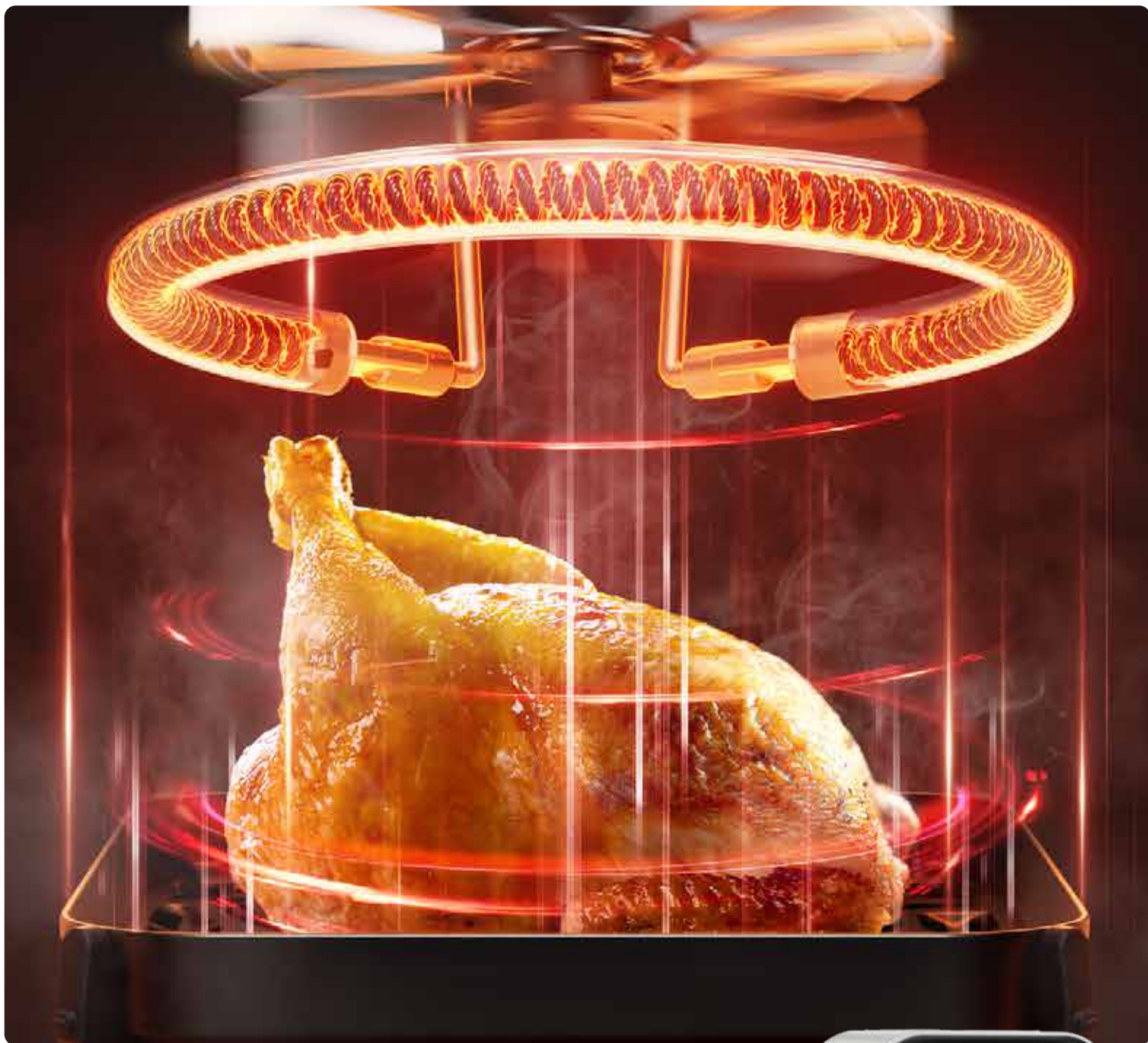


T-fal®

INFRARED AIR FRYER FRITEUSE À AIR INFRAROUGE

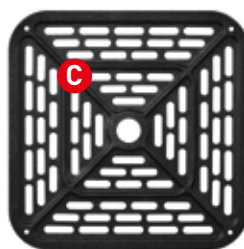
Easy Fry / Friture Facile Collection 5.3 QT/ 5L



QUICK START GUIDE GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE



Getting to know your Infrared Air Fryer Apprenez à connaître votre friteuse à air infrarouge



EN

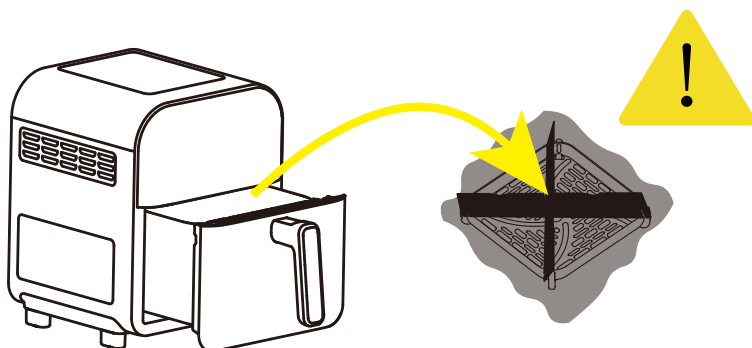
- A. Touch Screen Programs
- B. Timer/ Temperature Display
- C. Removable Tray (dishwasher safe)
- D. Basket (dishwasher safe)
- E. Basket Handle
- F. Water Zone

