

# Tefal®

ar

en

fr



قلاية هوائية

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

- يمكن استعمال الجهاز على ارتفاع يصل إلى 2000 متر.
- تحذير: تحافظ عناصر التسخين على حرارتها بعد الاستعمال.
- تحذير: خطر الإصابة بسبب الاستعمال الخاطئ للجهاز.
- تحذير: لا تسكب أي سائل على الموصل الكهربائي (حسب الطراز).

## احرص على

- قراءة إرشادات الاستعمال واتباعها. واحتفظ بها في مكان آمن.
- إزالة كل مواد التغليف وأي ملصقات أو بطاقات ترويجية من الجهاز قبل استعماله. تأكد أيضاً من إزالة أي مواد من أسفل الوعاء القابل للفصل (حسب الطراز).
- تأكد من أن الجهد الكهربائي في شبكة الطاقة الكهربائية يطابق الجهد الكهربائي المحدد على لوحة تصنيف الجهاز (التيار المتردد).
- نظراً إلى اختلاف المعايير السارية، في حال استخدام الجهاز في بلد غير بلد الشراء، يجب فحصه لدى مركز خدمة معتمد.
- استخدم الجهاز على سطح عمل مستو وثابت ومقاوم للحرارة بعيداً عن رذاذ الماء.
- اقلص الجهاز دائماً عن التيار الكهربائي: بعد الاستعمال أو عند نقله أو تنظيفه.
- في حال نشوب حريق، اقلص الجهاز عن التيار الكهربائي واخلد النيران باستعمال منشفة رطبة.
- لتجنب إلحاق الضرر بجهازك، يُرجى التأكد من اتباع الصفات في الإرشادات، والتأكد من استعمال الكمية المناسبة من المكونات.
- ضع الجهاز على بعد 20 سم على الأقل من الحائط.

## احرص على

- عدم استخدام الجهاز إذا تعرّض هو أو السلك الكهربائي للتلف أو إذا تعرّض للسقوط ولحق به ضرر واضح أو إذا تبين أنه لا يعمل بشكل طبيعي. وفي حالة حدوث ذلك، يجب إرسال الجهاز إلى مركز خدمة معتمد.
- عدم استخدام وصلة تمديد كهربائية. لكن إذا قررت القيام بذلك، على مسؤوليتك الخاصة، فاستخدم وصلة تمديد في حالة جيدة ومتوافقة مع قدرة الجهاز.
- لا تترك السلك الكهربائي متدلياً.
- لا تفصل الجهاز عن التيار الكهربائي عن طريق سحب سلك الطاقة.
- لا تحرك الجهاز مطلقاً إذا كان لا يزال يحتوي على الطعام الساخن.
- لا تشغل الجهاز مطلقاً عندما يكون فارغاً.
- لا تُشغّل الجهاز بالقرب من المواد القابلة للاشتعال (الستائر...) أو بالقرب من مصدر حرارة خارجي (موقد غاز، لوحات تسخين، وما إلى ذلك).
- لا تخزّن أي منتجات قابلة للاشتعال بالقرب من وحدة الأثاث أو تحتها حيث يوجد الجهاز.
- لا تُفكك الجهاز بنفسك مطلقاً.
- لا تغمر المنتج في الماء.
- لا تستخدم أي مواد تنظيف قوية (خصوصاً المنظفات التي تحتوي على الصودا) أو إسفنجات البريو أو البودرة المطهرة.
- لا تخزّن الجهاز في الأماكن الخارجية، بل خزنه في مكان جاف وجيد التهوية.

## احتفظ بهذه الإرشادات.

هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط

## إرشادات الاستقطاب

يحتوي هذا الجهاز على قابس مستقطب (توجد شفرة أعرض من الأخرى). للحد من خطر التعرض لصدمة كهربائية، صُمم هذا القابس ليتلاءم مع مقبس مستقطب من طرف واحد فقط. إذا لم يكن القابس مناسباً تماماً للمقبس، فاعمل على عكس القابس. وإذا كان لا يزال غير مناسب، فافصل بفني كهرباء مؤهل. لا تحاول تعديل القابس بأي شكل من الأشكال.

## إرشادات خاصة بالسلك

- (أ) يجب استعمال سلك تيار كهربائي قصير (أو سلك تيار كهربائي قابل للفصل) للحد من خطر التشابك بسلك طاقة أطول أو التعثر فيه.
- (ب) تتوفر أسلاك التيار الكهربائي أو أسلاك التمديد الأطول القابلة للفصل ويمكن استعمالها إذا تم توكي الحذر في التعامل معها.
- (ج) في حالة استعمال سلك تيار كهربائي أطول أو سلك تمديد قابل للفصل:
- (1) يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المحدد لمجموعة الأسلاك أو سلك التمديد كبيراً مثل التصنيف الكهربائي المحدد على الجهاز على الأقل؛
  - (2) يجب ضبط السلك بحيث لا يتدلى على سطح المنضدة أو الطاولة كي لا يسبحه الأطفال أو يتعثروا به عن غير قصد. إذا كان الجهاز من النوع المؤرض، فيجب أن يكون سلك التمديد من النوع الأرضي ثلاثي الأطراف.

## نصائح/معلومات

- عند استعمال المنتج لأول مرة، قد تصدر عنه رائحة غير سامة. هذا لن يؤثر ذلك على الاستعمال وستختفي هذه الظاهرة سريعاً.
- من أجل سلامتك، يمثل هذا الجهاز للمعايير واللوائح المعمول بها (التوجيهات المتعلقة بالأجهزة ذات الجهد الكهربائي المنخفض والتوافق الكهرومغناطيسي والمواد التي تلامس الأطعمة والمتعلقة بالبيئة وما إلى ذلك).
- صُمم هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط وليس في الأماكن الخارجية. لا تتحمل الشركة المُصنعة مسؤولية أي استخدام مهني أو سوء استخدام أو عدم التقيد بالتعليمات، وبالتالي يُبطل ضمان المنتج.
- من أجل سلامتك، لا تستخدم سوى الملحقات وقطع الغيار المصممة لجهازك فقط
- تحذير: ينبغي على الأشخاص الذين لهم ظروف خاصة مثل النساء الحوامل والأطفال الصغار وكبار السن والأشخاص الذين يعانون من نقص في المناعة مراعاة أن درجات الحرارة التي تقل عن 80 درجة مئوية لا تطهو الأطعمة بما يكفي للقضاء على كل المخاطر الصحية المتعلقة بالبكتيريا وذلك لكل أنواع الأطعمة باستثناء الزبادي.

## البيئة

حماية البيئة تأتي في المقام الأول!

① يحتوي الجهاز على مواد ذات قيمة عالية يمكن استغلالها أو إعادة تدويرها.

