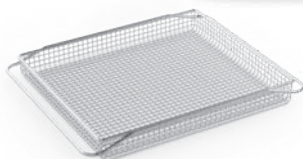


en

fr

es



AIR FRYER OVEN

www.t-fal.com
www.t-fal.ca
www.t-falusa.com
www.t-fal.com.mx
www.imusa.com.co

Scan for online recipes
Scannez pour des recettes online
Escanear para recetas en línea



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs or machine 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 an accessory not evaluated for use with this appliance may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Household use only.
- Do not let cord hang over 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.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to the "off" position, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Extreme caution must be used when moving appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an air fryer oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the air fryer oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: Paper, cardboard, plastic, and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To turn off the air fryer oven, turn the timer switch to off position.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAUTION

This machine is intended for household use only. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by the nearest authorized brand Service Center. Visit our website or contact your respective country's Consumer Service department for the service center nearest you. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to disassemble the machine.

Repair should be done by an authorized local brand Service Center only.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT PRECAUTIONS:

- **Make sure you read all the instructions.**
- This appliance is not intended to function using an external time-switch or a separate remote control system.
- 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 must 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.

- As this appliance is for household use only, it is not intended for use 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.
- To ensure safety, if the power cord is damaged, it must be replaced by either the manufacturer, its approved service centre or similarly qualified persons*.
 - * Unless removable power cord
- During use, the rear face of the appliance must be placed against a wall.
- The symbol  means: Caution, hot surface.
- This electrical appliance functions at high temperatures which may cause burns. Do not touch the metal parts or the glass of your oven.
- Cleaning the appliance: the grid (and/or other removable parts) can be cleaned with a damp sponge and dishwashing liquid. Clean the inside and outside of the appliance with a damp sponge or cloth.
- The lamp must only be used for providing light to the oven. It should not be used on fittings for lighting rooms (according to model).
- Do not use the appliance if:
 - it has a faulty or damaged power cord,
 - the appliance has been dropped and shows visible signs of damage or of malfunction.

In each of these cases, to avoid any risks to your safety the appliance should be sent to the nearest approved service centre.

- Unplug the appliance when you need to carry out major cleaning to the appliance, when you need to change the light bulb or in the event of a thunderstorm.
- Do not remove the control buttons from the control panel when it is being cleaned.
- For your safety, never dismantle the appliance yourself; contact an Approved Service Centre. The appliance can be used up to an altitude of 4000 meters.
-  **For your safety, this appliance meets applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food articles, Environment.).**
- Bearing in mind all the different standards in force, if this appliance is to be used in a country other than that where it was purchased, make sure it is checked by an approved service centre.
- Do not move the appliance while it is in use.
- This appliance is not designed to be built in to other furnishing units. Place your oven on a flat, stable, heat-resistant work surface or on a kitchen unit which can tolerate a temperature of at least 90°C 195°F.
- Make sure that air can flow freely all around your appliance.
- We advise you when using for the first time, to operate your oven empty (without grill).

- Allow a distance of at least 2 cm / 0,78" between food articles and the upper heating element. It is quite normal if you notice a light amount of smoke or some smells of newness when you use your appliance for the first time, and this completely normal occurrence will quickly disappear.
- Check that the mains voltage corresponds correctly to that indicated on the appliance (alternating current only).
- Make sure that your electricity supply is sufficient for an appliance of this power.
- Always plug the appliance into an earthed socket (16A).
- Do not allow the power cord to hang down or come into contact with the hot parts of the oven.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Only use an extension lead which is in good condition, with an earthed plug, and with a conducting cord which is at least as thick as the cord supplied with the product.
- Unplug the appliance when it is not in use.
- In order to avoid the risk of electric shocks; do not dip the cord, the plug or the appliance itself into water or any other liquid.
- Do not place the appliance close to any heat source or near to any electrical elements. Do not stand the appliance on top of any other appliance.
- Use the handles and the buttons; use oven gloves if necessary.
- Be careful when opening and closing the door of your oven: any violent shock or excessive stress caused by variations in temperature may break the glass parts. These parts are made of toughened glass in order to avoid any risk of spray and thus avoid danger to the user.
- Never place any plates on the glass of your oven when it is open.
- Should any parts of the product catch fire never try to extinguish the fire with water. Unplug the appliance and do not open the door. Smother the flames with a damp cloth.
- Do not store any inflammable products close to or underneath the furniture unit where the appliance is located.
- Do not operate the appliance under a wall unit, shelving, or close to inflammable materials such as blinds, curtains, drapes...
- Do not use the appliance as a heat source.
- Never place paper, cardboard, or plastic in the appliance and never put anything on top of it (utensils, grill, objects, hot dishes after cooking...).
- Do not put any aluminium foil under the appliance to protect the work surface, nor between the heating elements, nor in contact with the inside walls or the elements, because you run the risk of seriously damaging the oven or the work surface.
- Never insert anything into the ventilation ducts and do not obstruct them.
- Do not use any powerful cleaning products (notably soda based strippers), nor brillo pads, nor scourers.