FR

- A. Programmes sur un écran tactile
- B. Minuterie / Température
- C. Plateau amovible (va au lave-vaisselle)
- D. Panier (va au lave-vaisselle)
- E. Poignée du panier
- F. Cavité pour l'eau

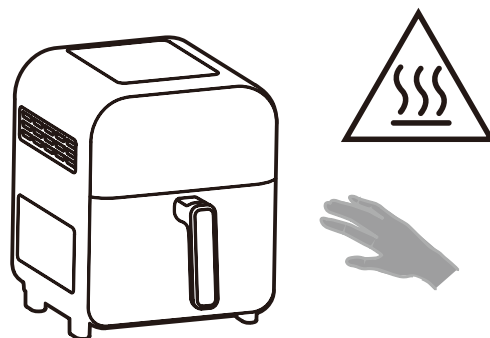
EN: When removing the basket, always set the hot basket on heat-resistant surface.

FR: En retirant le panier, placez-le toujours sur une surface résistante à la chaleur.



EN: Remove all inside plastic and paper.

FR: Retirez tout plastique et papier à l'intérieur.



EN: Handle with caution when hot.

FR: Prudence quand c'est chaud.

How to Insert your Removable Tray: Comment insérer votre Plateau amovible :



EN

To insert, tilt the tray toward the back of the basket, hooking it securely under the metal shelf.

Push the front of the tray down towards the silicone stopper.

Ensure the tray is secure and level in the basket.

To remove the tray, lift from the handle side first.

Carefully lift the tray out of the basket.

FR

Pour l'insérer, inclinez le plateau vers le bas du panier en le suspendant solidement sous la tablette de métal.

Poussez le devant du plateau vers le bas, en direction du cran d'arrêt en silicone.

Assurez-vous que le plateau est fixé solidement et à niveau dans le panier.

Pour retirer le panier, soulevez-en l'arrière vers le haut.

Soulevez-le délicatement pour le sortir du panier.

Step Etapes

1



Plug into grounded outlet.

Branchez dans une prise de courant.

2



Touch once to turn ON.

Appuyez une fois pour allumer.

3



Secure tray in basket.

Placez le plateau dans le panier.

Cooking Programs
Programmes de cuisson

Temperature Selection
Sélection de la température

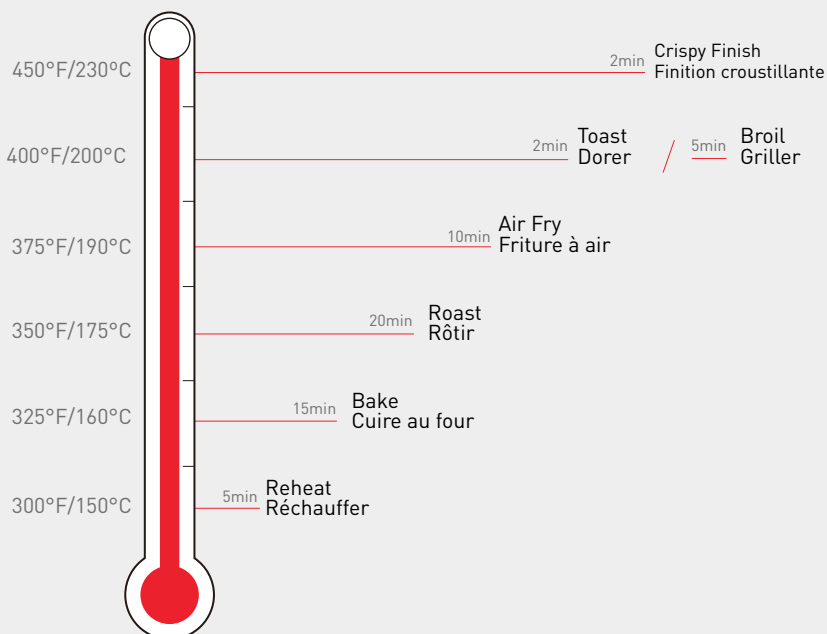


Time and Temperature Display
Écran affichant l'heure et la température

Time Selection
Sélection du temps

Crispy Finish Program
Programme pour une finition croustillante

On/Off-One touch Power Off- Long hold 3 sec
Pour allumer/éteindre : Appuyez sur le bouton une fois Pour éteindre : Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes



EN

The 'Crispy Finish' program automates the final cooking phase with a blast of INFRA-HEAT for a professional sear-like finish to enhance flavor and texture.

FR

Le programme "Crispy Finish" automatise la dernière phase de cuisson avec un jet de chaleur INFRAROUGE pour une finition professionnelle avec un doré qui révèle les saveurs et la texture des aliments.

COOKING GUIDE CHART GUIDE DE CUISSON

EN The table below is a general cooking guide:
Adjust time and temperature to personal preference.

- For 1 or 2 servings, shaking the basket is usually not necessary. However, larger quantities might require shaking or turning for even cooking. Simply pull out the Basket by the Handle, shake, and then slide it back to continue.
- Add sweet marinades and soy sauce only after cooking as they can burn easily due to their low burning points.
- When cooking fresh vegetables and meats with lean to no fats, they could benefit from a light coat of olive oil (1 Tbsp/15ml).

