180°C       |
| Whole Chicken<br>Drawer 1<br>1.2 kilo           | 45–60 min | 200°C       |
| Chicken breast<br>Drawer 2<br>165 g fillet      | 10–15 min | 200°C       |
| Fish<br>Drawer 1<br>130 g skin on fillet salmon | 10–15 min | 160°C       |

| Manual programme                                | Min-max   | Temperature |
|---|-----------|-------------|
| Fish<br>Drawer 2<br>130 g skin on fillet salmon | 10–15 min | 160°C       |
| Dessert<br>Drawer 1                             | 12–18 min | 160°C       |
| Dessert<br>Drawer 2                             | 12–18 min | 160°C       |
| Beef 227 g sirloin steak                        | 3–5 min   | 200°C       |

## TIPS

- Smaller pieces of food usually require a shorter cooking time than larger-sized foods.
- Shaking smaller-sized foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your potatoes extra crispy, pour the fries in a bowl and try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil (1 tablespoon). Do not add oil to frozen potatoes.
- Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicone, stainless steel, anodized aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.
- Make sure food is piping hot throughout before serving.

## CLEANING

Clean the appliance after every use.

**The drawer 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 drawer to let the appliance cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the drawer and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.  
Note: the drawer and the grid are dishwasher safe.  
**Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the drawer and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the drawer 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 [www.tefal.com](http://www.tefal.com) or contact the brand 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 brand dealer.

## TROUBLESHOOTING


If you encounter problems with the appliance, visit [www.tefal.com](http://www.tefal.com) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country (available in the warranty leaflet).

# RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

fr

- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans des coins de cuisines réservés au personnel, dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans des fermes auberges,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, 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.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils soient âgés de 8 ans et plus et supervisés. Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
-  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Nettoyer les pièces amovibles avec une éponge humide non abrasive et du liquide vaisselle ou dans un lave vaisselle (selon modèle).
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide ou un chiffon.  
Se référer au chapitre «nettoyage» du mode d'emploi.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 mètres.
- Attention : la surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.
- Attention : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Attention : ne pas verser de liquide sur le connecteur (selon modèle).

## A FAIRE

- Lisez attentivement ces instructions et conservez-les soigneusement.
- Avant toute utilisation de votre appareil, enlevez tous les emballages, étiquettes promotionnelles et autocollants de votre appareil. Veillez également à enlever les calages qui se trouvent sous la cuve amovible de l'appareil (selon modèle).
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un Centre Service Agréé.
- Pour les modèles avec câble d'alimentation amovible, n'utilisez que le câble d'alimentation d'origine.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Utilisez une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation, pour le déplacer, ou pour le nettoyer.
- En cas d'incendie, débranchez l'appareil puis étouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour ne pas endommager votre appareil, veillez à respecter scrupuleusement les quantités d'ingrédients indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.

## A NE PAS FAIRE

- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son câble d'alimentation est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utilisez une rallonge en bon état et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation.
- Ne déplacez pas l'appareil contenant des aliments chauds.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux...), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante...).
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Ne pas immerger le produit dans l'eau.
- N'utilisez ni produit d'entretien agressif, ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux.
- Ne pas stocker votre appareil à l'extérieur. Préférez un endroit sec et aéré.

## Conseils / Informations

- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur sans nocivité. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement, ...).
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique intérieur, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- **ATTENTION** : les personnes sensibles comme les femmes enceintes, les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées doivent tenir compte du fait que les températures inférieures à 80°C ne cuisent pas assez pour éradiquer tout risque sanitaire avec des bactéries, pour tous les types d'aliments à l'exception des yaourts.

## Environnement

- Avant mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de service agréé (selon modèle)

### Participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



**FR**  
**Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent**

À DÉPOSER EN MAGASIN    À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU

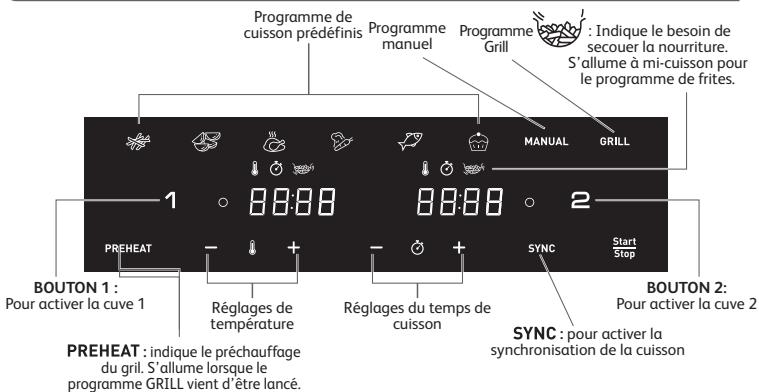
Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## DESCRIPTION

- A. Cuve 1 (taille grande)
- B. Cuve 2 (taille standard)
- C. Poignées des cuves
- D. Grande grille «Grill» amovible avec patins en silicone
- E. Grille amovible avec patins en silicone
- F. Ecran numérique tactile
- G. Affichage temps de cuisson/température

fr

## Panneau de commande JAMIE OLIVER BY TEFAL DUAL AIR FRYER



OFF : Indique que la cuve est éteinte. Pour l'activer, cliquez sur le bouton 1 ou 2.

## MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

- |  |          |               |                  |
|--|----------|---------------|------------------|
|  | Frites   |               | Poisson          |
|  | Potatoes |               | Dessert          |
|  | Poulet   | <b>MANUAL</b> | Programme Manuel |
|  | Légumes  | <b>GRILL</b>  | Programme Grill  |

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Enlevez tous les autocollants de l'appareil (étiquette sur la cuve par exemple).
3. Nettoyez les cuves et les grilles à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté. **Les bols et les grilles sont lavables au lave-vaisselle mais il est recommandé de les laver à la main.**
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. L'appareil fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.

## PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, à l'épreuve de la chaleur et des éclaboussures d'eau.
2. **Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.**  
**Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le débit d'air et nuit au résultat de la friture à air chaud.**
3. Appuyez sur la touche <sup>Start</sup>/<sub>Stop</sub> pour mettre l'appareil en marche. Le mode MANUAL s'affiche par défaut à l'écran pour la cuve n°1 tandis que OFF s'affiche sur l'écran de la cuve n°2.
4. N'importe quelle cuve peut être activée pour la sélection en appuyant sur le bouton '1' ou '2'. (Pour annuler la sélection, appuyez à nouveau sur la touche '1' ou '2', la cuve sera désactivée et annulée).  
**Remarque : Ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Réglages »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.**
5. Pour des résultats de cuisson optimaux, placez toujours les grilles adaptées dans les cuves avant de cuisiner.

## MODE SYNCHRONISATION AVEC LES 2 CUVES


Cuire 2 aliments différents en même temps grâce au mode SYNC.