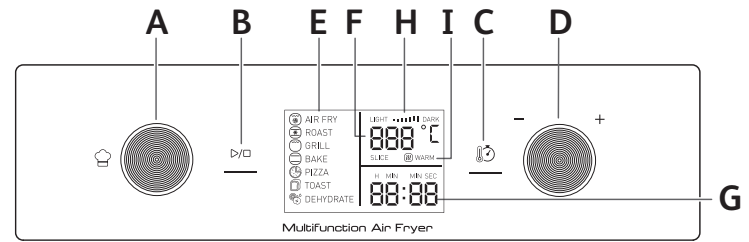
KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.



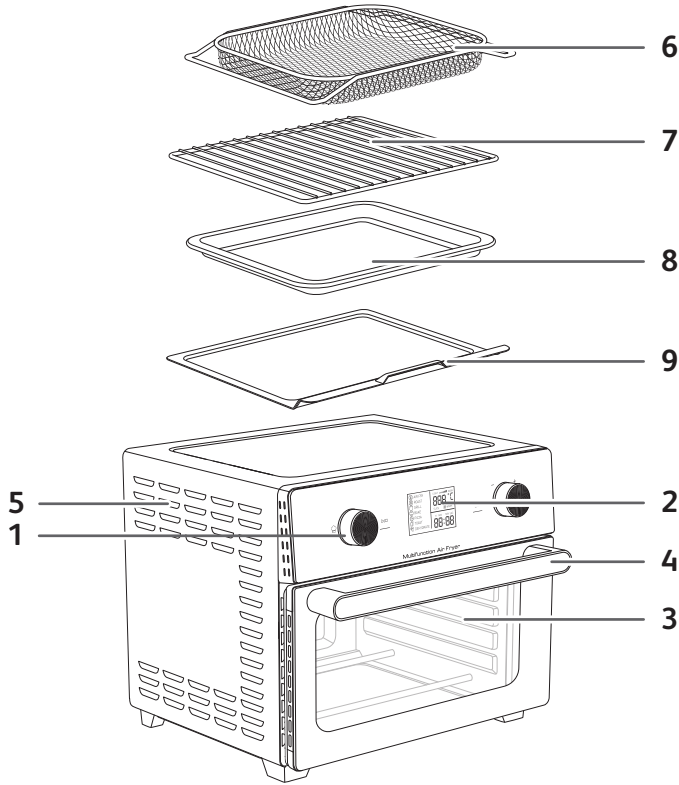
en

DESCRIPTION

1. Control panel
 - A. Rotating knob for cooking menus
 - B. Start / stop button
 - C. Temperature / time button
 - D. Rotating knob for selecting cooking temperature or time
2. Digital display
 - E. Cooking modes
 - F. Temperature display
 - G. Cooking time display
- H. Toast and bagel browning control
- I. Automatic keep warm
3. Glass door
4. Door handle
5. Ventilation slots
6. Airfry basket (2 depending on model)
7. Wire rack
8. Baking tray
9. Crumb tray

COOKING MODES

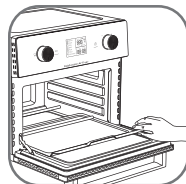
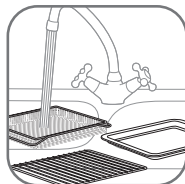
1. Air Fry
2. Roast
3. Grill
4. Bake
5. Pizza
6. Toast
7. Dehydrate



BEFORE FIRST USE

1. Keep your guarantee card. Read the safety instructions and manual first and keep them in a safe place.
Check that the appliance is not damaged. If it is, immediately contact the seller or after-sales service.
2. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any sources of heat. **Do not put anything on top of the appliance.** This disrupts the airflow and affects the hot air frying result. Remove all stickers and protection both inside and outside of the appliance.

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. Wire rack, Baking tray, AirFryer Basket and Crumb Tray should be hand-washed in hot, soapy water and with a non-abrasive sponge.
Warning: Accessories included are not dishwasher safe.
4. Thoroughly dry all parts before placing them back in the oven.
Place crumb tray below lower heating elements.
5. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the accessories with oil or frying fat.