FR Le tableau suivant est un guide général de cuisson :
ajustez le temps et la température selon vos préférences personnelles.

- Pour 1 ou 2 portions, il n'est généralement pas nécessaire de secouer le panier. Cependant, il peut être nécessaire de secouer le panier lors de la cuisson de plus grandes quantités pour une cuisson uniforme. Il suffit de sortir le panier par la poignée, de le secouer, puis de le réinsérer pour continuer.
- Ajoutez des sauces, des assaisonnements ou de la sauce soja seulement après la cuisson. Ils peuvent facilement brûler en raison de leurs points de cuisson bas.
- Pour la cuisson de vos légumes ou de votre viande avec peu ou sans matières grasses, vous pouvez ajouter une légère couche d'1 cuillère à soupe / 15 ml d'huile d'olive.

EN/FR	Size/ Quantité	Program/ Programme	Crispy Finish/ Fini Croustillant	Time est./ Durée totale
Chicken Wings/ Ailes de poulet	10-12 pcs	Broil Griller	✓	15-18min
Frozen Chicken Nuggets/ Nuggets de poulet surgelées	10-12 pcs	Broil Griller	✓	10-12 min
New York Strip 1.5 inch/ Filet de bœuf 2.5-3.5cm	1 pc	Broil Griller	✓	7-10 min
Lamb Chops/ Côtelettes d'agneau	4-6 pcs	Broil Griller	✓	6-8 min
Salmon/ Saumon	2 pcs x 4 oz	Air Fryer Friture à air	✓	10-12min
Frozen French Fries/ Frites surgelées	10.5 oz/300g	Broil Griller	✓	12-15min
Sweet Bell Peppers/ Poivrons doux	12 oz/340g	Broil Griller	✓	8-10min
Broccoli Florets/ Fleurs de brocoli	8 oz/230g	Broil Griller	✓	5-6 min
Cauliflower Florets/ Fleurs de chou-fleur	14 oz/400g	Roast Rôtir	✓	10-12min
Sliced White Bread/ Pain blanc tranché en deux	2 pcs	Toast Dorer		2-4min

CLEAN AFTER EACH USE NETTOYEZ APRÈS CHAQUE UTILISATION



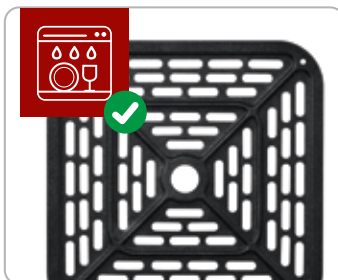
EN Soak for 10 min if needed

FR Trempez pendant 10 minutes si nécessaire



Wipe exterior with soft cloth

Essuyez l'extérieur avec un chiffon



Dishwasher Safe

Compatible avec le lave-vaisselle



Dishwasher Safe

Compatible avec le lave-vaisselle

T-fal®

INFRARED AIR FRYER
FRITEUSE À AIR INFRAROUGE

Easy Fry / Friture Facile Collection 5.3 QT/ 5L



Getting to know your Infrared Air Fryer
Apprenez à connaître votre friteuse à air infrarouge

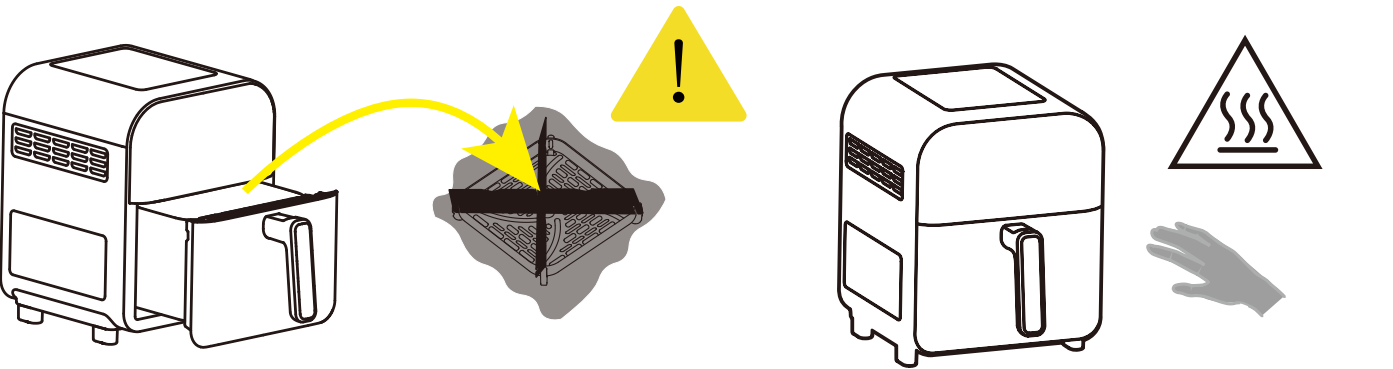
EN

A. Touch Screen Programs
B. Timer/ Temperature Display
C. Removable Tray (dishwasher safe)
D. Basket (dishwasher safe)
E. Basket Handle
F. Water Zone

FR

A. Programmes sur un écran tactile
B. Minuterie / Température
C. Plateau amovible (va au lave-vaisselle)
D. Panier (va au lave-vaisselle)
E. Poignée du panier
F. Cavité pour l'eau

EN: When removing the basket, always set the hot basket on heat-resistant surface.
FR: En retirant le panier, placez-le toujours sur une surface résistante à la chaleur.