② اترك الجهاز في أقرب نقطة تجميع نفايات مدنية محلية.

## تدابير وقائية مهمة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائماً اتباع احتياطات السلامة الأساسية، بما في ذلك ما يلي:

- اقرأ كل الإرشادات قبل الاستعمال.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض.
- للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر السلك أو المقابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر بشكل كامل أو جزئي.
- الإشراف الدقيق ضروري عند استعمال أي جهاز من قبل الأطفال أو بالقرب منهم.
- أفضل الجهاز عن المقبس عند عدم استعماله وقبل تنظيفه، واتركه ليبرد قبل وضع الأجزاء أو خلعها وقبل تنظيفه.
- لا تُشغل أي جهاز بسلك أو قابس تالف أو بعد تعطل الجهاز أو تعرضه للتلف بأي شكل من الأشكال. أعد الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد لفحصه أو إصلاحه أو تعديله.
- قد يتسبب استعمال الملحقات غير الموصى بها من قبل الشركة المُصنعة للجهاز في حدوث إصابات.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية.
- لا تدع السلك يتدلى فوق حافة الطاولة أو المنضدة، أو يلمس الأسطح الساخنة.
- لا تضع الجهاز على غاز ساخن أو موقد كهربائي أو بالقرب منهما، أو في فرن ساخن.
- يجب توخي الحذر الشديد عند نقل جهاز يحتوي على زيت ساخن أو سائل ساخن أخرى.
- لفصل المنتج، أوقف تشغيله بجعله على الوضع OFF، ثم أزل القابس من مقبس الحائط.
- لا تستخدم الجهاز إلا في الأغراض المخصص لها فقط.

## إرشادات السلامة

- صُمم هذا الجهاز ليستخدم في المنازل فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في الأماكن والمناطق التالية، ولن ينطبق الضمان في هذه الحالة على:
  - مناطق مطبخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
  - بيوت المزارع؛
  - من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من البيئات السكنية؛
  - بيئات من نوع المبيت والإفطار.
- هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- في حال تلف سلك الإمداد بالطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المُصنعة أو وكيل الخدمة أو أشخاص مؤهلين، وذلك لتفادي التعرض لأي خطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو ممن تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا في حال قيام شخص مسؤول بتقديم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز إليهم من أجل الحفاظ على سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال جيداً؛ للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- ⚠️ قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة عند تشغيل الجهاز. لا تلمس الأسطح الساخنة من الجهاز.
- نظّف الأجزاء القابلة للفصل باستعمال إسفنجة غير كاشطة وسائل غسيل الصحن.
- نظّف الجزء الداخلي والخارجي للجهاز باستعمال إسفنجة أو قطعة قماش رطبة. يُرجى الرجوع إلى قسم «التنظيف» من إرشادات الاستعمال.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse or partially immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 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.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn the product to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.

## SAFETY INSTRUCTION

- This appliance is intended to be used in 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, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.
- ⚠️ 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.

- Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.
- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.
- 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 (depending on model).

## 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.
- 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; make sure that you use the right amount of ingredients.
- Place the appliance at minimum 20 cm from a wall.

## 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 brillo pads, nor scourers.
- Do not store your appliance outside. Store it in a dry and well ventilated area.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

## POLARIZATION INSTRUCTIONS

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.

## SPECIAL CORD INSTRUCTIONS

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
  - b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
- 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
  - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

## 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.

## Environment



### Environment protection first!

- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- Leave it at a local civic waste collection point.


## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est toujours impératif de respecter les précautions de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions avant l'utilisation.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon électrique, les fiches d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon électrique ou la fiche d'alimentation est endommagé, après une défaillance ou s'il a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'accessoires complémentaires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon électrique pendre du bord d'une table ou d'un comptoir et ne pas le laisser toucher à une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique chaud ou à proximité d'un tel brûleur, ou encore dans un four chaud.
- Faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, mettre toute commande en position d'arrêt (« OFF »), puis débrancher la fiche d'alimentation de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il n'est pas conçu pour être utilisé, et la garantie ne s'appliquera pas, dans les applications suivantes :
  - cuisines réservées au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
  - fermes;
  - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel;
  - environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne dûment qualifiée afin d'éviter tout risque.

- Cet appareil n'est conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
-  La température des surfaces accessibles peuvent être élevées lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Nettoyez les pièces amovibles avec une éponge non abrasive et du détergent à vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge ou un chiffon humide. Veuillez vous reporter à la section « Nettoyage » des consignes d'utilisation.
- L'appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2000 m.
- 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).

## À faire

- Lisez et suivez les consignes d'utilisation. Conservez-les soigneusement.
- Retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes ou les autocollants promotionnels de votre appareil avant de l'utiliser. Assurez-vous d'avoir aussi enlevé le matériel d'emballage sous la cuve amovible (selon les modèles).
- Assurez-vous que la tension de votre réseau principal correspond à la tension indiquée sur plaque signalétique de l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu des différentes normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui où il a été acheté, il doit être vérifié par un centre de service agréé.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à distance des éclaboussures d'eau.
- Débranchez toujours votre appareil après une utilisation, pour le déplacer ou le nettoyer.
- En cas de feu, débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour éviter d'endommager votre appareil, veuillez suivre les recettes contenues dans les consignes et assurez-vous d'utiliser la bonne quantité d'ingrédients.
- Placez l'appareil à au moins 20 cm d'un mur.

## À ne pas faire

- N'utilisez pas l'appareil si ce dernier ou le cordon d'alimentation est endommagé ou s'il est tombé et présente des dommages visibles ou ne semble pas fonctionner normalement. Si cela se produit, l'appareil doit être envoyé à un centre de service agréé.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous décidez tout de même de le faire sous votre propre responsabilité, utilisez une rallonge en bon état et conforme à la puissance de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne déplacez jamais l'appareil tant qu'il contient des aliments chauds.
- Ne faites jamais fonctionner votre appareil à vide.
- Ne mettez pas l'appareil en marche près de matériaux inflammables (stores, rideaux) ou près d'une source de chaleur externe (cuisinière à gaz, plaques chauffantes, etc.).
- Ne rangez pas de produits inflammables près du meuble où se trouve l'appareil ou sous ce meuble.
- Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Ne plongez pas le produit dans l'eau.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage puissants (notamment des décapants à base de soude), ni de coussinets Brillo ou d'éponges métalliques.
- N'entreposez pas votre appareil dehors. Rangez-le dans un endroit sec et bien ventilé.