FIRST USE EMPTY

Operate the appliance empty (without the accessories inside) in order to eliminate any manufacturing residue and new odours.

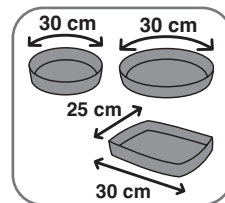
- Connect the power supply cord to an electrical socket.
- Turn the menus rotating knob to BAKE.
- Turn the temperature/time knob to 220°C.
- Press on key to select the timing.
- Turn the temperature/time knob to 45 minutes.
- Press on to start the appliance.

IMPORTANT : Smoke may appear, this is quite normal and will disappear quickly after use.

- The appliance can be stopped before the end of the cooking time by pressing key.
- The appliance beeps 3 times at the end of the cooking.

GENERAL ADVICE

1. The dishes

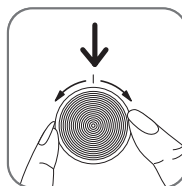


To choose dishes and tins: consider the internal dimensions of the appliance
For a round/oval dish, the diameter should not exceed 30 cm.
For a rectangular dish, it should not exceed 30 cm.

2. Cooking time:

It can vary from 1 minute to 12 hours depending on the cooking modes.
For safety reasons, the grill mode cannot be used for more than 2 hours.

3. Setting the Rotating Knob (selector)



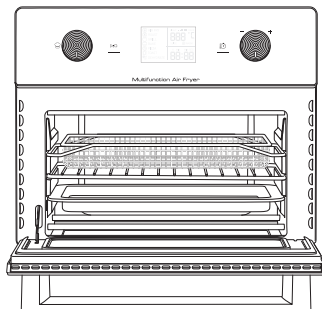
- The knob will facilitate the choice of automatic menus, cooking methods or settings (temperature, timer, browning level for toast mode).
- The knob may be used in both directions of rotation. Rotate clockwise for increasing the temperature or cooking time, rotate anticlockwise for decreasing the temperature or cooking time.

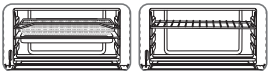
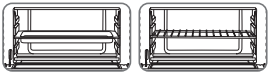
4. Internal lighting & sound

- During cooking the internal light is turned on.
The remaining cooking time appears on the screen. It progresses second by second.
For DEHYDRATE mode, displayed time will be decreased by every 1 minute. And during the last 59 mins 59s, the displayed time will be decreased by every 1 second.
- 3 beeps indicate the end of the cooking time. The internal light turns off immediately and the oven stops automatically.

5. Rack position

The position of the accessories can affect the cooking results. Please refer to the diagrams below for oven rack positions.



Top position for AIR FRY & GRILL	
Middle position for PIZZA, TOAST, DEHYDRATE & BAGEL	
Bottom position for ROAST, BAKE & REHEAT. Note : For chicken or other large items, the rack should be in the bottom position. For smaller items, the basket or the rack can be in the middle position.	

COOKING MODES

Modes	Application	Suggested accessory	Suggested rack position	Pre-settings
 AIR FRY	Fry foods like fries, potato wedges, chicken nuggets, chicken wings with little to no added oil.	Air fry basket	Top *Depending on model : the 2nd basket in the middle	200°C 25 min
 ROAST	Cook crispy outside and perfectly cooked inside. Use for roasted vegetables and roast meats, such as chicken, beef, lamb and pork.	Wire rack + baking tray	Bottom	190°C 30 min
 GRILL	Grill meats, fish and brown the tops of casseroles.	Wire rack	Top	200°C 10 min
 BAKE	Cook as a conventional oven for traditional baking for sweet or savoury pies, quiches, cakes, muffins, pastries, soufflés.	Dish on wire rack	Bottom	180°C 20 min
 PIZZA	Cook frozen or homemade pizzas.	Wire rack	Middle	220°C 15 min
 TOAST	Toast slices of bread, crumpets, toasted sandwiches and bacon to the desired level of browning.	Wire rack	Middle	230°C Browning level 4 4 min 45 Slices 4
 DEHYDRATE	Dehydrate meats, fruits and even vegetables.	Air fry basket	Middle *Depending on model : the 2nd basket in the top	60°C 6h
BAGEL  TOAST	Toast halves when they're placed cut-side up on the wire rack.	Wire rack	Middle	 TOAST 230 °C Browning level 2 3 min 55
REHEAT  ROAST	Heat leftovers without over cooking.	Wire rack	Bottom	 ROAST 160°C 10 min

en

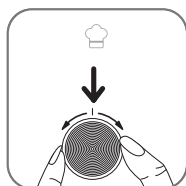
USING THE APPLIANCE

The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main types of food are given in the section 'Cooking Guide'. Online recipes help you get to know the appliance.