1. Appuyez sur la touche <sup>Start</sup>/<sub>Stop</sub> pour mettre l'appareil en marche. Le mode MANUAL s'affiche par défaut à l'écran pour la cuve n°1 tandis que OFF s'affiche sur l'écran de la cuve n°2.
2. Appuyez sur le mode de cuisson souhaité et réglez le temps et la température s'ils diffèrent des réglages établis (en appuyant sur + et -). Les réglages sont enregistrés.
3. Placez votre premier aliment dans la cuve n°1 (cuve de gauche). Remettez la cuve dans l'appareil.  
**Note : Lorsque l'écran affiche 'Add' et s'il n'y a aucune action pendant 10 minutes, le programme s'arrête et l'écran revient à l'affichage "START/STOP". Vous devrez résélectionner pour recommencer la cuisson.**
4. Pour activer la cuve 2, appuyez sur '2'.
5. Appuyez sur le deuxième mode de cuisson souhaité et réglez le temps et la température s'ils diffèrent des réglages établis (en appuyant sur + et -).
6. Placez votre deuxième aliment dans la cuve 2 (cuve de droite). Remettez la cuve dans l'appareil.
7. Appuyez sur **SYNC** pour que les deux aliments soient prêts en même temps. Si les deux modes de cuisson sélectionnés ont des temps de cuisson différents, 'HOLD' apparaît à l'écran pour le mode de cuisson le plus court (pour l'aliment qui a besoin de moins de temps de cuisson). Cela signifie que l'appareil retarde le lancement de la cuisson afin que les deux aliments soient prêts en même temps.
8. Appuyez sur <sup>Start</sup>/<sub>Stop</sub> pour lancer la cuisson.
9. L'appareil sonne lorsque les ingrédients sont prêts, en même temps.
10. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.  
**Attention : Après la cuisson à air chaud, les cuves, les grilles et les ingrédients sont chauds**


**Note : Pendant la cuisson, si vous retirez l'une des cuves et que vous ne la remettez pas en place dans les 5 minutes qui suivent, l'écran de cette cuve affichera 'OFF'. L'autre cuve continue à fonctionner, mais cela met fin au programme 'SYNC'.**

## L'UTILISATION D'UNE SEULE CUVE DE L'APPAREIL



fr

1. Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche.
2. Le mode MANUAL s'affiche par défaut à l'écran pour la cuve n°1 tandis que OFF s'affiche sur l'écran de la cuve n°2.
3. N'importe quelle cuve peut être activée en appuyant sur le bouton '1' ou '2'. L'autre cuve reste éteinte (pour annuler la sélection, appuyez à nouveau sur le bouton '1' ou '2').
4. Pour commencer la cuisson, vous pouvez choisir entre le mode de cuisson prédéfini ou les réglages manuels.

### a. En choisissant un mode de cuisson automatique:

- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité (explication des modes dans la section « Réglages »).
- Validez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton démarrage . Cela lance votre cuisson.
- La cuisson commence. Le temps de cuisson restant apparaît à l'écran.

### b. En choisissant un réglage manuel:

- Appuyez sur le mode MANUAL.
- Réglez la température  en appuyant sur les boutons + et - de l'écran. Le thermostat varie de 40 à 200°C.
- Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche + et - de l'écran. La minuterie va de 0 à 60 minutes.
- Appuyez sur la touche  de démarrage pour lancer la cuisson avec la température et le temps sélectionnés.
- La cuisson commence. Le temps de cuisson restant apparaît à l'écran.

5. Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve.
6. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil et appuyez sur le bouton de démarrage pour relancer la cuisson.



**Pendant le mode de cuisson des frites, ce pictogramme clignote à mi-cuisson. Il indique la nécessité de secouer les frites pour une cuisson homogène.**

7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
8. **Vérifiez si les ingrédients sont prêts.**  
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.
9. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.  
**Attention : La cuve ne doit jamais être retournée avec la grille insérée.**  
**Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds.**
10. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.

## UTILISATION DES DEUX CUVES EN MODE SYNC AVEC LA PLAQUE GRIL

fr

La fonction gril s'utilise uniquement pour la cuve n°1.

1. Placez toujours la plaque gril dans la cuve n° 1 de l'appareil.
2. Appuyez sur **Start/Stop**. Le mode MANUAL s'affiche par défaut à l'écran pour la cuve n°1 tandis que OFF s'affiche sur l'écran de la cuve n°2.
3. Appuyez sur la touche **GRILL** de l'écran pour sélectionner le programme Grill et ajustez le temps de cuisson si nécessaire. La température est automatiquement réglée à 200°C. **Ne placez pas les aliments dans la cuve n° 1, une phase de préchauffage du gril sera lancée automatiquement.**
4. Appuyez sur '2' pour activer la cuve n°2 et sélectionnez le mode de cuisson souhaité (exemple : frites) et ajustez le temps et la température si nécessaire.
5. Ajoutez vos aliments dans La cuve n°2. Remettez la cuve dans l'appareil.
6. Appuyez sur **SYNC**.
7. Démarrez la cuisson en appuyant sur **Start/Stop**. Ceci lancera la phase de préchauffage du gril (cuve n° 1). **PREHEAT** s'allume et l'écran affiche "Pre Heat". La température du gril est automatiquement réglée à 200°C.
8. Lorsque vous entendez la minuterie, la phase de préchauffage est terminée. L'écran affiche 'Add'.
9. Retirez la cuve n°1 de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.

**Attention: La cuve et la grille sont chaudes. Utilisez une pince pour mettre les ingrédients sur la grille.**

**Note : Lorsque l'écran affiche 'Add' et s'il n'y a aucune action pendant 10 minutes, le programme s'arrête et l'écran affiche à nouveau "START/STOP". Vous devrez resélectionner pour recommencer la cuisson.**

10. Ajoutez les ingrédients dans la cuve et remettez-la dans l'appareil.
11. La cuisson commence automatiquement. Le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran.  
**Remarque : il est nécessaire de retourner les pièces de viande à mi-cuisson.**  
L'excès d'huile des ingrédients est collecté au fond de la cuve.
12. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
13. Utilisez une pince pour retirer les ingrédients.

**Attention: Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds.**

**Note : Pendant la cuisson, si vous retirez l'une des cuves et que vous ne la remettez pas en place dans les 5 minutes qui suivent, l'écran de cette cuve affichera 'OFF'. L'autre cuve continue à fonctionner, mais cela met fin au programme 'SYNC'.**

## RÉGLAGES

fr

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer. **Remarque : les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre de référence et diffèrent selon la variété et la quantité de pommes de terre. Pour les autres aliments, les résultats varient en fonction de leur grosseur, de leur forme et de leur marque. Il est donc possible que vous ayez à modifier légèrement le temps de cuisson.**

|  |   |   |   |   |   |              |
|--|---|---|---|---|---|--------------|
|  |  |  |  |  |  | <b>GRILL</b> |
| 30 min   | 30 min  | 20 min  | 45 min  | 12 min  | 25 min  | 8 min        |
| 180°C  | 180°C   | 180°C   | 200°C   | 160°C   | 180°C   | 200°C        |

| Mode manuel   | Min - Max | Température |
|---|-----------|-------------|
| Frites surgelées<br>Cuve 1<br>600 g                           | 15–20 min | 180°C       |
| Frites surgelées<br>Cuve 2<br>300 g                           | 10–15 min | 180°C       |
| Frites/quartiers de pommes de terre maison<br>Cuve 1<br>400 g | 25–30 min | 180°C       |
| Frites/quartiers de pommes de terre maison<br>Cuve 2<br>200 g | 25–30 min | 180°C       |
| Légumes<br>Cuve 1<br>500 g                                    | 8–12 min  | 180°C       |
| Légumes<br>Cuve 2<br>200 g                                    | 8–12 min  | 180°C       |
| Poulet entier<br>Cuve 1<br>1.2 kg                             | 45–60 min | 200°C       |
| Filets de poulet<br>Cuve 2<br>Filet de 165g                   | 10–15 min | 200°C       |
| Poisson<br>Cuve 1<br>130 g de filet de saumon avec peau       | 10–15 min | 160°C       |

| Mode manuel   | Min - Max | Température |
|---|-----------|-------------|
| Poisson<br>Cuve 2<br>130 g de filet de saumon avec peau | 10–15 min | 160°C       |
| Dessert<br>Cuve 1                                       | 12–18 min | 160°C       |
| Dessert<br>Cuve 2                                       | 12–18 min | 160°C       |
| Faux filet de bœuf 227g                                 | 3–5 min   | 200°C       |

\*Remuez à mi-cuisson

\*\*Placez un moule à gâteau / plat à four dans le bol (silicone, acier inoxydable, aluminium, terre cuite).  
**IMPORTANT:** Pour éviter d'endommager votre appareil, ne jamais dépasser les quantités maximales d'ingrédients et les liquides indiqués dans le mode d'emploi et dans les recettes. Lorsque vous utilisez des mélanges qui gonflent pendant la cuisson (comme un gâteau, une quiche ou des muffins), le plat du four doit ne pas être rempli plus de la moitié.

## CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- Remuer les petits ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut contribuer à une meilleure homogénéité de la cuisson des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Après avoir ajouté l'huile, faites frire vos ingrédients dans l'appareil dans les minutes qui suivent.
- Placez un plat allant au four dans la cuve de l'appareil si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients fragiles ou fourrés. Vous pouvez également utiliser un plat en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 160°C pour au plus 10 minutes.

## NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

**Le revêtement de la cuve et de la grille est anti-adhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela peut endommager le revêtement anti-adhésif.**

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir  
**Remarque : Retirez la cuve pour laisser la friteuse à air chaud refroidir plus rapidement.**
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez les cuves et les grilles à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.

**Les bols et les grilles sont lavables au lave-vaisselle.**

**Conseil: Si la saleté adhère au fond de la cuve ou sur la grille, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle. Laissez tremper la cuve et la grille pendant environ 10 minutes.**

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoyante pour retirer les résidus d'aliments.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

## RANGEMENT

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

## GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez besoin d'un service après-vente ou d'informations ou en cas de problème, veuillez consulter le site [www.tefal.com](http://www.tefal.com) ou contacter le service d'assistance à la clientèle de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'y a pas de service clients dans votre pays, veuillez vous rendre chez votre distributeur local.

## DIAGNOSTIC D'ANOMALIE


Si vous avez des problèmes avec votre appareil, visitez le site [www.tefal.com](http://www.tefal.com) pour consulter la foire aux questions ou contactez le service d'assistance à la clientèle de votre pays (disponible dans la carte de garantie).

# WICHTIGE ANWEISUNGEN

## SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf deshalb nicht für gewerbliche Zwecke genutzt werden. Für auf unsachgemäße oder nicht der Betriebsanleitung entsprechende Benutzung des Geräts zurückzuführende Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung und gewährt auch keine Garantie. Das Gerät ist nicht für eine Verwendung in den folgenden Fällen bestimmt, die von der Garantie ausgenommen sind:
  - in Küchenecken für Geschäfts- oder Büropersonal und in anderen gewerblichen Umgebungen,
  - auf landwirtschaftlichen Anwesen,
  - von Gästen in Hotels, Motels und ähnlichen Unterbringungen,
  - in Fremdenzimmern und Frühstückspensionen.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einer Vertragskundendienststelle oder einer Person mit gleichwertiger Qualifikation ausgetauscht werden um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden,

wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und gegebenenfalls vorab Anweisungen zur sicheren Handhabung des Geräts gegeben hat.
-  Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen. Fassen Sie nicht die heißen Flächen des Geräts an.
- Reinigen Sie die abnehmbaren Teile mit einem nicht scheuernden Schwamm und Geschirrspülmittel oder in der Spülmaschine (je nach Modell).
- Reinigen Sie die Innenseite und die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Schwamm oder Tuch (je nach Modell). Siehe Kapitel „Reinigung“ in der Bedienungsanleitung.
- Das Gerät kann auf einer Höhe von bis zu 4000 m benutzt werden.
- Achtung: Die Oberfläche des Heizelements kann nach Benutzung Restwärme aufweisen.

- **Achtung:** Verletzungsgefahr bei unsachgemäßer Benutzung des Gerätes.
- **Achtung:** An das Stromkabel und den Stecker darf keine Flüssigkeit gelangen (Je nach Modell).

## Richtig

- Lesen Sie die Sicherheitshinweise aufmerksam und befolgen Sie diese.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht (nur Wechselstrom).
- Angesichts der Vielzahl an gültigen Normen sollte das Gerät, falls Sie es außerhalb des Landes benutzen, in dem Sie es gekauft haben, vorher von einer dort ansässigen Vertragskundendienststelle überprüft werden.
- Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes alle Verpackungsmaterialien und Werbeetiketten von der Fritteuse.
- Versichern Sie sich außerdem, dass die unter dem herausnehmbaren Behälter der Fritteuse befindlichen Transportsicherungen abgenommen wurden (je nach Modell).
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es selbst oder sein Kabel schadhaft ist, es zu Boden gefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist.
- Im Service-Fall wenden Sie sich bitte an eine der autorisierten Vertragswerkstätten. Reparaturen von nicht autorisierten Personen bewirken den Verlust der Gewährleistung des Herstellers.
- Das Gerät ausschließlich an geerdeten Steckdosen anschließen.
- Stets den Netzstecker herausziehen: gleich nach Gebrauch, vor einem Standortwechsel, vor jeder Wartung oder Reinigung.
- Eine feste, ebene und vor Wasserspritzern geschützte Arbeitsfläche verwenden.

## Nicht

- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Sollten Sie doch davon Gebrauch machen, beachten Sie im Interesse Ihrer Sicherheit, dass dieses in gutem Zustand, der Stecker geerdet ist und die Leistung dem des Gerätes angepasst ist. Ein Verlängerungskabel muss so verlegt sein, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Beim Herausziehen des Netzsteckers nicht am Kabel ziehen.
- Das Gerät niemals ohne Aufsicht in Betrieb nehmen.
- Nehmen Sie Ihre Fritteuse nicht in der Nähe von leicht entzündbaren und hitzeempfindlichen Gegenständen (z.B. Vorhänge, Kunststofftischdecken, Glastischen, lasierte Möbelstücke, etc.) oder externen Hitzequellen (Herd, Kochplatten, etc.) in Betrieb.

- Bewegen Sie das Gerät niemals solange es mit heißem Öl oder heißen Speisen gefüllt ist. Alle Eingriffe, die über die Reinigung und normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einer autorisierten Kundendienstwerkstatt ausgeführt werden.
- Verfügt Ihre Fritteuse über einen herausnehmbaren Behälter, nehmen Sie diesen niemals heraus während die Fritteuse noch in Betrieb ist. Verwenden Sie den Behälter nicht zu anderen Zwecken.
- Bewahren Sie Ihre Fritteuse nicht draußen auf.
- Nehmen Sie die Fritteuse niemals mit Frittierfett oder Öl in Betrieb. Beachten Sie immer die Min. und Max. Füllmenge.
- Mischen Sie niemals verschiedene Sorten Fett oder Öl. Entfernen Sie Eis- Rückstände von Tiefkühlprodukten und trocknen Sie das Frittiergut vor dem frittieren mit Küchentüchern.
- Beachten Sie, dass der Frittierkorb nicht überladen und die empfohlenen Mengen eingehalten werden.