## Conseils/informations

- Lors de la première utilisation du produit, ce dernier peut dégager une odeur non toxique. Cela ne nuira pas à son utilisation et disparaîtra rapidement.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et à la législation en vigueur (directives sur la basse tension, compatibilité électromagnétique, matériaux en contact avec les aliments, l'environnement, etc.).
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et intérieur uniquement. En cas d'utilisation professionnelle, d'utilisation inappropriée ou de non-respect des consignes, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.
- Pour votre sécurité, utilisez seulement les accessoires et les pièces détachées conçus pour 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.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

CET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE.

## INSTRUCTIONS SPÉCIALES CONCERNANT LE CORDON ÉLECTRIQUE

- a) Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire les risques qu'un cordon plus long ne s'enchevêtre ou ne fasse trébucher quelqu'un.
- b) De plus longs cordons d'alimentation amovibles ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si les utilisateurs font preuve de prudence.
- c) Si un plus long cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisé :
  - 1) La puissance nominale électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique nominale de l'appareil ; et
  - 2) Le cordon doit être placé de façon qu'il ne dépasse pas du plan de travail ou du plateau de table, là où il pourrait être tiré par les enfants ou provoquer un trébuchement involontaire. Si l'appareil est un modèle avec prise de terre, la rallonge doit être un cordon à trois fils avec une fiche de mise à la terre.

## INSTRUCTIONS EN MATIÈRE DE POLARISATION

Cet appareil est équipé d'une fiche d'alimentation polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de décharge électrique, cette fiche est conçue pour ne pouvoir être insérée que dans un seul sens sur la prise polarisée. Si la fiche ne convient pas parfaitement à la prise, tourner la fiche dans l'autre sens. Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon.

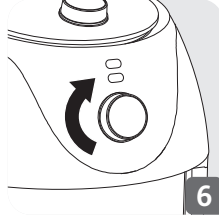
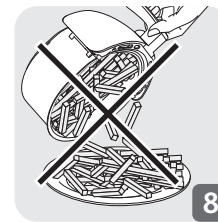
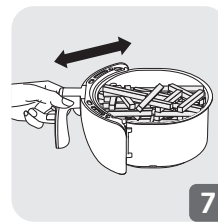
## Environnement



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

① Votre appareil contient de nombreux matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou recyclés.

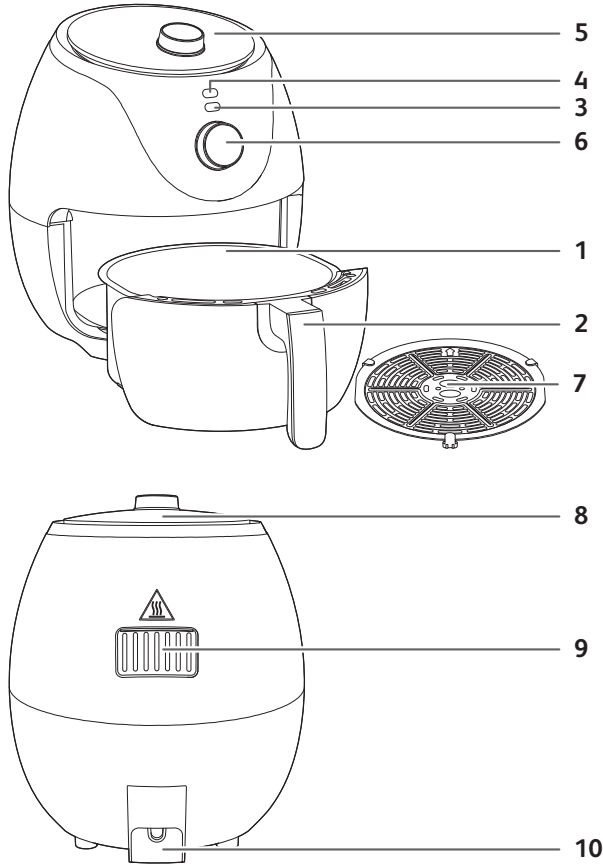
➔ Allez le porter à un centre de collecte des déchets.



1. **ar:** أدخل القابس في المقبس وتأكد من أن الجهد الكهربائي يطابق الجهد الكهربائي المحدد على لوحة التصنيف. توخ الحذر عند استعمال الجهاز.
- en:** Insert the plug into the socket, ensuring that the voltage matches the voltage indicated on the rating plate. Be careful when using the appliance.
- fr:** Insérez la fiche dans la prise correspondant à la tension indiquée sur la plaque signalétique. Prenez des précautions en utilisant l'appareil.
2. **ar:** أزل السلة من القلاية الهوائية.
- en:** Remove the basket from the Air Fryer.
- fr:** Retirez le panier de la friteuse à air.
3. **ar:** أضف الطعام إلى السلة.
- en:** Add the food to the basket.
- fr:** Ajoutez l'aliment dans le panier.
4. **ar:** أعد السلة إلى القلاية الهوائية.
- en:** Return the basket to the Air Fryer.
- fr:** Remettez le panier dans la friteuse à air.
5. **ar:** أدر مفتاح التحكم في درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة المطلوبة. راجع قسم «دليل الطهي» لتحديد درجة الحرارة الصحيحة.
- en:** Turn the temperature control knob to set the required temperature. See the 'Cooking Guide' section to determine the correct temperature.
- fr:** Tournez le bouton de température pour régler à la température requise. Consultez la rubrique «Réglages» pour déterminer la bonne température.

6. **ar:** أدر المؤقت إلى الوقت المطلوب. راجع قسم دليل الطهي لتحديد الوقت الصحيح.
- en:** Turn the timer to the required time. Refer to the Cooking Guide section to determine the correct time.
- fr:** Réglez la minuterie au temps requis. Consultez la rubrique Réglages pour déterminer la durée exacte.
7. **ar:** عند انتهاء وقت التحضير المخصص، يُصدر المؤقت صافرة. أخرج السلة من الجهاز ووضّعها على سطح مستو ومقاوم للحرارة.
- en:** When you hear the timer whistle, the allocated preparation time has run out. Remove the basket from the appliance and place it on a flat and heat-resistant surface.
- fr:** Le sifflement de la minuterie indique que le temps de préparation défini s'est écoulé. Retirez le panier de l'appareil et posez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur.
8. **ar:** لا تقم بتدوير السلة لإزالة الطعام، إذ يمكن بعد ذلك إفراغ أي زيت زائد يتم تجميعه في أسفل السلة داخل الطعام وقد يسقط الحامل.
- en:** Do not rotate the basket to remove the food, since any excess oil collected at the bottom of the basket may then be emptied into the food and the rack may fall out.
- fr:** Ne tournez pas le panier pour retirer l'aliment, car tout excédent d'huile récupéré dans la partie inférieure du panier pourrait se vider sur l'aliment et la grille pourrait tomber.
9. **ar:** استخدم ملقطاً لإزالة الطعام من القلاية.
- en:** Use a pair of tongs to remove food from the pan.
- fr:** Utilisez une paire de pinces pour retirer les aliments de la poêle.