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Place the food in the air fry basket, the wire rack or the baking tray.
Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.
3. Put the airfry basket, the wire rack or baking tray back into the appliance.
4. To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode and the manual settings.

Using automatic cooking modes

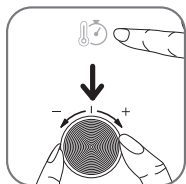
The appliance has pre-programmed menus which determine temperature and time.



- Turn the menus rotating knob to reach the desired cooking mode. (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
- To change the temperature pre-setting, rotate the selector knob to increase or decrease the temperature. In order to change the cooking timing, press the button to switch to TIME selection mode. Then, rotate the control knob to increase or decrease the cooking time.
- Launch the cooking process by pressing the Start button . Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will display on the screen.

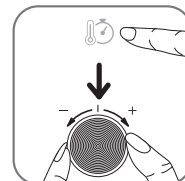
Manual settings

- Temperature control



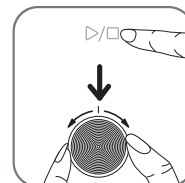
Press key. Set the desired temperature by turning the Control knob for the desired temperature from 60°C to 230°C. Temperature setting depends on the modes. For AIR FRY & GRILL modes, maximum temperature is 200° C.

- Time control



Press key. Set the duration of cooking by turning the selector until the desired time. The digital display tells you the time in hours and minutes (e.g.: 0:45).

- Cooking



Once settings are done, press key . The appliance starts up. Internal light switches on.

Displayed time will be decreased by every one second until the cooking process is completed. At the end of the scheduled time, 3 beeps indicates the end of cooking. The oven stops heating. Internal light switches off immediately.

Note : For dehydrate mode, displayed time will be decreased by every 1 minute. During last 59 min 59s, displayed time will be decreased by every 1 second.

NOTE: The cooking time and temperature may be adjusted at any time during the cooking process.

- Stop cooking
The appliance can be stopped before the end of cooking time. To do this, press the key.
5. Excess oil from the food is collected in the baking tray.
 6. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the air fry basket or wire rack out with an oven glove and turn the food with a cooking tong. Then put the air fry basket or wire rack back into the appliance. The appliance restarts automatically.
 7. When you hear the beeps, the cooking time set has finished. Pull the air fry basket or wire rack 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 put the basket or rack back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
 9. When the food is cooked, take out the basket or rack. To remove food, use a pair of tongs.
Caution: Do not touch the appliance and the accessories during use and for some time after use, as they get very hot. Only hold them with an oven glove or by the handle. After cooking, the accessories 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.

TOAST

- Rotate the function knob to access TOAST mode.
- TOAST mode is pre-set at browning level 4 (4:45 min, 4 slices).
- Rotate knob for increasing or decreasing the browning level.
- Press to select number of slices.
- Rotate knob for increasing or decreasing the number of slices.
- Press button once to launch cooking.

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

Cooking mode	Recipe	Quantity	Approx Time	Temperature	Shake*	Extra information
Pre-set modes						
 AIR FRY	Frozen fries	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Yes	
		1200 - 1300 g (600-650 g on each basket)***	35 - 40 min	180°C	Yes	Depending on model: At mid-cooking, turn the position of the baskets
	Homemade fries	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Yes	Add 1 tbsp of oil**
	Frozen chicken nuggets	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Yes	
 ROAST	Chicken (whole)	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Salmon fillet	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
 GRILL	Macaroni Cheese	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE	Chocolate cake	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Cookies	10 - 12 pieces	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 TOAST	Soft bread	4 slices	4 min 45	230°C		Browning level 4
 DEHYDRATE	Apples	2 - 4 pieces (using both baskets)***	8h	60°C		Cut in fine slices. Turn the baskets at mid-cooking.***
	Bananas	2 pieces (using both baskets)***	8h	60°C		Slices of 1 cm thick. Turn the baskets at mid-cooking.***
Manual modes						
 BAGEL	Bagel bread	2 pieces	3 - 4 min	230°C		Browning level 2
 TOAST						
 REHEAT			10 - 15 min	175°C		
 ROAST						

*Turn the food with tongs halfway through cooking.

** Ingredients need to be mixed with the oil in a bowl before cooking.

*** Depending on model.

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

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

KEEP WARM (AIR FRY MODE ONLY)

- When the AIRFRY cooking process is completed, Keep warm mode will be started automatically. 'WARM' appears on the display.
- Keep warming is preset 10 minutes at 60°C.
- After 10 minutes, the appliance beeps and keep warm stops automatically.