EN: Remove all inside plastic and paper.
FR: Retirez tout plastique et papier à l'intérieur.

EN: Handle with caution when hot.
FR: Prudence quand c'est chaud.

How to Insert your Removable Tray:
Comment insérer votre Plateau amovible :

EN

To insert, tilt the tray toward the back of the basket, hooking it securely under the metal shelf.

Push the front of the tray down towards the silicone stopper.

Ensure the tray is secure and level in the basket.

To remove the tray, lift from the handle side first.

Carefully lift the tray out of the basket.

FR

Pour l'insérer, inclinez le plateau vers le bas du panier en le suspendant solidement sous la tablette de métal.

Poussez le devant du plateau vers le bas, en direction du cran d'arrêt en silicone.

Assurez-vous que le plateau est fixé solidement et à niveau dans le panier.

Pour retirer le panier, soulevez-en l'arrière vers le haut.

Soulevez-le délicatement pour le sortir du panier.

Step Etapes

1

Plug into grounded outlet.
Branchez dans une prise de courant.

2

Touch once to turn ON.
Appuyez une fois pour allumer.

3

Secure tray in basket.
Placez le plateau dans le panier.

Cooking Programs
Programmes de cuisson

Temperature Selection
Sélection de la température

Time and Temperature Display
Écran affichant l'heure et la température

Time Selection
Sélection du temps

Crispy Finish Program
Programme pour une finition croustillante

On/Off-One touch Power Off- Long hold 3 sec
Pour allumer/éteindre : Appuyez sur le bouton une fois Pour éteindre : Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes

450°F/230°C

400°F/200°C

375°F/190°C

350°F/175°C

325°F/160°C

300°F/150°C

2min Crispy Finish
Finition croustillante

2min Toast
Dorer / 5min Broil
Griller

10min Air Fry
Friture à air

20min Roast
Rôtir

15min Bake
Cuire au four

5min Reheat
Réchauffer

EN

The 'Crispy Finish' program automates the final cooking phase with a blast of INFRA-HEAT for a professional sear-like finish to enhance flavor and texture.

FR

Le programme "Crispy Finish" automatise la dernière phase de cuisson avec un jet de chaleur INFRAROUGE pour une finition professionnelle avec un doré qui révèle les saveurs et la texture des aliments.

COOKING GUIDE CHART
GUIDE DE CUSSION

EN The table below is a general cooking guide:
Adjust time and temperature to personal preference.

- For 1 or 2 servings, shaking the basket is usually not necessary. However, larger quantities might require shaking or turning for even cooking. Simply pull out the Basket by the Handle, shake, and then slide it back to continue.
- Add sweet marinades and soy sauce only after cooking as they can burn easily due to their low burning points.
- When cooking fresh vegetables and meats with lean to no fats, they could benefit from a light coat of olive oil (1 Tbsp/15ml).

FR Le tableau suivant est un guide général de cuisson :
ajustez le temps et la température selon vos préférences personnelles.

- Pour 1 ou 2 portions, il n'est généralement pas nécessaire de secouer le panier. Cependant, il peut être nécessaire de secouer le panier lors de la cuisson de plus grandes quantités pour une cuisson uniforme. Il suffit de sortir le panier par la poignée, de le secouer, puis de le réinsérer pour continuer.
- Ajoutez des sauces, des assaisonnements ou de la sauce soja seulement après la cuisson. Ils peuvent facilement brûler en raison de leurs points de cuisson bas.
- Pour la cuisson de vos légumes ou de votre viande avec peu ou sans matières grasses, vous pouvez ajouter une légère couche d'1 cuillère à soupe / 15 ml d'huile d'olive.

EN/FR	Size/ Quantité	Program/ Programme	Crispy Finish/ Fini Croustillant	Time est./ Durée totale
Chicken Wings/ Ailes de poulet	10-12 pcs	Broil Griller	✓	15-18min
Frozen Chicken Nuggets/ Nuggets de poulet surgelés	10-12 pcs	Broil Griller	✓	10-12 min
New York Strip 1.5 inch/ Filet de boeuf 2.5-3.5cm	1 pc	Broil Griller	✓	7-10 min
Lamb Chops/ Côtelettes d'agneau	4-6 pcs	Broil Griller	✓	6-8 min
Salmon/ Saumon	2 pcs x 4 oz	Air Fryer Friture à air	✓	10-12min
Frozen French Fries/ Frites surgelées	10.5 oz/300g	Broil Griller	✓	12-15min
Sweet Bell Peppers/ Poivrons doux	12 oz/340g	Broil Griller	✓	8-10min
Broccoli Florets/ Fleurs de brocoli	8 oz/230g	Broil Griller	✓	5-6 min
Cauliflower Florets/ Fleurs de chou-fleur	14 oz/400g	Roast Rôtir	✓	10-12min
Sliced White Bread/ Pain blanc tranché en deux	2 pcs	Toast Dorer		2-4min

CLEAN AFTER EACH USE
NETTOYEZ APRÈS CHAQUE UTILISATION

EN

Soak for 10 min if needed

Wipe exterior with soft cloth

Dishwasher Safe

Dishwasher Safe

FR

Trempez pendant 10 minutes si nécessaire

Essuyez l'extérieur avec un chiffon

Compatible avec le lave-vaisselle

Compatible avec le lave-vaisselle

Meals in minutes

Repas en quelques minutes

Follow the steps /
Suivez les étapes

1 2 3 ...