## نبذة عن المنتج /About the product/ Présentation du produit



المشكلة	السبب المُحتمل	الحل
القلابة الهوائية لا تعمل.	الجهاز غير متصل بمقبس.	قم بتوصيل القابس الطاقة الرئيسية بمقبس الحائط.
	لم تقم بضبط المؤقت.	لتنشغيل الجهاز، أدر مقبض المؤقت إلى وقت التحضير المطلوب.
	لم يتم وضع الوعاء بشكل جيد في القلاية الهوائية.	تأكد من وضع الوعاء داخل القلاية الهوائية بالكامل.
الأطعمة المقلية بالقلابة الهوائية غير مطهوهة جيدًا.	يوجد الكثير من الطعام في السلة.	ضع كميات قليلة من المكونات في السلة. سيتم قلي كميات الطعام الصغيرة بشكل متجانس.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة.	أدر مقبض التحكم في درجة الحرارة إلى إعداد درجة الحرارة المطلوب (راجع قسم "دليل الطهي" في فصل "استخدام الجهاز").
لا يتم قلي المكونات بشكل متساوٍ في القلاية الهوائية.	يجب هز أنواع معينة من المكونات في منتصف عملية التحضير.	يجب هز المكونات التي يتم وضعها فوق بعضها أو إلى جانب بعضها (مثل البطاطا المقلية) في منتصف وقت التحضير. راجع قسم "دليل الطهي" في فصل "استخدام الجهاز".
كانت الأطعمة معدة للقلي في القلاية التقليدية.	كانت الأطعمة معدة للقلي في القلاية التقليدية.	قم بطهي الوجبات الخفيفة في الفرن أو ضع القليل من الزيت على الوجبات الخفيفة كي تصبح مقرمشة.
لا يمكنني إدخال السلة في الجهاز بشكل صحيح.	يوجد الكثير من المكونات في السلة.	لا تملأ السلة فوق الحد الأقصى المبين.
ينبعث دخان أبيض من السلة.	تقوم بطهي مكونات دهنية.	عندما تقللي أطعمة دهنية في القلاية الهوائية، تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى السلة. ينتج الزيت دخانًا أبيض ويمكن أن تصبح السلة أكثر سخونة من المعتاد. لا يؤثر ذلك على الجهاز أو على النتيجة النهائية.
	لا تزال السلة تحتوي على بقايا شحم من الاستخدامات السابقة.	ينتج الدخان الأبيض عن الدهون الساخنة داخل السلة. تأكد من تنظيف السلة بشكل صحيح قبل كل استخدام.
لا يتم قلي البطاطا المقلية بشكل متساوٍ في القلاية الهوائية.	لم يتم استخدام النوع الصحيح من البطاطا.	استخدم البطاطا الطازجة وتأكد من بقائها متماسكة في أثناء الطهي.
	لم يتم شطف البطاطا المقطعة بشكل صحيح قبل القلي.	اشطف البطاطا المقطعة للتخلص من النشا الزائد.
البطاطا المقلية غير مقرمشة عند إخراجها من القلاية الهوائية.	تعتمد قرمشة البطاطا المقلية على كمية الزيت والماء في البطاطا.	تأكد من تجفيف البطاطا المقطعة جيدًا قبل إضافة الزيت. قطع البطاطا إلى حجم أصغر لتصبح أكثر قرمشة. أضف بعض الزيت إلى البطاطا لتصبح أكثر قرمشة.



- عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا مدة طهي أقصر قليلًا من الأطعمة الأكبر حجمًا.
- تتطلب الكمية الأكبر من الطعام وقتًا أطول قليلًا للطهي والكمية الأقل من الطعام لا تتطلب سوى وقت أقل قليلًا للطهي.
- يؤدي هز الأطعمة الأصغر حجمًا في منتصف مدة الطهي إلى تحسين النتيجة النهائية وقد يساعد في منع الطهي غير المتساوي.
- أضف بعض الزيت إلى البطاطا الطازجة لتصبح مقرمشة. بعد إضافة ملعقة من الزيت، يجب قلي البطاطا في غضون بضع دقائق.
- لا تطهو أطعمة دهنية للغاية في القلاية الهوائية.
- يمكن أيضًا طهي الوجبات الخفيفة التي يمكن طهيها في الفرن في القلاية الهوائية.
- الكمية المثالية الموصى بها لطهي البطاطا هي 600 جرام.
- استخدم العجينة المورقة المنفوخة وعجينة الفطيرة القصيرة الجاهزة لتحضير الوجبات الخفيفة المملوءة بسرعة وسهولة.
- ضع طبق الفرن في القلاية الهوائية، إذا كنت تريد خبز كعكة أو الكيش أو إذا كنت تريد قلي المكونات الهشة أو المكونات المملوءة. يمكنك استخدام طبق فرن مصنوع من السيليكون أو الفولاذ المقاوم للصدأ أو الألومنيوم أو الفخار.
- يمكنك أيضًا استخدام القلاية الهوائية لإعادة تسخين الطعام. لإعادة تسخين الطعام، عيّن درجة الحرارة إلى 160 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق.
- عند استخدام الخلطات التي تنتفخ (مثل الكعكة أو الكيش أو المافن)، يجب ألا يتم ملء أكثر من نصف طبق الفرن.

- نظّف الجهاز بعد كل استخدام.
- يتميز الوعاء والشبكة بطبقة خارجية مقاومة للاتصاق. لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفهما، فقد يؤدي ذلك إلى تلف الطلاء المقاوم للاتصاق.
1. انزع القابس الرئيسي من مقبس الحائط واركز الجهاز ببرد. ملاحظة: أزل الوعاء للسماح بتبريد القلاية الهوائية بسرعة أكبر.
  2. امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.
  3. نظّف الوعاء والشبكة بالماء الساخن وسائل التنظيف وإسفنجة غير كاشطة. يمكنك استخدام سائل إزالة الشحوم لإزالة أي أوساخ متبقية.
- نصيحة:** إذا علقت الأوساخ في قاع الوعاء والشبكة، فاملأهما بالماء الساخن وسائل التنظيف. انقع الوعاء والشبكة لمدة 10 دقائق تقريبًا، ثم اشطفهما ونظفهما وجففهما.
4. امسح الجزء الداخلي من الجهاز بماء ساخن وقطعة قماش رطبة.
  5. نظّف أداة التسخين بفرشاة تنظيف جافة لإزالة أي بقايا طعام.
  6. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

1. افصل الجهاز عن الكهرباء ودعه يبرد.
2. تأكد من أن كل الأجزاء نظيفة وجافة.