TIPS

- Smaller food usually requires a slightly shorter cooking time than larger size food.
- A larger amount of food only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of food only requires a slightly shorter cooking time. If you are unsure, you can open the drawer at any point of cooking to check progress.
- Shaking food halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover, We recommend using 1 tablespoon of oil.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking frozen fries is 500 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish on the wire rack 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 silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 175°C for up to 15 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to well reheat the core of food.

MAKING HOME-MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below.

1. Choose a variety of potato recommended for making fries. Peel the potatoes and cut them into equal thickness fries.
2. Soak the potato fries 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 fries must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the fries on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the fries from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the fries in the air fry basket.

Note: Do not tip the container of oil coated fries directly into the basket in one go, otherwise excess oil will end up in the basket.

5. Fry the fries according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The baking tray has a non-stick coating.

Do not use specific metal based maintenance products for cleaning (copper stainless steel,...).

Do not use abrasive maintenance products (including corrosive based soda) or abrasive sponges or buffers.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
2. After each use, slide out the crumb tray and discard crumbs.
NOTE: Empty crumb tray frequently. Hand-wash when necessary.
3. Clean the accessories with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining grease or food residue,

Warning : Accessories included are not dishwasher safe.

Tip: For stubborn food residues fill the accessory with hot water and some washing-up liquid. Let them soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.

4. Clean the door, interior surfaces and translucent parts with a damp sponge and a mild detergent.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
7. 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 brand website 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 the brand website (see cover of these instructions for use) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
4. Une supervision étroite est nécessaire si l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez pas un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, s'il fonctionne mal ou s'il est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche en vue d'un examen, d'une réparation ou d'un réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chaud.
11. Prenez d'extrêmes précautions en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Branchez toujours l'appareil en premier (selon les modèles) avant de le brancher sur une prise murale. Pour déconnecter l'appareil, mettez le bouton de commande à « off », puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

14. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

15. Branchez l'appareil uniquement sur des prises électriques dont la charge minimale est de 15 A. Si les prises et la fiche sur l'appareil se révèlent incompatibles, faites appel à un technicien qualifié pour remplacer la prise par une autre plus adaptée.

INSTRUCTIONS POUR LA POLARISATION (selon modèle)

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'une décharge électrique, cette fiche est conçue pour rentrer dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, mettez-la dans l'autre sens. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

CONSIGNES RELATIVES AU CORDON COURT

- a) Un cordon d'alimentation court ou amovible est fourni pour réduire le risque qu'un cordon plus long s'emmêle ou 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) les caractéristiques électriques nominales du cordon d'alimentation amovible ou de la rallonge électrique doivent être équivalentes ou supérieures à celles de l'appareil;
 - 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.
 - 3) 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est conçu pour 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;
 - 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.
- 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 pas destiné à 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 peut être élevée 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. Ces pièces ne sont pas lavables au lave-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 4000 m.

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 corresponde 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 examiné 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 l'avoir utilisé, 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 faire en sorte de suivre les recettes contenues dans les consignes et sur www.t-fal.com et assurez-vous d'utiliser la bonne quantité d'ingrédients.

À ne pas faire

- N'utilisez pas l'appareil si ce dernier ou le cordon d'alimentation est endommagé, s'il est tombé et présente des dommages visibles ou s'il semble ne 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.
- N'allumez pas l'appareil près de matériaux inflammables (stores, rideaux) ou près d'une source de chaleur externe (cuisinière au gaz, plaques chauffantes, etc.).
- Ne rangez pas de produits inflammables près du meuble ou sous le meuble où l'appareil est situé.
- Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Ne plongez pas le produit dans l'eau.
- N'utilisez pas de produits nettoyants puissants (notamment des décapants à base de soude), ni de coussinets Brillo ou d'éponges métalliques.
- Ne rangez pas votre appareil dehors. Rangez-le dans un endroit sec et bien ventilé.