## Ratschläge/Informationen

- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit...).
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen konzipiert. Jede Verwendung für gewerbliche Zwecke, unsachgemäße Handhabung oder Inbetriebnahme, bei der die Gebrauchsanleitung nicht beachtet wurde, befreit den Hersteller von jeder Verantwortung oder Garantie.
- Nur original Zubehör und Ersatzteile verwenden, passend zu ihrem Gerät.
- Bei Geräten mit loser Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
- VORSICHT: Besonders gefährdete Personen wie Schwangere, Kleinkinder, ältere Menschen und immunschwache Menschen sollten berücksichtigen, dass Temperaturen unter 80° C nicht ausreichen, um alle gesundheitlichen Risiken durch Bakterien für alle Arten von Lebensmitteln außer Joghurt zu beseitigen.

## Umweltschutz

- Ihr Gerät ist so konzipiert, dass es viele Jahre lang funktioniert. An dem Tag, an dem Sie Ihr Gerät jedoch ersetzen möchten, denken Sie bitte an den Beitrag, den Sie zum Umweltschutz leisten können.
- Vor der Entsorgung Ihres Gerätes muss die Batterie des Timers herausgenommen und in einer speziellen Sammelstelle entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden (Je nach Modell).

### Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



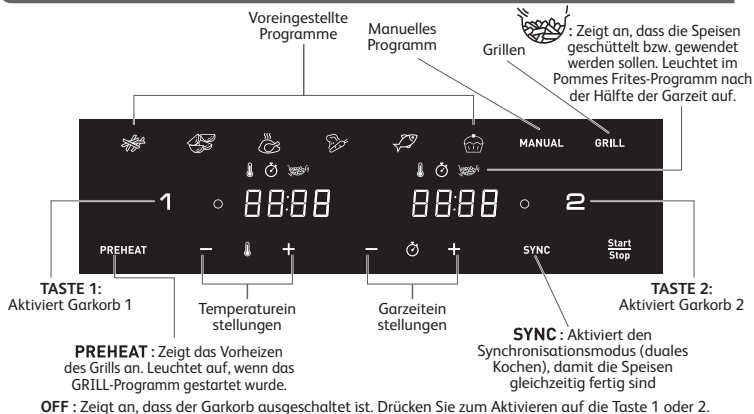
- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

## BESCHREIBUNG


- A. Garkorb 1 (großer Garkorb)
- B. Garkorb 2 (regulärer Garkorb)
- C. Schüsselgriffe
- D. Großer entnehmbarer Druckguss-Grillrost mit Silikonpolstern
- E. Entnehmbarer Gittereinsatz mit Silikonpolstern
- F. Digitales Touchscreen-Feld
- G. Uhrzeit-/Temperatur-Display

de

## JAMIE OLIVER BY TEFAL DUAL AIR FRYER Bedienoberfläche



## AUTOMATISCHE GARMODI

- |   |            |   |                  |
|---|------------|---|------------------|
|    | Pommes     |  | Fisch            |
|    | Kartoffeln |  | Dessert          |
|   | Hähnchen   | <b>MANUAL</b>   | Manuell modus    |
|  | Gemüse     | <b>GRILL</b>  | Grillen programm |

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber vom Gerät (z. B. Aufkleber auf dem Garkorb).
3. Waschen Sie Schalen und die herausnehmbaren Gitter gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.  
**Garkörbe und Gittereinsätze sind spülmaschinengeeignet es wird jedoch empfohlen, sie von Hand zu waschen.**
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Das Gerät funktioniert durch die Erzeugung von heißer Luft. Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl oder Frittierfett.

## VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

**WICHTIG:** Um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden, stellen Sie es nicht in eine Ecke bzw. unter einem Wandschrank. Um das Gerät sollte ein Abstand von mindestens 15 cm gelassen werden, damit die Luft zirkulieren kann.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
2. **Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.**
3. Drücken Sie **Start/Stop** um das Gerät einzuschalten.
4. Für den Garkorb 1 wird standardmäßig das Manuell-Programm angezeigt, Garkorb 2 ist standardmäßig deaktiviert.
5. Durch Drücken der Tasten „1“ oder „2“ kann ein beliebiger Garkorb aktiviert werden. (Um die Auswahl abzubrechen, drücken Sie erneut die Taste „1“ oder „2“. Der Garkorb wird **AUSGESCHALTET** und die Auswahl abgebrochen.)  
**Hinweis:** Füllen überschreiten Sie niemals die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung“), da andernfalls die Qualität des Garergebnisses beeinträchtigt werden könnte.
6. Vergewissern Sie sich, dass die Gittereinsätze vor dem Kochen immer in den Garkörben liegen, um ein optimales Garen zu gewährleisten.

## VERWENDEN BEIDER GARKÖRBE IM SYNCHRONISATIONS-MODUS (DUALES GAREN)

Mithilfe der beiden Garkörbe und des SYNC-Modus können Sie zwei verschiedene Speisen gleichzeitig zubereiten.

1. Drücken Sie **Start/Stop** um das Gerät einzuschalten. Für den Garkorb 1 wird standardmäßig das Manuell-Programm angezeigt, Garkorb 2 ist standardmäßig deaktiviert.
2. Drücken Sie das gewünschte Garprogramm, und passen Sie die Zeit und die Temperatur an, falls diese von den festgelegten Einstellungen abweichen (durch Drücken von + und -). Die Einstellungen werden gespeichert.
3. Legen Sie die erste Speise in Garkorb 1 (linke Kammer). Schieben Sie den Garkorb wieder in das Gerät.  
**Hinweis:** Wenn auf dem Display „Add“ (Hinzufügen) angezeigt wird und 10 Minuten lang keine Aktion erfolgt, wird das Programm angehalten und auf dem Bildschirm wird wieder „START/STOP“ (START/STOPP) angezeigt. Sie müssen das Programm erneut auswählen, um den Garvorgang neu zu starten.
4. Drücken Sie „2“, um Garkorb 2 (rechte Kammer) zu aktivieren.
5. Drücken Sie das zweite gewünschte Garprogramm, und passen Sie die Zeit und die Temperatur an, falls diese von den festgelegten Einstellungen abweichen (durch Drücken von + und -).
6. Legen Sie die zweite Speise in Garkorb 2 (rechte Kammer). Schieben Sie den Garkorb wieder in das Gerät.
7. Drücken Sie **SYNC** damit die beiden Speisen gleichzeitig fertig zubereitet werden. Wenn die beiden ausgewählten Garprogramme unterschiedliche Garzeiten haben, wird auf dem Display „HOLD“ (Anhalten) für das kürzere Garprogramm angezeigt (für Speisen, die schneller gar sind). Das bedeutet, dass das Gerät den Garvorgang verzögert, damit beide Speisen gleichzeitig fertig sind.

- Drücken Sie **Start/stop** um mit den Garvorgang zu starten.
- Geben Sie Ihr zweites Lebensmittel in den rechten Teil der Schüssel.
- Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

**Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.**

**Hinweis:** Wenn Sie während des Garvorgangs einen Garkorb entfernen und nicht innerhalb von 5 Minuten wieder einsetzen, wird auf der Anzeige des Garkorbes „OFF“ (Aus) angezeigt. Der andere Garkorb (Kammer) läuft weiter, aber das „SYNC“-Programm wird beendet.

de


## VERWENDEN VON NUR EINEM GARKORB DES GERÄTS

- Drücken Sie **Start/stop** um das Gerät einzuschalten.
- Für den Garkorb 1 wird standardmäßig das Manuell-Programm angezeigt, Garkorb 2 ist standardmäßig deaktiviert.
- Durch Drücken der Tasten „1“ oder „2“ kann ein beliebiger Garkorb aktiviert werden. Der andere Garkorb (Kammer) bleibt AUSGESCHALTET (um die Auswahl abzubrechen, drücken Sie erneut die Taste „1“ oder „2“).
- Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, können Sie zwischen dem automatischen Garmodus oder den manuellen Einstellungen wählen.