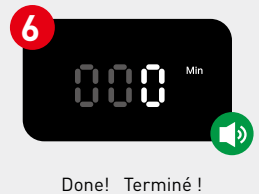
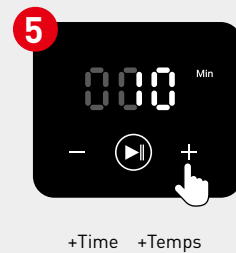
EN

Ensure food is at safe temperature; if not, reinsert Basket, reset timer, and recook.
Actual results may vary based on food variety, size, shape, quantity, and brand.

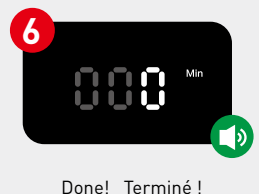
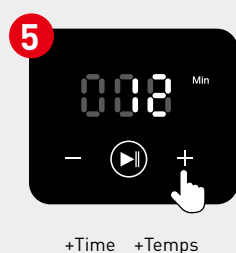
FR

Assurez-vous que les aliments atteignent une cuisson adéquate pour éviter tout risque pour la santé ; sinon, remplacez le panier, réinitialisez le minuteur et recommencez la cuisson. Les résultats peuvent varier en fonction de la variété, de la taille, de la forme, de la quantité et de la marque des aliments.

NY Steak & Broccoli Entrecôte de boeuf & brocoli



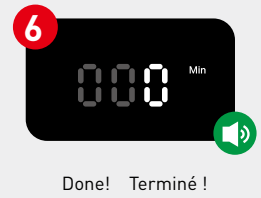
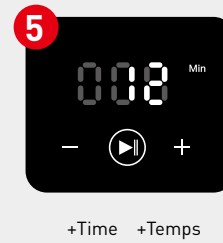
Frozen French Fries & Nuggets Frites surgelées & Nuggets



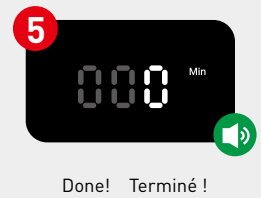
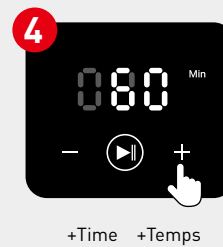
Cooking results may vary based on quantity and thickness of pictured ingredients. Personal preferences may vary.
Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité et de l'épaisseur des ingrédients. Les préférences personnelles peuvent différer.

Salmon & Sweet peppers

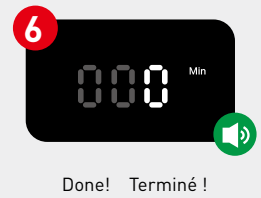
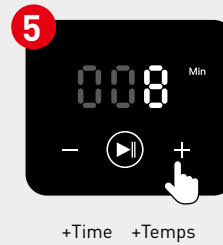
Saumon et poivrons doux



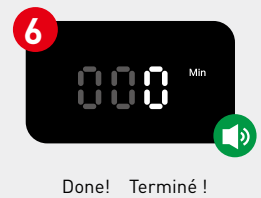
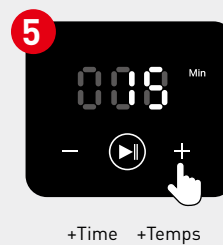
Whole Chicken Poulet entier



Lamb Chops & Cauliflower Côtelettes d'agneau et chou-fleur.



Chicken wings Ailes de poulet

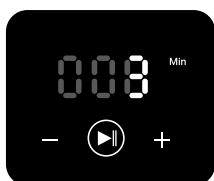


Best way to reheat, toast, and bake fast!

Le meilleur moyen de réchauffer, griller ou cuire vos aliments rapidement !



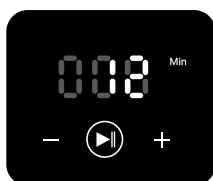
2 x pizza
2 parts de pizza



Reheat 3 min
Réchauffer 3 min



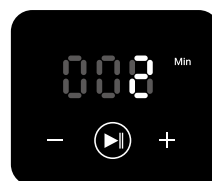
Pre-Made Dough
Pâte préfaite



Bake 10-12 min
Cuire 10-12 min



Bagel
Bagel



Toast 2-3 min
Dorer 2-3 min

Bake Cuire au four



EN

Reduce recipe temperatures by 10-20°F/5-10°C for scratch or pre-made dough due to faster heating. Use oven-safe dishes in the Basket.

FR

Réduisez la température de 10 à 20°F/5 à 10°C pour les pâtes préfaites car elles chauffent plus rapidement. Utilisez des contenants adaptés au four qui rentrent dans le panier.

Frozen Surgelés



EN

Frozen foods or pre-made foods: start with the manufacturer's instructions but be prepared to reduce the cooking time. Use the Always Light oven window to monitor progress.