Conseils/informations

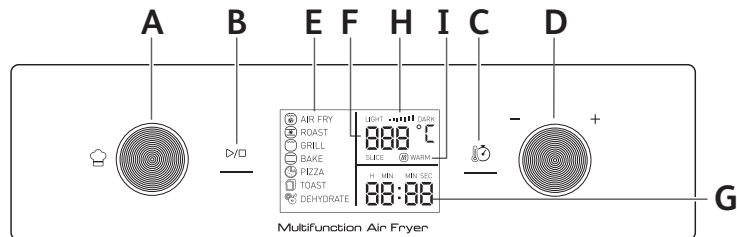
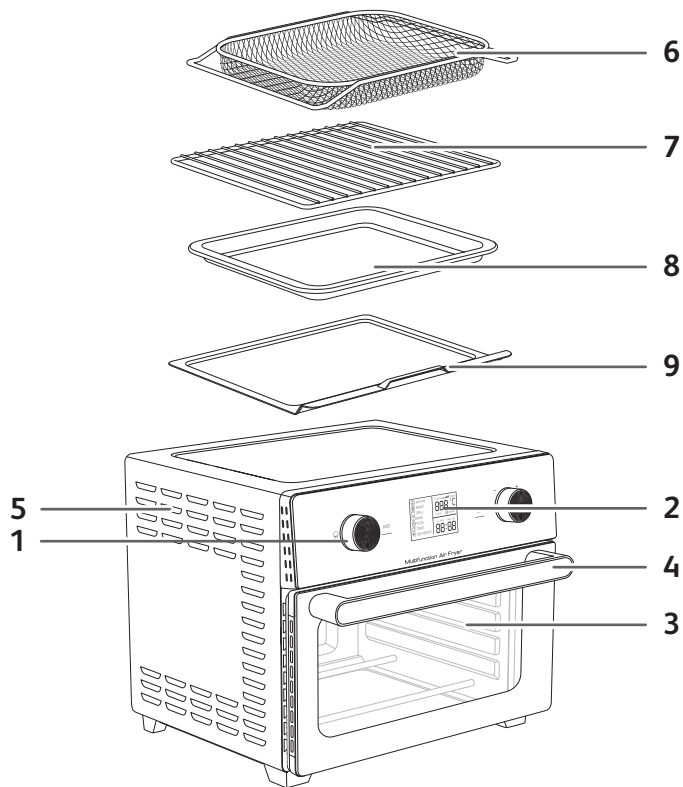
- Lors de la première utilisation du produit, ce dernier peut dégager une odeur non toxique. Cela ne nuira pas à son utilisation et disparaîtra rapidement.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et intérieur uniquement. En cas d'utilisation professionnelle, d'utilisation inappropriée ou d'utilisation professionnelle, d'utilisation non appropriée ou de non-respect des consignes, le fabricant déclinera toute responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas.
- Pour votre sécurité, utilisez seulement les accessoires et les pièces détachées conçus pour votre appareil.

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.



DESCRIPTION

1. Panneau de commande

- A. Bouton rotatif de réglage mode de cuisson
 - B. Bouton Start/Stop
 - C. Bouton température/temps de cuisson
 - D. Bouton rotatif de réglage température/ temps de cuisson
- ### 2. Ecran
- E. Modes de cuisson
 - F. Affichage température

G. Affichage temps de cuisson

- H. Intensité de grillage pour toast et bagel
- I. Maintien au chaud automatique
- 3. Porte vitrée
- 4. Poignée
- 5. Evacuations d'air
- 6. Panier à frire (2 paniers selon modèle)
- 7. Grille réversible
- 8. Plat lèche-frite
- 9. Plateau ramasse-miettes

MODES DE CUISSON

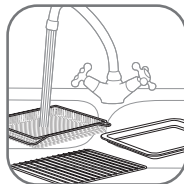
- 1. Air Fry (Frire sans huile)
- 2. Roast (Rôtir)
- 3. Grill (Griller)
- 4. Bake (Cuire)

- 5. Pizza
- 6. Toast (Pain grillé)
- 7. Dehydrate (Déshydrater)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Conservez votre bon de garantie.
Lisez attentivement votre mode d'emploi et conservez-le soigneusement. Vérifiez que l'appareil ne soit pas endommagé. Si oui, contactez immédiatement le vendeur ou le service après-vente.
2. Mettez votre four sur une surface stable. Enlevez tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four.

IMPORTANT : Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, ne le placez pas dans un coin ou sous un placard. Un espace de 15 cm minimum doit être laissé autour de l'appareil pour permettre à l'air de circuler.



3. Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les bien à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.
Attention : ces pièces ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
4. Séchez soigneusement tous les accessoires avant de les remettre dans le four.
Placez le plateau ramasse-miettes sous les éléments chauffants inférieurs.
5. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. L'appareil fonctionne à l'air chaud.

PREMIÈRE UTILISATION À VIDE

Faites fonctionner votre four à vide (sans aucun accessoire à l'intérieur) afin d'éliminer tout résidu de fabrication et odeur de neuf.