إذا احتجت إلى صيانة الجهاز أو معلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، فُرجى زيارة موقع تيفال الإلكتروني على العنوان [www.tefal.com](http://www.tefal.com) أو الاتصال بمركز خدمة مستهلكي منتجات تيفال في بلدك. يمكنك العثور على رقم الهاتف في كتيب الضمان الدولي. في حال عدم وجود مركز خدمة مستهلكين في بلدك، يُرجى زيارة وكيل تيفال المحلي لديك.

إذا واجهت مشكلات في الجهاز، فُرجى زيارة الموقع الإلكتروني [www.tefal.com](http://www.tefal.com) للاطلاع على قائمة بالأسئلة الشائعة أو الاتصال بمركز خدمة المستهلكين في بلدك.

- للحصول على أفضل النتائج، ننصحك باستخدام رقائق البطاطا المجمدة. إذا كنت تريد صنع شرائح البطاطا المنزلية، فاتبع الخطوات أدناه.
1. اختر مجموعة متنوعة من البطاطا الموصى بها لصنع رقائق البطاطا. قشّر البطاطا وقطّعها إلى رقائق متساوية السمك.
  2. انقع رقائق البطاطا في وعاء من الماء البارد لمدة 30 دقيقة على الأقل، ثم صفّها وجفّفها بقطعة قماش نظيفة ذات قدرة امتصاص عالية. ثم امسحها من خلال التربيت عليها بمنشفة مطبخ ورقية. يجب أن تكون الشرائح جافة تمامًا قبل الطهي.
  3. اسكب ½ ملعقة كبيرة من الزيت (النباتي أو دوار الشمس أو الزيتون) في وعاء جاف، وضع الشرائح فوقه واخلطها حتى تغطى بالزيت.
  4. أخرج الرقائق من الوعاء باستخدام أصابعك أو أدوات المطبخ حتى تتم تصفيتها وإبقاها في زيت زائد في الوعاء.
- ملاحظة: لا تقلب حاوية الرقائق المغطاة بالزيت مباشرة داخل الوعاء دفعة واحدة، وإلا سيقي الزيت الزائد في قاع الوعاء.
5. قم بقلي الشرائح وفقًا للتعليمات الواردة في قسم "دليل الطهي".

## دليل الطهي

يساعدك الجدول أدناه في تحديد الإعدادات الأساسية للطعام الذي تريد تحضيره. ملاحظة: تُعدّ مدد الطهي أدناه إرشادية فقط وقد تختلف وفقاً لتنوع الأطعمة المستخدمة وكميتها. بالنسبة للأطعمة الأخرى، قد يؤثر الحجم والشكل والعلامة التجارية وكذلك فولت الكهرباء المتعارف عليه لبلدك على النتائج. لذلك، قد تحتاج إلى تعديل مدة الطهي قليلاً.

معلومات إضافية	الوزن*	درجة الحرارة (بالدرجة المئوية)	الوقت (بالدقيقة)	الحد الأدنى والحد الأقصى للكمية (بالجرام)	الحد الأدنى والحد الأقصى للكمية (بالجرام)
<b>البطاطا والبطاطا المقلية</b>					
	نعم	180 درجة مئوية	20 إلى 35 دقيقة	من 300 إلى 600 جرام	البطاطا المقلية الرفيعة المجمدة
أضف ملعقة كبيرة من الزيت	نعم	180 درجة مئوية	30 إلى 40 دقيقة	من 300 إلى 600 جرام	شرائح البطاطا المجمدة
<b>لحوم البقر والدواجن</b>					
		180 درجة مئوية	9 إلى 20 دقيقة	من 100 إلى 320 جرام	شريحة اللحم
		180 درجة مئوية	8 إلى 15 دقيقة	320 جرام	كرات اللحم
		180 درجة مئوية	20 إلى 40 دقيقة	من 100 إلى 380 جرام	صدور الدجاج
<b>السمك</b>					
استخدم الصينية بدون الرف.		140 درجة مئوية	15 إلى 20 دقيقة	270 جرام	قطعة من فيليه سمك السلمون
<b>الشطائر</b>					
		200 درجة مئوية	20 إلى 30 دقيقة	من 200 إلى 450 جرام	قطع الدجاج المغطاة بالبقسماط المجمدة
		200 درجة مئوية	16 إلى 25 دقيقة	من 220 جرام (6 قطع)	أجنحة الدجاج المجمدة
		180 درجة مئوية	8 إلى 20 دقيقة	110 جرام (3 قطع)	أصابع الجبنة المغطاة بالبقسماط المجمدة
	نعم	200 درجة مئوية	8 إلى 15 دقيقة	180 جرام (7-6 قطع)	حلقات البصل المجمدة
<b>الخبز</b>					
استخدم طبق الفرن**		180 درجة مئوية	30 دقيقة	3 × 100 جرام	فطائر المافن

\* هُزّ الطعام في منتصف مدة الطهي.  
\*\* ضع طبق الفرن في الصينية.

7. لتشغيل الجهاز، أدر مقبض المؤقت إلى وقت الطهي المطلوب.  
أضف 3 دقائق إلى وقت الطهي المذكور في الجداول في الصفحتين 7 و8 عند استخدام الجهاز عندما يكون بارداً.

لضبط وقت قبلي، أدر مقبض المؤقت إلى 10 دقائق ثم عد إلى الوقت المطلوب. ملاحظة: يمكنك أيضاً السماح للجهاز بالتسخين المسبق من دون أي طعام في داخله، إذا أردت ذلك. في هذه الحالة، أدر مقبض المؤقت لأكثر من 3 دقائق وانتظر إلى أن ينطفئ مصباح التسخين (بعد 3 دقائق تقريباً). ثم أملاً الوعاء وأدر مقبض المؤقت إلى وقت الطهي المطلوب (راجع "دليل الطهي" لمعرفة التوقيت).