### a. Auswahl des automatischen Garmodus:

- Drücken Sie das gewünschte Garprogramm auf dem Touchscreen (diese Programme werden ausführlich im Abschnitt „Garanleitung“ beschrieben) auszuwählen.
- Bestätigen Sie durch Drücken der Start-Taste das Garprogramm. Dadurch wird der Garvorgang gestartet.
- Der Garvorgang beginnt. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

### b. Auswahl der manuellen Einstellungen:

- Drücken Sie den MANUAL-Modus.
  - Stellen Sie die Temperatur  mit den + und – Tasten auf dem digitalen Touchscreen ein. Der Temperaturregler kann von 40 bis 200°C eingestellt werden.
  - Drücken Sie für die Garzeit die Taste und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den + und – Tasten ein. Der Timer kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.
  - Drücken Sie die **Start/stop** um den Garvorgang mit der ausgewählten Temperatur und Garzeit zu starten. Der Garvorgang beginnt. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.
  - Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Garanleitung“). Ziehen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Speisen. Schieben Sie die Schüssel dann wieder in das Gerät und der Kochvorgang startet automatisch neu.



**Im Pommes Frites-Programm blinkt dieses Piktogramm nach der Hälfte des Garvorgangs auf. Es zeigt an, dass die Pommes Frites für ein gleichmäßiges Garen geschüttelt werden müssen.**

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.**  
Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.

9. Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

**Vorsicht: Wenn Sie die Schüssel umdrehen, achten Sie auf überschüssiges Öl, das sich möglicherweise am Boden der Schüssel angesammelt hat und das auf die Speisen tropfen könnte, und passen Sie auf, dass das Gitter, nicht herausfällt.**

**Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.**

10. Wenn eine Portion gegart ist, kann Ihrem Gerät sofort eine neue Portion hinzugefügt werden sei vorbereitet.

de

## VERWENDEN BEIDER GARKAMMERN IM SYNC-MODUS MIT DER GRILLPLATTE

Die Grillfunktion ist nur für den Garkorb (Kammer) 1 geeignet.

1. Setzen Sie die Grillplatte immer in Garkorb (Kammer) 1 des Geräts ein.
2. Drücken Sie **Start/stop**. Für den Garkorb 1 wird standardmäßig das Manual-Programm angezeigt, Garkorb 2 ist standardmäßig deaktiviert.
3. Drücken Sie auf dem Display auf **GRILL** um das Grill-Programm auszuwählen und die Garzeit bei Bedarf anzupassen. Die Temperatur wird automatisch auf 200 °C eingestellt. **Legen Sie die Speisen nicht in Garkorb 1, da das Vorheizen des Grills automatisch gestartet wird.**
4. Drücken Sie „2“, um Garkorb 2 zu aktivieren, wählen Sie das gewünschte Garprogramm (z. B. Pommes Frites) aus, und passen Sie bei Bedarf Zeit und Temperatur an.
5. Geben Sie Ihre Speisen in den Garkorb (Kammer) 2. Schieben Sie den Garkorb wieder in das Gerät.
6. Drücken Sie **SYNC**.
7. Starten Sie den Garvorgang, indem Sie **Start/stop** drücken. Dadurch wird die Vorheizphase für den Grill gestartet (Kammer 1). **PREHEAT** leuchtet auf und auf dem Display wird „Pre Heat“ (Vorheizen) angezeigt. Die Grilltemperatur wird automatisch auf 200 °C eingestellt.
8. Wenn die Vorheizphase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Bildschirm wird „Add“ (Hinzufügen) angezeigt.
9. Ziehen Sie den Garkorb (Kammer) 1 aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

**Achtung: Der Korb und der Grillrost sind sehr heiß. Verwenden Sie eine Zange, um die Speisen auf die Grillplatte zu legen.**

**Hinweis: Wenn auf dem Display „Add“ (Hinzufügen) angezeigt wird und 10 Minuten lang keine Aktion erfolgt, wird das Programm angehalten und auf dem Bildschirm wird wieder „START/STOP“ (START/STOPP) angezeigt. Sie müssen das Programm erneut auswählen, um den Garvorgang neu zu starten.**

10. Legen Sie die Speisen auf die Grillplatte und setzen Sie die Schüssel wieder in das Gerät ein.
11. Der Garvorgang beginnt. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.  
**Hinweis: Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit für optimale Grillstreifen.** Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.
12. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
13. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

**Achtung: Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.**






**Hinweis: Wenn Sie während des Garvorgangs einen Garkorb entfernen und nicht innerhalb von 5 Minuten wieder einsetzen, wird auf der Anzeige des Garkorbes „OFF“ (Aus) angezeigt. Der andere Garkorb läuft weiter, aber das „SYNC“-Programm wird beendet.**

## LEITFADEN ZUM GAREN

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, auszuwählen.

**Anmerkung:** Die unten aufgeführten Garzeiten sind nur eine Orientierungshilfe und können je nach Sorte und Menge der verwendeten Kartoffeln variieren. Bei anderen Lebensmitteln können die Größe, Form und Marke das Ergebnis beeinflussen. Sie müssen daher eventuell die Garzeit leicht anpassen.

de

|  |   |   |   |   |   |              |
|--|---|---|---|---|---|--------------|
|  |  |  |  |  |  | <b>GRILL</b> |
| 30 min   | 30 min  | 20 min  | 45 min  | 12 min  | 25 min  | 8 min        |
| 180°C  | 180°C   | 180°C   | 200°C   | 160°C   | 180°C   | 200°C        |

| Garmodi manual   | Min - Max | Temperatur |
|--|-----------|------------|
| Tiefgekühlte Pommes Frites<br>Garkorb 1<br>600 g               | 15–20 min | 180°C      |
| Tiefgekühlte Pommes Frites<br>Garkorb 2<br>300 g               | 10–15 min | 180°C      |
| Frische Pommes Frites / Kartoffelspalten<br>Garkorb 1<br>400 g | 25–30 min | 180°C      |
| Frische Pommes Frites / Kartoffelspalten<br>Garkorb 2<br>200 g | 25–30 min | 180°C      |
| Gemüse<br>Garkorb 1<br>500 g                                   | 8–12 min  | 180°C      |
| Gemüse<br>Garkorb 2<br>200 g                                   | 8–12 min  | 180°C      |
| Ganzes Hähnchen<br>Garkorb 1<br>1.2 kg                         | 45–60 min | 200°C      |
| Hühnerbrustfilet<br>Garkorb 2<br>Filet 165g                    | 10–15 min | 200°C      |
| Fisch<br>Garkorb 1<br>130 g Lachsfilet mit Haut                | 10–15 min | 160°C      |

| Garmodi manual                                 | Min - Max | Temperatur |
|--|-----------|------------|
| Fisch<br>Garkob 2<br>130 g Lachsfilet mit Haut | 10–15 min | 160°C      |
| Nachtisch<br>Garkob 1                          | 12–18 min | 160°C      |
| Nachtisch<br>Garkob 2                          | 12–18 min | 160°C      |
| Rindfleisch 227g Lendensteak                   | 3–5 min   | 200°C      |

## TIPPS

- Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Wenn Sie Lebensmittel von kleinerer Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis. Zudem kann so verhindert werden, dass die Speisen ungleichmäßig garen.
- Geben Sie zu frischen Kartoffeln etwas Öl dazu, um ein knuspriges Ergebnis zu erhalten. Frittieren Sie die Kartoffeln innerhalb einiger Minuten, nachdem Sie einen Löffel Öl dazugegeben haben.
- Stellen Sie eine Auflaufform in dem Gerät Schüssel, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten. Sie können eine Back- oder Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta verwenden.
- Sie können dem Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen benutzen. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für bis zu 10 Minuten lang auf 160°C.

## REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

**Die Schalen und die Gitter sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Benutzen Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmaterialien zur Reinigung, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.**

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Anmerkung: Entnehmen Sie die Schüssel, damit dem Gerät sich schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
3. Waschen Sie die Schüssel und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.

Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.

**Anmerkung: Die Schalen und die Gitter sind geschirrspülmaschinenfest.**

**Tip:** Falls Schmutz am Boden der Schüssel und dem Gitter haftet, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Lassen Sie die Schüssel und das Gitter etwa 10 Minuten lang einweichen. Dann beide Teile abspülen und abtrocknen.

4. Wischen Sie die Innenseite des Gerätes mit einem in heißem Wasser angefeuchteten Tuch sauber.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.
6. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

## AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

## GARANTIE UND KUNDENDIENST

Wenn Sie den Kundendienst oder Informationen benötigen oder wenn Sie ein Problem haben, besuchen [www.tefal.com](http://www.tefal.com) Website oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land. Sie finden die Telefonnummer in dem Heft mit der weltweiten Garantie. Falls sich kein Consumer Care Centre in Ihrem Land befindet, wenden Sie sich an Ihren Marken-Händler vor Ort.


## FEHLERBEHEBUNG

Falls Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, besuchen [www.tefal.com](http://www.tefal.com) website, wo Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land (finden Sie im Garantieheft).

# BELANGRIJKE INSTRUCTIES

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - op boerderijen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
  - in bed & breakfast locaties.
- Dit apparaat is niet ontworpen om in werking te worden gesteld door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Als het snoer beschadigd is moet het door de fabrikant of erkend reparateur vervangen worden om elk risico te vermijden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijk persoon.
- Er moet toezicht zijn op jonge kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met verminderd lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogen of gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat en mogelijke gevaren begrijpen. Het schoonmaken en onderhouden van het apparaat dient niet door kinderen gedaan te worden tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

-  Wanneer het apparaat in werking is, kunnen toegankelijke onderdelen ervan een zeer hoge temperatuur bereiken. Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan.
- Reinig de verwijderbare delen met een niet-schurende natte spons en afwasmiddel of in de vaatwasmachine (afhankelijk van het model).
- Maak de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige spons of doek. Zie het hoofdstuk «Reiniging» in de gebruiksaanwijzing.
- Het toestel kan worden gebruikt tot een hoogte van 4000 m.
- Pas op: het oppervlak van het verwarmingselement is ook na gebruik nog eventjes warm.
- Pas op: bij onjuist gebruik van het toestel kunt u gewond raken.
- Pas op: mors geen vloeistoffen op het verbindingstuk (Afhankelijk van de model).

nl

## Doen

- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en volg de instructies op. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een toegankelijke plek zodat deze later nog geraadpleegd kan worden.
- Controleer of de netspanning die op het apparaat staat aangegeven overeenkomt met de spanning van uw elektriciteitsnet (alleen wisselstroom).
- Is het apparaat in een ander land aangeschaft, laat het dan vóór het eerstegebruik door onze technische dienst nakijken. De technische normen kunnen per land variëren.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal inclusief labels of stickers voordat u het apparaat gaat gebruiken. Zorg er ook voor dat het verpakkingsmateriaal onder de uitneembare binnenpan wordt verwijderd (afhankelijk van het model).
- Het apparaat niet gebruiken als het apparaat of het snoer beschadigd is, het apparaat is gevallen, zichtbaar beschadigd is of abnormale verschijnselen in gebruik vertoont. In bovenstaande gevallen moet het apparaat naar een erkende servicedienst gestuurd worden. Demonteer het apparaat nooit zelf.
- Het apparaat altijd op een geaard stopcontact aansluiten.
- Voor modellen met een afneembare stekker geldt: gebruik alleen de originele stekker bij het apparaat.
- De stekker direct uit het stopcontact halen: direct na elk gebruik, voordat u het apparaat gaat verplaatsen, vóór elke schoonmaakbeurt.
- In het geval van brand: haal de stekker uit het stopcontact en gebruik een natte doek om de vlammen uit te maken.
- Het apparaat op een stabiele hittebestendige ondergrond plaatsen waar het niet in contact kan komen met (opspattend) water.

## Niet doen

- Gebruik geen verleng snoer. Doet u dit toch –op eigen verantwoordelijkheid– gebruik dan een in perfecte staat verkerend verlengsnoer voorzien van een geaarde stekker en met een toelaatbare belasting die tenminste gelijk is aan het vermogen van de friteuse.
- Het snoer niet naar beneden of over de rand van het werkblad laten hangen. Het snoer mag niet in contact komen met de hete delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron komen of op scherpe randen rusten.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het apparaat of de stekker beschadigd of kapot is of abnormaal lijkt te werken. Stuur uw apparaat op naar het dichtstbijzijnde Service Center en probeer dit niet zelf te repareren.
- De stekker niet uit het stopcontact halen door aan het snoer te trekken.
- Het apparaat niet zonder toezicht aan laten staan.
- De friteuse niet gebruiken in de directe nabijheid van brandbare materialen (rolgordijnen, vitrage enz.) noch in de buurt van een warmtebron (gasfornuis, kookplaat enz.).
- Het apparaat niet verplaatsen wanneer er zich nog heet olie/vet of producten in het apparaat bevinden.
- Gebruik het apparaat niet wanneer deze leeg is.
- Haal de uitneembare binnenpan (afhankelijk van het model) nooit uit de friteuse wanneer deze aanstaat.
- Repareer het apparaat niet zelf en haal het apparaat ook niet zelf uit elkaar. Breng deze altijd naar het dichtstbijzijnde Service Center.
- Gebruik geen krachtige schoonmaken middelen (met name op soda gebaseerde strippers), noch brillo pads, noch schuursponsjes.
- Bewaar uw friteuse niet buiten. Berg hem op, op een droge en goed geventileerde plaats.
- Meng nooit verschillende soorten olie en/of vet.
- Nooit water toevoegen aan de olie of het vet.
- Vul het mandje nooit boven de aangegeven maximum hoeveelheid.

## Voorschriften/informatie

- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- Bij het eerste gebruik, kan er een niet-giftige geur ontstaan. Dit is niet erg en heeft geen invloed op het verdere gebruik van het apparaat.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik binnenshuis. Bij (semi-) professioneel of oneigenlijk gebruik en gebruik dat niet overeenkomt met de aanwijzingen in deze handleiding, accepteert de fabrikant geen aansprakelijkheid en vervalt de garantie.
- Voor uw eigen veiligheid mag u alleen accessoires of onderdelen gebruiken die speciaal voor dit apparaat zijn ontwikkeld.
- Voor modellen met een afneembaar netsnoer kunt u alleen het bijgeleverde originele snoer gebruiken.
- LET OP: gevoelige personen zoals zwangere vrouwen, jonge kinderen, ouderen en personen met immuunstoornissen moeten er rekening mee houden dat koken bij temperaturen onder 80°C niet volstaat om alle bacteriële gezondheidsrisico's te elimineren voor alle soorten voedsel, behalve yoghurt.

## Milieubescherming

- Voordat u uw apparaat weggooit, moet de batterij van de timer worden verwijderd en afgeleverd in een gespecialiseerd inzamelcentrum of een erkend servicecentrum (naargelang het model).