FR

Pour les aliments congelés ou préfabriqués : commencez avec les instructions du fabricant mais soyez prêt à réduire le temps de cuisson. Utilisez toujours la lumière du four et la fenêtre pour surveiller le processus.



QUICK START GUIDE GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE



INFRARED AIR FRYER FRITEUSE À AIR INFRAROUGE

Easy Fry Collection 5.3 QT/ 5L

T-fal®

INFRARED AIR FRYER
FRITEUSE À AIR INFRAROUGE

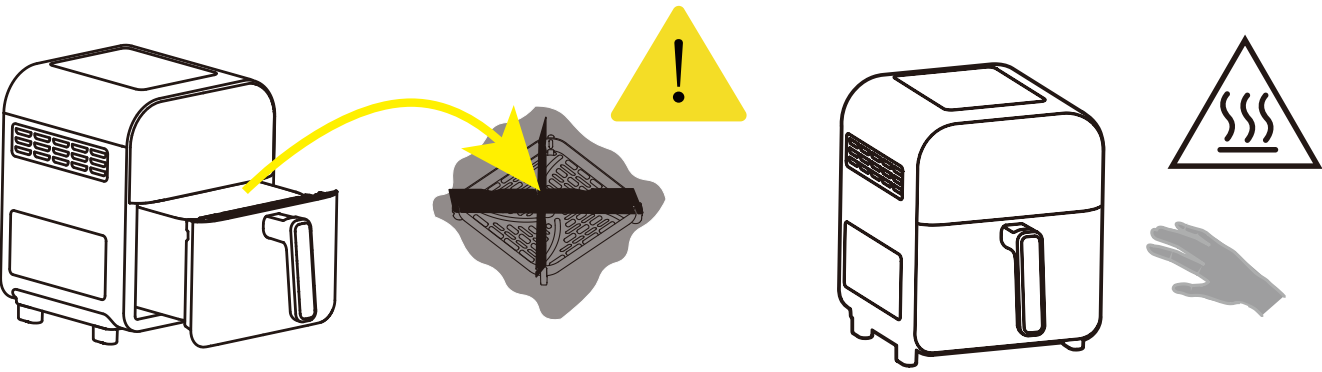
Easy Fry / Friture Facile Collection 5.3 QT/ 5L



Getting to know your Infrared Air Fryer
Apprenez à connaître votre friteuse à air infrarouge



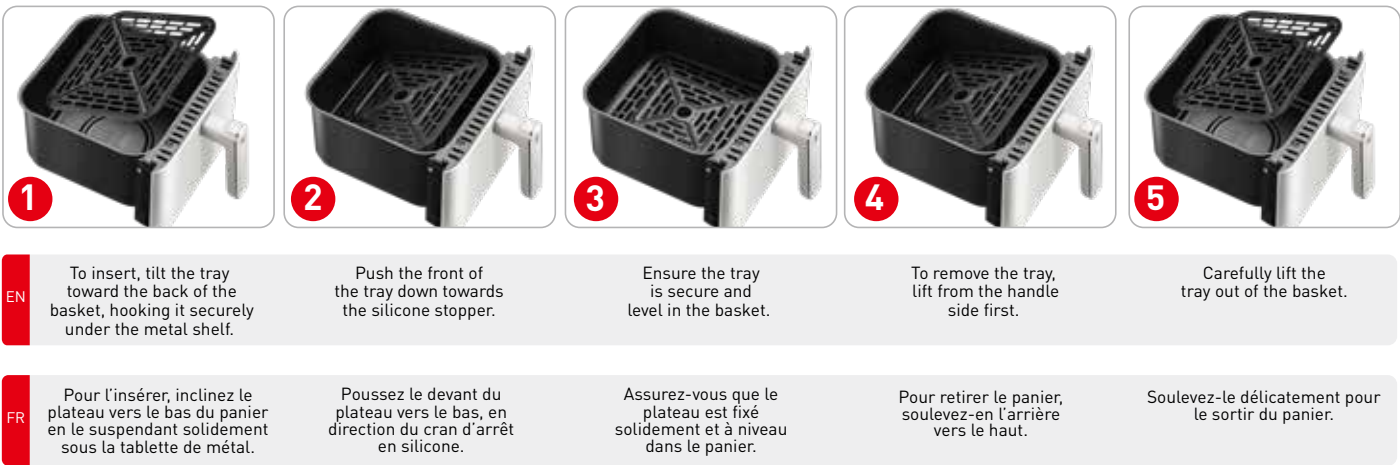
EN: When removing the basket, always set the hot basket on heat-resistant surface.
FR: En retirant le panier, placez-le toujours sur une surface résistante à la chaleur.