- يتحول ضوء الاستعداد إلى اللون الأخضر، مما يشير إلى أن الجهاز قد أصبح ساخناً.
- يبدأ المؤقت في العد التنازلي لوقت الطهي المعين.
- يضيء مصباح التسخين.
- في أثناء عملية القلي بالهواء الساخن، يضيء مصباح التسخين وينطفئ من وقت لآخر. يشير ذلك إلى أن عنصر التسخين يتم تشغيله وإيقافه للحفاظ على درجة الحرارة المحددة
- 8. يُجمَع الزيت الزائد من الطعام في قاع الوعاء.
- 9. يجب هز بعض الأطعمة في منتصف مدة الطهي (راجع قسم "دليل الطهي"). ولهز الطعام، اسحب الوعاء من الجهاز باستخدام المقبض وهزّه، ثم أعد وضع الوعاء داخل القلاية الهوائية. نصيحة: يمكنك تعيين المؤقت إلى نصف مدة الطهي، وعندما يصدر المؤقت صوتاً، هزّ المكونات. ثم أعد تعيين المؤقت إلى مدة الطهي المتبقية.
- 10. عند سماع صوت المؤقت، تكون مدة الطهي المعينة قد انتهت. اسحب الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
- ملاحظة: يمكنك أيضاً إيقاف تشغيل الجهاز يدوياً. وللقيام بذلك، أدر مقبض التحكم في المؤقت إلى 0.
- 11. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً، بعد، فما عليك سوى إعادة الوعاء داخل الجهاز وتعيين المؤقت إلى بض دقائق إضافية.
- 12. عند الانتهاء من طهي الطعام، أخرج الوعاء. وإزالة الطعام، استخدم ملقطاً لنقل الطعام خارج الوعاء.

تحذير: عند قلب الوعاء، احذر من أن يتسرب أي زيت زائد مُجمَع في قاع الوعاء إلى الطعام واحرص على ألا تسقط الشبكة. بعد القلي بالهواء الساخن، يصبح كل من الوعاء والشبكة والطعام ساخنين جداً. وحسب نوع الطعام المطهو في المقلاة الهوائية، توخ الحذر إذ قد يخرج البخار من الوعاء. تحذير: لا تقلب الوعاء رأساً على عقب مطلقاً، إذ قد تسقط الشبكة القابلة للإزالة والزيت الساخن. عندما تكون دفعة من الطعام جاهزة، تكون القلاية الهوائية جاهزة على الفور لتحضير دفعة أخرى. 14. ملاحظة: يمكنك أيضاً إيقاف تشغيل الجهاز يدوياً من خلال تدوير مقبض المؤقت إلى صفر (بعكس اتجاه عقارب الساعة).

## الوصف

1. السلة
2. مقبض السلة
3. مصباح التسخين
4. مصباح الجهوزية
5. مقبض التحكم في درجة الحرارة (80 إلى 200 درجة مئوية)
6. المُوَقَّت (60-0 دقائق) / مقبض "التشغيل" (ON)
7. الشبكة قابلة للفصل
8. الغطاء العلوي
9. فتحة التهوية
10. كابلات الطاقة الرئيسي

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

1. أزل كل مواد التغليف.
2. أزل أي ملصقات أو بطاقات من الجهاز.
3. نظّف الوعاء والشبكة القابلة للفصل بالماء الساخن وبعض سائل الغسيل وإسفنجة غير كاشطة.
4. امسح الجزء الداخلي والخارجي للجهاز بقطعة قماش رطبة. تعمل القلاية الهوائية عن طريق إنتاج الهواء الساخن. لا تملأ الوعاء بالزيت أو الدهون.

## تجهيزات الاستعمال

1. ضع الجهاز على سطح عمل مستو وثابت ومقاوم للحرارة بعيداً عن رذاذ الماء.
  2. لا تملأ الوعاء بالزيت أو بأي سائل آخر.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز. سيعطل ذلك تدفق الهواء وسيؤثر على نتيجة القلي بالهواء الساخن.

## استخدام الجهاز

تستطيع القلاية الهوائية طهي مجموعة كبيرة من الوصفات. تتوفر أوقات طهي الأطعمة الرئيسية في قسم "دليل الطهي".

1. وصل سلك الطاقة بمقبس كهربائي.
  2. اسحب الوعاء بعناية من القلاية الهوائية.
  3. ضع الطعام في الوعاء.
- ملاحظة: لا تملأ الوعاء مطلقاً أكثر من علامة الحد الأقصى (MAX) أو لأكثر من الحد الأقصى للكمية المشار إليها في الجدول (راجع القسم "دليل الطهي"). إذ قد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.
4. أعد وضع الوعاء في القلاية الهوائية.
- تحذير: لا تلمس الوعاء عند الاستعمال ولبعض الوقت بعد الاستعمال، لأنه يكون ساخناً جداً.
- أمسك الوعاء من المقبض فقط.
5. حرك مقبض التحكم في درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة. راجع قسم "دليل الطهي" لتحديد درجة الحرارة المناسبة.
  6. حدد وقت الطهي المطلوب (راجع قسم "دليل الطهي").

## DESCRIPTION

1. Basket
2. Basket handle
3. Heating up light
4. Ready light
5. Temperature control knob (80 to 200°C)
6. Timer (0-60 min) / 'On' knob
7. Removable grid
8. Top cover
9. Air vent
10. Main power cable

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the bowl and the removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. Air Fryer works by producing hot air. Do not fill the bowl with oil or frying fat.

## PREPARING FOR USE

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

## USING THE APPLIANCE

Air Fryer can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'.

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Carefully pull the bowl out of the Air Fryer.
3. Place the food in the bowl.  
**Note: Never fill the bowl beyond the MAX level mark or exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.**
4. Slide the bowl back into the Air Fryer.  
**Caution: Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle.**
5. Move the temperature control knob to the required temperature. See section 'Cooking Guide' to select the right temperature.
6. Select the required cooking time (see section 'Cooking Guide').

7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required cooking time.  
**Add 3 minutes to the cooking time stated in the tables on pages 7 and 8 when using the appliance from cold.**  
**To set a short time, turn the timer knob until 10 minutes and then go back to the desired time.**  
**Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any food inside. In this case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the bowl and turn the timer knob to the required cooking time (see Cooking Guide for timings).**
  - The ready light will turn green, indicating the appliance is hot.
  - The timer starts counting down the set cooking time.
  - The heating-up light goes on.
  - During the hot air frying process, the heating-up light goes on and off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to thermostatically maintain the set temperature.
8. Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
9. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the Air Fryer.  
 Tip: You can set the timer to half of the cooking time, and when the timer sounds shake the ingredients. Then set the timer again for the remaining cooking time.
10. **When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.**  
**Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the timer control knob to 0.**
11. **Check if the food is ready.**  
 If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
12. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.  
**Caution:** When you turn the bowl, be careful of any excess oil collected at the bottom of the bowl that may leak onto the food and of the grid may fall down.  
 After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Depending on the type of food cooked in the Air Fryer, be careful as steam may escape from the bowl.  
**Caution:** Never turn the bowl upside-down, as the removable grid and hot oil could fall down.
13. When a batch of food is ready, the Air Fryer is instantly ready for preparing another batch of food.
14. **Note: You can also turn off the appliance manually by turning the timer knob to zero (anti-clockwise).**