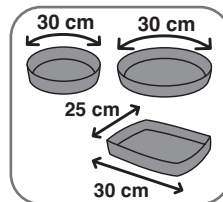
- Branchez l'appareil sur une prise électrique reliée à la terre.
- Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton rotatif de gauche jusqu'à **BAKE**.
- Réglez la température à 220°C en tournant le bouton rotatif .
- Appuyez sur pour régler la température.
- Réglez le temps de cuisson à 45 min en tournant le bouton rotatif de droite .
- Appuyez sur . L'appareil se met en marche.

IMPORTANT Un dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l'usage.

- L'appareil peut être arrêté avant la fin du temps de cuisson en appuyant sur .
- L'appareil émet 3 bips sonores à la fin de la cuisson.

CONSEILS ET GÉNÉRALITÉS

1. Les plats



Pour choisir plats et moules : tenez compte des dimensions intérieures de votre four.

Pour un plat rond / ovale, le diamètre ne doit pas excéder 30 cm.

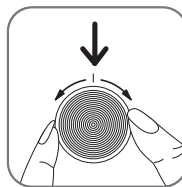
Pour un plat rectangulaire, la longueur ne doit pas dépasser 30 cm.

2. Le temps de cuisson

Il peut varier de 1 minute à 12 heures, selon les modes de cuisson.

Pour des raisons de sécurité, le mode gril ne peut être utilisé plus de 2 heures.

3. Bouton rotatif de réglage (sélecteur)



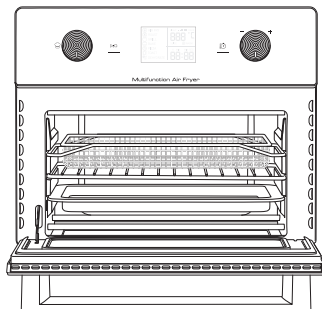
- Le bouton rotatif facilite le choix dans le choix des modes de cuisson ou réglages (température, minuterie, degré de grillage pour le mode Toast).
- Le sélecteur peut-être utilisé dans les deux sens de rotation. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température ou le temps de cuisson. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la température ou le temps de cuisson.

4. Éclairage intérieur & signal sonore

- Pendant la cuisson, l'éclairage intérieur est allumé.
Pendant la cuisson, le temps de cuisson restant apparaît sur l'écran. Le temps est décompté seconde par seconde.
Pour le mode DEHYDRATE, le temps restant affiché à l'écran se décompte minute par minute. Durant les dernières 59 minutes 59 secondes, le temps affiché à l'écran se décompte seconde par seconde.
- A la fin du temps de cuisson, un signal sonore indique la fin de la cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint immédiatement et le four s'arrête automatiquement.

5. Positionnement des accessoires

La position des accessoires impactent les résultats de cuisson. Veuillez vous référer aux schémas de positionnement du panier à frites, des grilles et des plaques.



Position haute pour les fritures à air chaud et les grillades (Modes AIR FRY & GRILL)	
Position du centre pour la cuisson de pizzas, les toasts et bagels et la déshydratation. (Modes PIZZA, TOAST & DEHYDRATE)	
Position basse pour la cuisson (Modes ROAST, BAKE & REHEAT) REMARQUE : Pour le poulet ou d'autres aliments volumineux, la plaque ou la grille peut être placée en position basse, comme illustré ci-contre. Pour des aliments plus.	

MODES DE CUISON

Modes	Application	Accessoire recommandé	Position des accessoires recommandée	Pré-réglages
AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	Frir des aliments comme les frites, les nuggets de poulet, les ailes de poulet avec peu ou pas d'huile.	Panier à frire	En haut *Selon modèle : ajouter le 2ème panier à frites au milieu	200°C 25 min
ROAST (RÔTIR)	Cuire des aliments à cœur et croustillants à l'extérieur. Convient pour les légumes grillés et les viandes rôties telles que le poulet, le bœuf, l'agneau et le porc.	Grille + plat lèche-frites	En bas	190°C 30 min
GRILL (GRILLER)	Griller viandes et poissons et faire dorer des gratins.	Grille	En haut	200°C 10 min
BAKE (CUIRE AU FOUR)	Cuisson traditionnelle d'un four classique pour faire cuire uniformément des gâteaux, des tartes salées ou sucrées, des quiches, des muffins, des soufflés...	Plat posé sur la grille	En bas	180°C 20 min
PIZZA	Faire cuire uniformément des pizzas surgelées ou faites maison.	Grille	Au milieu	220°C 15 min
TOAST (PAIN GRILLÉ)	Griller du pain, de la baguette, des croque-monsieur ... en choisissant le nombre de tranches et le niveau de brunissage.	Grille	Au milieu	230°C Intensité de grillage 4 4 min 45 Tranches 4
DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)	Déshydrater des fruits, des légumes et même de la viande.	Panier à frire	Au milieu *Selon modèle : ajouter le 2ème panier à frites en haut	60°C 6h
BAGEL TOAST	Griller des bagels en positionnant la face coupée vers le haut.	Grille	Au milieu	TOAST 230 °C Intensité de grillage 2 3 min 55
REHEAT (RÉCHAUFFER) ROAST	Réchauffer des restes sans surcuisson.	Grille	En bas	ROAST 160°C 10 min