### Laten we meewerken aan de bescherming van het milieu!



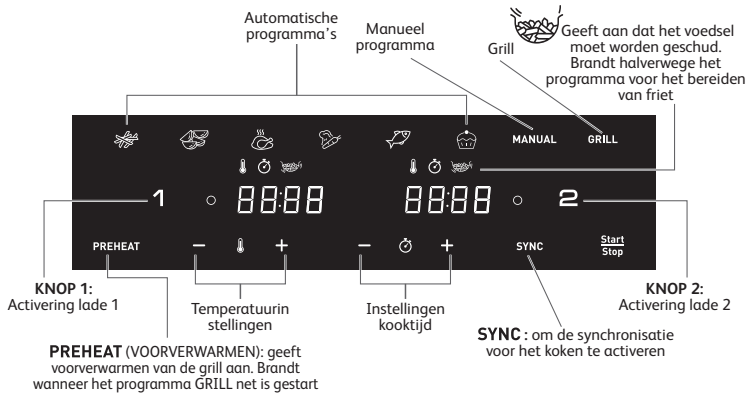
- ① Uw apparaat bevat talrijke waardevolle of recycleerbare materialen.
- ➡ Breng ze naar een inzamelpunt voor verwerking.

## BESCHRIJVING

- A. Lade 1 (grote pan)
- B. Lade 2 (standaard pan)
- C. Handgreep van binnenpan
- D. Groot uitneembaar gegoten aluminium grillrooster met siliconen beschermlaag
- E. Uitneembaar rooster met siliconenpads
- F. Digitaal touchscherm
- G. Tijd/temperatuurweergave

nl

## JAMIE OLIVER BY TEFAL DUAL AIR FRYER gebruikersinterface



**OFF (UIT)**: Geeft aan dat de lade is uitgeschakeld. Klik voor activering op knop 1 of 2.

## AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

|   |             |  |                 |
|---|-------------|--|-----------------|
|    | Friet       |   | Vis             |
|   | Aardappelen |  | Nagerecht       |
|  | Kip         | <b>MANUAL</b>  | Handmatig       |
|  | Groenten    | <b>GRILL</b>   | Grill programma |

## VOOR INGEBRUIKNAME

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder eventuele stickers van het apparaat (zoals de sticker op de lade).
3. Reinig de binnenpan en het uitneembare rooster grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.

**Laden en roosters zijn tevens vaatwasmachinebestendig maar handwas wordt aanbevolen.**

4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Het apparaat werkt door het genereren van warme lucht. Vul de binnenpan niet met olie of frituurvet.

## VOOBEREIDING VOOR GEBRUIK

**BELANGRIJK:** plaats het apparaat niet in een hoek of om oververhitting te voorkomen onder een wandkast. Er moet een opening van minimaal 15 cm rond het apparaat worden gelaten om dit mogelijk te maken lucht te laten circuleren.

1. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van opspattend water.
2. **Vul de binnenpan niet met olie of een andere vloeistof.**  
**Plaats niets op het apparaat. Dit belemmert de luchtstroom en heeft een negatieve impact op het bakresultaat.**
3. Druk op <sup>Start</sup>/<sub>Stop</sub> om het apparaat in te schakelen.
4. De modus voor MANUAL wordt weergegeven als standaard voor lade 1 terwijl OFF (UIT) wordt weergegeven op het scherm voor lade 2.
5. Elke lade kan worden geactiveerd voor selectie door op de knop '1' of '2' te drukken. (Druk voor het annuleren van de selectie nogmaals op knop '1' of '2'. De lade uitgeschakeld en het programma wordt geannuleerd).  
**Opmerking: Overschrijd nooit de maximum hoeveelheid zoals aangegeven in de tabel (zie de sectie 'Kookgids'), dit kan een negatieve impact op het bakresultaat hebben.**
6. Zorg er voor dat de roosters altijd in de lades geplaatst zijn, voordat je gaat koken.

## BEIDE LADEN GEBRUIKEN IN DE SYNCHRONISATIEMODUS (DUBBEL KOKEN)

Bereid twee verschillende gerechten tegelijk, dankzij de beide laden en de SYNC-modus.


1. Druk op <sup>Start</sup>/<sub>Stop</sub> om het apparaat in te schakelen. De modus voor MANUAL wordt weergegeven als standaard voor lade 1 terwijl OFF (UIT) wordt weergegeven op het scherm voor lade 2.
2. Druk op de gewenste kookmodus en pas de timing en temperatuur aan als deze afwijken van de ingestelde instellingen (druk hiervoor op + en -) De instellingen worden opgeslagen.
3. Plaats het eerste gerecht in lade 1 (linkerlade). Schuif de lade terug in het apparaat.  
**Opmerking: Als op het scherm 'Add' (Toevoegen) wordt weergegeven en er gedurende 10 minuten geen actie wordt ondernomen, stopt het programma en verschijnt 'START/STOP' weer op het scherm. U moet opnieuw selecteren om opnieuw te beginnen met de bereiding.**
4. Druk op '2' om lade 2 te activeren.
5. Druk op de tweede gewenste kookmodus en pas de timing en temperatuur aan als deze afwijken van de ingestelde instellingen (druk hiervoor op + en -)
6. Plaats het tweede gerecht in lade 2 (rechterlade). Schuif de lade terug in het apparaat.
7. Druk op **SYNC** om de twee gerechten tegelijkertijd te bereiden. Als de twee geselecteerde kookmodi een verschillende bereidingstijd hebben, verschijnt 'HOLD' (WACHTEN) op het scherm voor de kortste bereidingsmodus (voor het gerecht met de kortste bereidingstijd). Dit betekent dat het apparaat later begint met de bereiding van dat gerecht om ervoor te zorgen dat de beide gerechten tegelijk klaar zijn.
8. Druk op <sup>Start</sup>/<sub>Stop</sub> om de bereiding te starten.
9. Het apparaat piept wanneer de etenswaren klaar zijn.
10. Neem de lade uit het apparaat als het voedsel gaar is. Gebruik een tang voor het verwijderen van het voedsel uit de lade.

De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm.

**Opmerking:** Als u tijdens het koken een van de laden verwijdt en deze niet binnen 5 minuten terugschuift, wordt op het scherm van de lade 'OFF' (UIT) weergegeven. De andere lade blijft actief, maar het programma 'SYNC' wordt beëindigd.

## ÉÉN LADE VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN



nl

1. Druk op  om het apparaat in te schakelen.
2. De modus voor MANUAL wordt weergegeven als standaard voor lade 1 terwijl OFF (UIT) wordt weergegeven op het scherm voor lade 2.
3. Elke lade kan worden geactiveerd door op knop '1' of '2' te drukken. De andere lade blijft OFF (UIT) (druk opnieuw op knop '1' of '2' om de selectie te annuleren).
4. Om het bakproces te starten, selecteer tussen de automatische programma's of stel handmatig de tijd en temperatuur in.

### a. Als u een automatisch programma kies:

- Druk vervolgens op de op het scherm om het gewenste programma te selecteren (deze programma's worden in detail beschreven in de sectie "Kookgids").
- Bevestig het programma door op de  te drukken. Het bakproces wordt gestart.
- Het bakproces start. De resterende baktijd wordt op het scherm weergegeven.

### b. Als u handmatige instellingen kiest:

- Druk op HANDMATIGE modus.
  - Stel de temperatuur in  met de + en - knop op het digitaal scherm. De thermostaat kan worden ingesteld tussen 40 en 200°C.
  - Stel vervolgens de gewenste tijd in met de + en - knop. De timer kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.
  - Druk op de  om het bakproces met de gekozen temperatuur en tijd te starten.
  - Het bakproces start. De resterende baktijd wordt op het scherm weergegeven.
5. Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.
  6. Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden (zie de sectie "Kookgids"). Om de ingrediënten te schudden, trek de binnenpan via de handgreep uit het apparaat en schud de binnenpan. Schuif vervolgens de binnenpan terug in het apparaat en de bereiding start automatisch opnieuw.