## COOKING GUIDE

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

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

	Min. and max. quantity (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake*	Additional information
<b>Potatoes and french fries</b>					
Thin frozen fries	300-600 g	20-35 min	180°C	Yes	
Frozen potato slices	300-600 g	30-40 min	180°C	Yes	Add 1 tablespoon of oil
<b>Beef and poultry</b>					
Steak	100-320 g	9-20 min	180°C		
Meatballs	320 g	8-15 min	180°C		
Chicken breast	100-380 g	20-40 min	180°C		
<b>Fish</b>					
Salmon fillet	270 g	15-20 min	140°C		Use the pan without the rack.
<b>Sandwiches</b>					
Frozen breaded chicken pieces	200-450 g	20-30 min	200°C		
Frozen chicken wings	220 g (6 pieces)	16-25 min	200°C		
Frozen breaded cheese sticks	110 g (3 pieces)	8-20 min	180°C		
Frozen onion rings	180 g (6-7 pieces)	8-15 min	200°C	Yes	
<b>Baking</b>					
Muffins	3 x 100 g	30 min	180°C		Use oven dish**

\* Shake halfway.

\*\* Place the oven dish in the pan.

## TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- A larger amount of food only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of food only requires a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. After adding a spoon of oil, fry the potatoes within a few minutes.
- Do not cook extremely greasy foods in the Air Fryer.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the Air Fryer.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 600 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the Air Fryer bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the Air Fryer to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes.
- When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

## MAKING HOME-MADE CHIPS

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

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in a bowl of cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour ½ tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl.  
**Note: Do not tip the container of oil coated chips directly into the bowl in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the bowl.**
5. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.

## CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Remove the bowl to let the Air Fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the bowl and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.  
You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.  
**Tip: If dirt is stuck at the bottom of the bowl and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the bowl and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.**
4. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

## STORAGE

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

## GUARANTEE AND SERVICE

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

## TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible cause	Solution
The Air Fryer does not work.	The appliance is not connected to an outlet.	Connect the mains plug to a wall socket.
	You have not set the timer.	To turn on the appliance, turn the timer knob to the preparation time required.
	The bowl is not put well in the Air Fryer.	Make sure the bowl is put inside the Air Fryer completely.
The foods fried with the Air Fryer are not well cooked.	There is too much food in the basket.	Put small portions of ingredients in the basket. Small portions will fry uniformly.
	The set temperature is low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see "Cooking Guide" section in the "Using the appliance" chapter).
The ingredients are not fried evenly in the Air Fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through preparation.	Ingredients that are left on top of each other or set across each other (e.g. french fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See the "Cooking Guide" section in the "Using the appliance" chapter.
Fried snacks are not crispy when they leave the Air Fryer.	Foods were meant for a traditional fryer.	Cook snacks in the oven or apply a little oil to the snacks to get a crispy result.
I can't slide the basket correctly into the appliance.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket above the maximum level indicated.
White smoke is emitted from the basket.	You are cooking fatty ingredients.	When you fry fatty foods in the Air Fryer, a large amount of oil will seep into the basket. The oil produces white smoke and the basket can become hotter than normal. This does not affect the appliance or the final result.
	The basket still has grease residue from previous uses.	White smoke is caused by hot fat inside the basket. Be sure to properly clean the basket before each use.

Problem	Possible cause	Solution
French fries do not fry evenly in the Air Fryer.	The right type of potato was not used.	Use fresh potatoes and make sure they remain firm during cooking.
	The sliced potatoes were not properly rinsed before frying.	Rinse the sliced potatoes to remove excess starch.
French fries are not crispy when they leave the Air Fryer.	The crispness of French fries depends on the amount of oil and water in the potatoes.	Be sure to dry the sliced potatoes properly before adding the oil.
		Cut the potatoes into a smaller size to get a more crispy result.
		Add some oil to get a more crispy result.

## DESCRIPTION

1. Panier
2. Poignée du panier
3. Voyant de préchauffage
4. Voyant prêt
5. Bouton de commande de la température ( de 80 à 200 °C)
6. Minuterie (0-60 min)/Bouton de marche
7. Grille amovible
8. Couvercle supérieur
9. Sortie d'air
10. Cordon d'alimentation principale

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Enlevez tous les autocollants ou étiquettes sur l'appareil.
3. Nettoyez bien la cuve et la grille amovible à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. La friteuse à air 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 et au niveau. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non thermorésistantes.
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 cuisson à air chaud.**

## MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

La friteuse à air chaud permet de cuire une large gamme d'ingrédients. Les temps de cuisson pour les principaux ingrédients sont indiqués dans la section « Réglages ».

1. Insérez la fiche secteur dans une prise murale.
2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse.
3. Placez les ingrédients dans la cuve.  
**Remarque : Ne remplissez jamais la cuve au-delà de l'indication MAX et ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Réglages »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.**
4. Remettez la cuve dans la friteuse à air chaud.  
**Attention : Ne touchez pas la cuve pendant l'utilisation et un certain temps après l'utilisation, car celle-ci devient très chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.**
5. Mettez le bouton de commande de la température à la température requise.  
Voir la section « Réglages » pour déterminer la bonne température.

6. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section « Réglages »).
7. Pour allumer l'appareil, mettez le bouton de la minuterie au temps de préparation requis. **Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid. Pour régler une courte durée, tournez le bouton de la minuterie jusqu'à 10 minutes puis revenez au temps souhaité.**

**Remarque : Si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser préchauffer l'appareil sans ingrédients à l'intérieur. Dans ce cas, mettez le bouton de la minuterie à plus de 3 minutes et attendez que le voyant de préchauffage s'éteigne (après environ 3 minutes). Ensuite, remplissez le panier et mettez le bouton de la minuterie au temps de préparation requis.**

- Le voyant prêt devient vert, indiquant que l'appareil est chaud.
  - Le voyant de préchauffage s'allume.
  - La minuterie commence le décompte du temps de préparation fixé.
  - Au cours du processus de friture à air chaud, le voyant de préchauffage s'allume et s'éteint régulièrement. Cela indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température fixée.
8. Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve.
  9. 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 remuez. Ensuite, glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud.  
Astuce : Vous pouvez régler la minuterie à la moitié du temps de préparation puis, une fois qu'elle aura sonné, secouer les ingrédients, cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie au temps de préparation restant après avoir remué les ingrédients.
  10. **Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation défini s'est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface thermorésistante. Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour cela, mettez le bouton de la minuterie à 0.**
  11. **Assurez-vous que les ingrédients sont prêts.**  
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.
  12. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.  
**Attention: Lorsque vous retournez la cuve, faites attention à l'excédent d'huile au fond qui pourrait s'écouler sur les aliments et à la grille amovible qui pourrait tomber.** Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds. Prenez des précautions car, selon le type d'ingrédients dans friteuse à air chaud de la vapeur peut s'échapper de la cuve.  
**Attention:** Ne jamais tourner le bol à l'envers car la plaque amovible et de l'huile chaude pourraient tomber.
  13. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est prête instantanément pour préparer un autre lot.
  14. **Note : il est même possible d'éteindre manuellement l'appareil en tournant le bouton de la minuterie à zéro dans le sens antihoraire.**

## RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

**Remarque : Notez que ces réglages ne servent que de référence. Du fait de la provenance, des aliments, la taille, la forme, la marque et aussi le voltage de votre pays peut affecter le résultat. Par conséquent, vous devrez peut-être ajuster légèrement le temps de cuisson.**

	Quantité min. et max. (g)	Temps (min)	Température (°C)	Agiter*	Information supplémentaire
<b>Pommes de terre et frites</b>					
Frites fines congelées	300-600 g	20-35 min	180°C	Oui	
Rondelles de pommes de terre congelées	300-600 g	30-40 min	180°C	Oui	Ajoutez 1 cuillerée d'huile
<b>Viande de bœuf et viande de volaille</b>					
Bifteck	100-320 g	9-20 min	180°C		
Boulettes	320 g	8-15 min	180°C		
Poitrine de poulet	100-380 g	20-40 min	180°C		
<b>Poisson</b>					
Filet de saumon	270 g	15-20 min	140°C		Utilisez la poêle sans la grille.
<b>Sandwichs</b>					
Bouchées de poulet panées congelées	200-450 g	20-30 min	200°C		
Ailes de poulet congelées	220 g (6 morceaux)	16-25 min	200°C		
Bâtonnets au fromage panés congelés	110 g (3 morceaux)	8-20 min	180°C		
Rondelles d'oignons congelées	180 g (6-7 morceaux)	8-15 min	200°C	Oui	
<b>Baking</b>					
Muffins	3 x 100 g	30 min	180°C		Utilisez le plat à four**

\* Remuez à mi-chemin.

\*\* Mettez le plat à four dans la poêle.

## CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- Une grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long et une petite quantité d'ingrédients plus long et une petite quantité, un temps de préparation légèrement plus court.
- 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 les rendre croustillantes. Après avoir ajouté l'huile, faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud dans les minutes qui suivent.
- Ne préparez pas des ingrédients extrêmement gras dans la friteuse à air chaud.
- Les bouchées qui peuvent être cuites au four peuvent également être cuites dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale de frites pour obtenir un résultat croustillant est de 600 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des bouchées fourrées rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Mettez un plat allant au four dans la cuve de la friteuse à air chaud si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients délicats ou fourrés. Ce plat peut être en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 160 °C pour au plus 10 minutes.
- Remarque : Lorsque vous utilisez des ingrédients qui lèvent (**tels que des gâteaux, des quiches ou des muffins**), le plat allant au four ne doit pas être rempli à plus de la moitié.

## FRITES MAISON

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites (**p. ex., surgelées**). Si vous souhaitez préparer des frites maison, veuillez suivre les étapes ci-dessous.

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez ½ cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez ensuite les bâtonnets et remuez-les jusqu'à ce qu'ils soient recouverts d'huile.
4. Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine de sorte que l'excédent d'huile reste dans le bol.

**Remarque : Ne videz pas d'un seul trait tous les bâtonnets dans la cuve, afin d'éviter que l'excédent d'huile se retrouve au fond de la cuve.**

5. Faites cuire les bâtonnets de pommes de terre conformément aux instructions de la section « Réglages ».



## 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 la cuve et la grille à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.  
**Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.**  
**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.**
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoiyante pour retirer les résidus d'aliments.

## RANGEMENT

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

## ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères ordinaires à la fin de sa vie utile, mais allez le porter à un point de collecte officiel pour qu'il soit recyclé. Vous aiderez ainsi à préserver l'environnement.

## 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 Web de Tefal à l'adresse [www.tefal.com](http://www.tefal.com) ou contacter le service d'assistance à la clientèle Tefal 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 Tefal local.

## DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

Si vous avez des problèmes avec votre appareil, visitez [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.

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche sur une prise murale.
	La minuterie n'a pas été configurée.	Mettez le bouton de la minuterie au temps de préparation requis pour mettre l'appareil en marche.
	Le bol n'est pas mis en place correctement dans la friteuse à air.	Assurez-vous que le bol est complètement à l'intérieur de la friteuse à air.
Les aliments frits avec la friteuse à air ne sont pas bien cuits.	La quantité d'aliments dans le panier est excessive.	Mettez des petites portions d'ingrédients dans le panier. La friture des petites portions est uniforme.
	La température choisie est basse.	Tournez le bouton de commande de température au réglage de température requis (voir la rubrique de «Réglages» au chapitre «Utilisation de l'appareil»).
Les ingrédients ne sont pas frits uniformément dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être remués au milieu du temps de préparation.	Les ingrédients qui restent les uns sur les autres ou collés entre eux (ex frites) doivent être remués au milieu du temps de préparation. Voir la rubrique de «Réglages» au chapitre «Utilisation de l'appareil».
Les collations ne sont pas croustillantes lorsqu'on les retire de la friteuse à air.	Ces aliments doivent être cuits de préférence dans une friteuse traditionnelle.	Faites cuire les collations au four, ou badigeonnez-les d'un peu d'huile pour obtenir une texture croustillante.
Je ne peux pas bien insérer le panier dans l'appareil.	Il y a beaucoup d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier plus que l'indication maximale.

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée blanche s'échappe du panier.	Vous êtes en train de cuire des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des aliments gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile peut s'échapper du panier. L'huile génère de la fumée blanche et le panier peut devenir plus chaud plus que d'habitude. Cela ne compromet ni l'appareil, ni le résultat final.
	Le panier a encore des résidus de graisse des usages précédents.	La fumée blanche est causée par la graisse chaude à l'intérieur du panier. Prenez soin de bien laver le panier avant chaque utilisation.
La friture des frites n'est pas uniforme dans la friteuse à air.	Vous n'utilisez pas le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes au cours de la cuisson.
	Les pommes de terre coupées n'ont pas été bien rincées avant la friture.	Rincez les pommes de terre coupées pour éliminer l'excès d'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'on les retire de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les pommes de terre.	Prenez soin de bien sécher les pommes de terre coupées avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux pour obtenir une texture plus croustillante.
		Ajoutez un peu d'huile pour obtenir une texture plus croustillante.

ar

p. 4 – 2, 20 – 15

en

p. 5 – 7, 21 – 27

fr

p. 8 – 11, 28 – 34