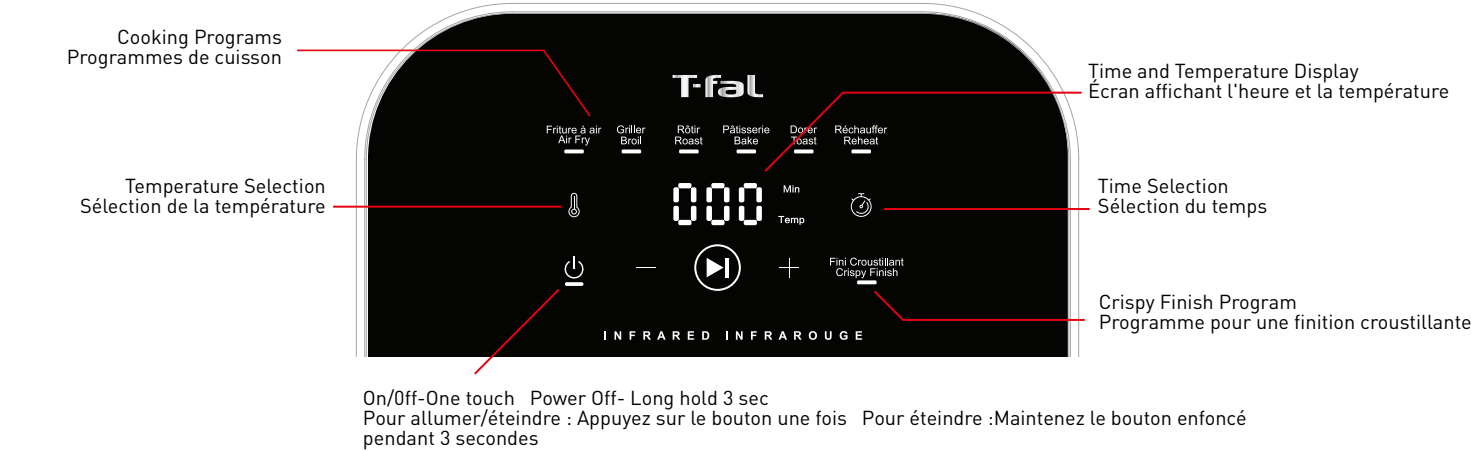
EN: Remove all inside plastic and paper.
FR: Retirez tout plastique et papier à l'intérieur.

EN: Handle with caution when hot.
FR: Prudence quand c'est chaud.

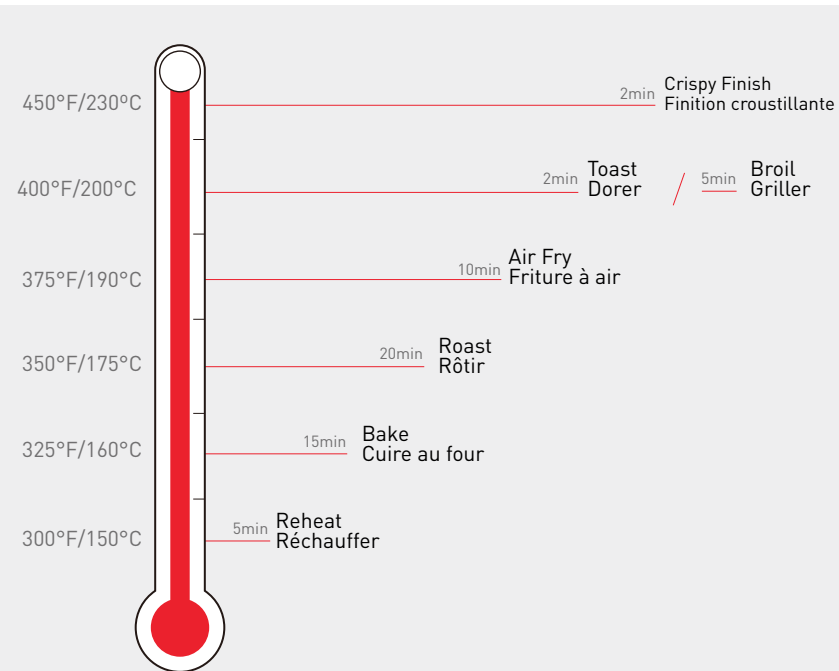
How to Insert your Removable Tray:
Comment insérer votre Plateau amovible :



Step Etapes



On/Off-One touch Power Off- Long hold 3 sec.
Pour allumer/éteindre : Appuyez sur le bouton une fois Pour éteindre :Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes



EN: The 'Crispy Finish' program automates the final cooking phase with a blast of INFRA-HEAT for a professional sear-like finish to enhance flavor and texture.

FR: Le programme "Crispy Finish" automatise la dernière phase de cuisson avec un jet de chaleur INFRAROUGE pour une finition professionnelle avec un doré qui révèle les saveurs et la texture des aliments.

COOKING GUIDE CHART
GUIDE DE CUISON

EN: The table below is a general cooking guide:
Adjust time and temperature to personal preference.

- For 1 or 2 servings, shaking the basket is usually not necessary. However, larger quantities might require shaking or turning for even cooking. Simply pull out the Basket by the Handle, shake, and then slide it back to continue.
- Add sweet marinades and soy sauce only after cooking as they can burn easily due to their low burning points.
- When cooking fresh vegetables and meats with lean to no fats, they could benefit from a light coat of olive oil (1 Tbsp/15ml).

FR: Le tableau suivant est un guide général de cuisson :
ajustez le temps et la température selon vos préférences personnelles.

- Pour 1 ou 2 portions, il n'est généralement pas nécessaire de secouer le panier. Cependant, il peut être nécessaire de secouer le panier lors de la cuisson de plus grandes quantités pour une cuisson uniforme. Il suffit de sortir le panier par la poignée, de le secouer, puis de le réinsérer pour continuer.
- Ajoutez des sauces, des assaisonnements ou de la sauce soja seulement après la cuisson. Ils peuvent facilement brûler en raison de leurs points de cuisson bas.
- Pour la cuisson de vos légumes ou de votre viande avec peu ou sans matières grasses, vous pouvez ajouter une légère couche d'1 cuillère à soupe / 15 ml d'huile d'olive.