Als de kookmodus voor friet is ingeschakeld, knippert dit pictogram halverwege het programma. Dit geeft aan dat de friet moet worden geschud voor gelijkmatige bereiding.

7. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
8. **Controleer of de ingrediënten gaar zijn.**  
Eenmaal de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
9. Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit het apparaat. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.

**Opgelet:** Als u de binnenpan omdraait, kan er olie, die zich op de bodem van de binnenpan bevindt, op de ingrediënten druppelen en kan het rooster uit het apparaat vallen.

**De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm.**

10. Na het bereiden van ingrediënten, kan het apparaat onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.

## BEIDE LADEN IN DE SYNCH-MODUS MET DE GRILLPLAAT GEBRUIKEN


De grillfunctie is alleen geschikt voor lade 1.

1. Plaats de grillplaat altijd in lade 1 van het apparaat.
2. Druk op  $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ . De modus voor MANUAL wordt weergegeven als standaard voor lade 1 terwijl OFF (UIT) wordt weergegeven op het scherm voor lade 2.
3. Druk op **GRILL** op het scherm om de grillmodus te selecteren en pas indien nodig de bereidingstijd aan. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 200 °C. **Plaats het voedsel niet in lade 1. De grill wordt eerst voorverwarmd.**
4. Druk op '2' om binnenpan 2 te activeren, selecteer de gewenste kookmodus (bijvoorbeeld friet) en pas zo nodig de tijd en temperatuur aan.
5. Plaats het voedsel in lade 2. Schuif de lade terug in het apparaat.
6. Druk op **SYNC**.
7. Start de bereiding door op  $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$  te drukken. Hierdoor wordt de voorverwarmingsfase voor de grill (lade 1) gestart. **PREHEAT (VOORVERWARMEN)** licht op en het scherm wordt 'Pre Heat' weergegeven. De grilltemperatuur wordt automatisch ingesteld op 200 °C.
8. Als de timer afgaat, is de voorverwarmingsfase verstreken. Op het scherm wordt 'Add' (Toevoegen) weergegeven.
9. Haal lade 1 uit het apparaat en plaats deze op een warmtebestendig oppervlak.  
**Let op: de binnenpan en het rooster zijn erg heet. Gebruik een tang om het voedsel op de grillplaat te leggen.**  
**Opmerking: Als op het scherm 'Add' (Toevoegen) wordt weergegeven en er gedurende 10 minuten geen actie wordt ondernomen, stopt het programma en verschijnt 'START/STOP' weer op het scherm. U moet opnieuw selecteren om opnieuw te beginnen met de bereiding.**
10. Plaats de etenswaren op de grillplaat en plaats de kom terug in het apparaat.
11. Het bakproces start automatisch. De resterende baktijd wordt op het scherm weergegeven.  
**Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om voor mooie grillstrepen.**  
Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.
12. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
13. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.  
**Let op: De kom, het rooster en het voedsel zijn na het frituren zeer heet.**  
**Opmerking: Als u tijdens het koken een van de laden verwijdt en deze niet binnen 5 minuten terugschuift, wordt op het scherm van de lade 'OFF' (UIT) weergegeven. De bereiding voor de andere binnenpan gaat door, maar 'SYNC'-programma wordt gestopt.**

## INSTELLINGEN

Onderstaande tabel zal u helpen met het kiezen van de juiste instellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

**Opmerking:** de onderstaande bakinstellingen zijn louter indicatief. Deze kunnen afwijken naargelang de herkomst, grootte, merk en vorm van uw ingrediënten.

|  |  |  |  |  |  | <b>GRILL</b> |
|--|---|---|---|---|---|--------------|
| 30 min   | 30 min  | 20 min  | 45 min  | 12 min  | 25 min  | 8 min        |
| 180°C  | 180°C   | 180°C   | 200°C   | 160°C   | 180°C   | 200°C        |

nl

| Manual programma   | Min - Max | Temperatuur |
|--|-----------|-------------|
| Bevroren dunne Friet<br>Lade 1<br>600 g                  | 15–20 min | 180°C       |
| Bevroren dunne Friet<br>Lade 2<br>300 g                  | 10–15 min | 180°C       |
| Zelfgemaakte Friet / aardappelpartjes<br>Lade 1<br>400 g | 25–30 min | 180°C       |
| Zelfgemaakte Friet / aardappelpartjes<br>Lade 2<br>200 g | 25–30 min | 180°C       |
| Groenten<br>Lade 1<br>500 g                              | 8–12 min  | 180°C       |
| Groenten<br>Lade 2<br>200 g                              | 8–12 min  | 180°C       |
| Kip heel<br>Lade 1<br>1.2 kg                             | 45–60 min | 200°C       |
| Kipfilet<br>Lade 2<br>Filet 165 g                        | 10–15 min | 200°C       |
| Vis<br>Lade 1<br>130 g zalmfilet met vel                 | 10–15 min | 160°C       |

| Manual programma                         | Min - Max | Temperatuur |
|--|-----------|-------------|
| Vis<br>Lade 2<br>130 g zalmfilet met vel | 10–15 min | 160°C       |
| Nagerecht<br>Lade 1                      | 12–18 min | 160°C       |
| Nagerecht<br>Lade 2                      | 12–18 min | 160°C       |
| Rundvlees 227g entrecote                 | 3–5 min   | 200°C       |

## TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Het schudden van kleinere ingrediënten aan de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bakproces.
- Voeg een beetje olie aan verse aardappelen toe voor een knapperig resultaat. Na het toevoegen van een lepel olie, frituur de aardappelen binnen enkele minuten.
- Plaats een ovenschaal in het apparaat als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate of gevulde levensmiddelen wilt frituren. Gebruik hiervoor een ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta.
- U kunt het apparaat tevens gebruiken voor het opwarmen van ingrediënten. Om de ingrediënten op te warmen, stel de temperatuur gedurende 10 minuten op 160°C in.

## REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

**Laden en roosters zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of agressief reinigingsmiddel om schade aan de anti-aanbaklaag te vermijden.**

1. Haak de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.  
Opmerking: verwijder de binnenpan voor een snellere afkoeling.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
3. Maak de laden en roosters schoon in een warm sopje en met een niet-schurende spons. U kunt tevens een ontvettingsmiddel gebruiken om alle vuil te verwijderen.

**Opmerking: Laden en roosters zijn vaatwasmachinebestendig.**

- Tip: als er etensresten aan de pan of de bodem van de binnenpan vastkleven, vul de binnenpan met een warm sopje. Doe het rooster in de binnenpan en laat dit circa 10 minuten weken.**
4. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
  5. Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water.
  6. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om de etensresten te

## OPSLAG

1. Haal de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

## GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Als u contact wilt opnemen met onze klantenservice voor meer informatie of er treedt een probleem op, raadpleeg de website [www.tefal.com](http://www.tefal.com) of neem contact op met de klantenservice van uw land. Het telefoonnummer bevindt zich in het wereldwijde garantieboekje. Als er geen klantenservice in uw land is, neem contact op met uw lokale merk winkelier.

## FOUTOPSPORING

Als er een probleem met uw apparaat optreedt, ga naar website [www.tefal.com](http://www.tefal.com) om de sectie probleemoplossing te raadplegen of neem contact op met de klantenservice in uw land (vindt u in het garantieblad).

nl