EN/FR	Size/ Quantité	Program/ Programme	Crispy Finish/ Fini Croustillant	Time est./ Durée totale
Chicken Wings/ Ailes de poulet	10-12 pcs	Broil Griller	✓	15-18min
Frozen Chicken Nuggets/ Nuggets de poulet surgelés	10-12 pcs	Broil Griller	✓	10-12 min
New York Strip 1.5 inch/ Filet de boeuf 2.5-3.5cm	1 pc	Broil Griller	✓	7-10 min
Lamb Chops/ Côtelettes d'agneau	4-6 pcs	Broil Griller	✓	6-8 min
Salmon/ Saumon	2 pcs x 4 oz	Air Fryer Friture à air	✓	10-12min
Frozen French Fries/ Frites surgelées	10.5 oz/300g	Broil Griller	✓	12-15min
Sweet Bell Peppers/ Poivrons doux	12 oz/340g	Broil Griller	✓	8-10min
Broccoli Florets/ Fleurs de brocoli	8 oz/230g	Broil Griller	✓	5-6 min
Cauliflower Florets/ Fleurs de chou-fleur	14 oz/400g	Roast Rôtir	✓	10-12min
Sliced White Bread/ Pain blanc tranché en deux	2 pcs	Toast Dorer		2-4min

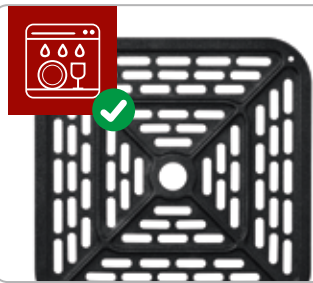
CLEAN AFTER EACH USE
NETTOYEZ APRÈS CHAQUE UTILISATION



EN: Soak for 10 min if needed



Wipe exterior with soft cloth



Dishwasher Safe



Dishwasher Safe

FR: Trempez pendant 10 minutes si nécessaire

Essuyez l'extérieur avec un chiffon

Compatible avec le lave-vaisselle

Compatible avec le lave-vaisselle

Meals in minutes
Repas en quelques minutes

Follow the steps /
Suivez les étapes

1 2 3 ...

EN

Ensure food is at safe temperature; if not, reinsert Basket, reset timer, and recook.
Actual results may vary based on food variety, size, shape, quantity, and brand.

FR

Assurez-vous que les aliments atteignent une cuisson adéquate pour éviter tout risque pour la santé ; sinon, remplacez le panier, réinitialisez le minuteur et recommencez la cuisson. Les résultats peuvent varier en fonction de la variété, de la taille, de la forme, de la quantité et de la marque des aliments.

NY Steak & Broccoli Entrecôte de boeuf & brocoli



Frozen French Fries & Nuggets Frites surgelées & Nuggets



Cooking results may vary based on quantity and thickness of pictured ingredients. Personal preferences may vary.
Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité et de l'épaisseur des ingrédients. Les préférences personnelles peuvent différer.

Salmon & Sweet peppers Saumon et poivrons doux



Whole Chicken Poulet entier



Lamb Chops & Cauliflower Côtelettes d'agneau et chou-fleur.



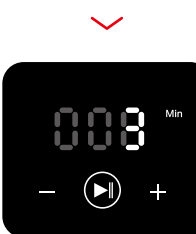
Chicken wings Ailes de poulet



Best way to reheat, toast, and bake fast!
Le meilleur moyen de réchauffer,griller ou cuire vos aliments rapidement !



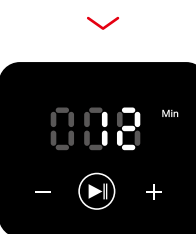
2 x pizza
2 parts de pizza



Reheat 3 min
Réchauffer 3 min



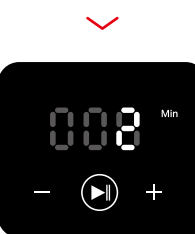
Pre-Made Dough
Pâte préfaite



Bake 10-12 min
Cuire 10-12 min



Bagel
Bagel



Toast 2-3 min
Dorer 2-3 min

Bake Cuire au four

EN

Reduce recipe temperatures by 10-20°F/5-10°C for scratch or pre-made dough due to faster heating. Use oven-safe dishes in the Basket .

FR

Réduisez la température de 10 à 20°F/5 à 10°C pour les pâtes préfaites car elles chauffent plus rapidement. Utilisez des contenants adaptés au four qui rentrent dans le panier.

Frozen Surgelés

EN

Frozen foods or pre-made foods: start with the manufacturer's instructions but be prepared to reduce the cooking time. Use the Always Light oven window to monitor progress.

FR

Pour les aliments congelés ou préfabriqués : commencez avec les instructions du fabricant mais soyez prêt à réduire le temps de cuisson. Utilisez toujours la lumière du four et la fenêtre pour surveiller le processus.

T-fal
QUICK START GUIDE
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE



INFRARED AIR FRYER
FRITEUSE A AIR INFRAROUGE
Easy Fry Collection 5.3 QT/ 5L