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

L'appareil permet de cuire une vaste gamme d'ingrédients. Les recettes en ligne vous aideront à mieux connaître l'appareil. Les temps de cuisson pour les principaux ingrédients sont indiqués dans la section « Réglages ».

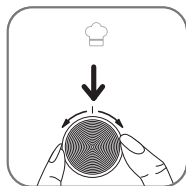
1. Insérez la fiche secteur sur une prise murale.
2. Placez les ingrédients dans le panier ou sur les grilles.

Remarque : Ne remplissez jamais le panier ou les grilles au-delà de la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Réglages »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.

3. Insérez le panier et/ou les grilles dans l'appareil.
4. Pour lancer votre cuisson, vous pouvez sélectionner un mode de cuisson automatique ou bien régler manuellement l'appareil.

Utilisation des modes « MENUS AUTOMATIQUES »

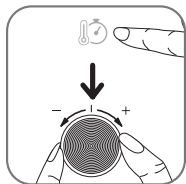
Votre appareil dispose de menus pré-programmés : il va déterminer automatiquement le mode, le temps et la température.



- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif des modes (explication des modes dans la section « Réglages »).
- Pour modifier les réglages pré-programmés, tournez le bouton rotatif pour augmenter ou diminuer la température de cuisson. Pour modifier la durée de la cuisson, appuyez sur le bouton afin de passer au mode de réglage TEMPS. Ensuite, tournez le bouton rotatif pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.
- Pour lancer la cuisson, appuyez sur . La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent en alternance à l'écran.

Utilisation du mode MANUEL

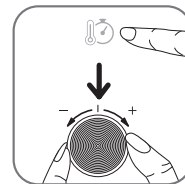
- Sélection de la température



Appuyez sur . Réglez la température souhaitée en tournant le bouton rotatif de la température entre 60°C et 230°C.

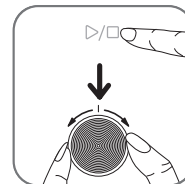
Le réglage de la température dépend des modes. Pour les modes AIR FRY & GRILL la température maximale est de 200° C.

- Sélection du temps de cuisson



Appuyez sur . Réglez la durée du temps de cuisson en tournant le bouton rotatif de la minuterie jusqu'au temps de cuisson souhaité.

- Cuisson



Lorsque les réglages sont terminés, appuyez sur . L'appareil démarre. L'éclairage intérieur s'allume.

Le temps restant de cuisson s'affiche, il se décompte seconde par seconde jusqu'à la fin de la cuisson. Plusieurs signaux sonores indiquent la fin de cuisson. L'appareil s'arrête de chauffer. L'éclairage intérieur s'éteint.

Remarque : pour le mode DEHYDRATE, le temps affiché se décompte par minute. Durant les dernières 59 minutes 59 secondes, le temps affiché à l'écran se décompte seconde par seconde.

REMARQUE : Le temps de cuisson et la température peuvent être ajustés à tout moment pendant le processus de cuisson.

- Arrêt de la cuisson.

L'appareil peut être arrêté avant la fin du temps programmé. Pour cela, appuyez sur .

5. Le surplus d'huile des ingrédients s'écoule dans le lèche-frite.
6. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez le panier ou la grille de l'appareil et retournez les aliments à l'aide d'une fourchette ou d'un ustensile adapté. Ensuite, remettez le panier ou les grilles dans l'appareil. La cuisson se relance automatiquement.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez le panier ou les grilles de l'appareil et posez-les sur une surface résistante à la chaleur.
8. Assurez-vous que les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement le panier ou les grilles dans l'appareil et réglez la minuterie quelques minutes supplémentaires.
9. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez le panier ou les grilles et utilisez une pince pour retirer les ingrédients. Attention : Ne touchez pas les accessoires pendant l'utilisation et un certain temps après l'utilisation, car ceux-ci deviennent très chauds. Tenez toujours ces accessoires avec une manique. Après la cuisson à air chaud, le panier, les grilles et les ingrédients sont chauds.
10. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.

TOAST

- Pour sélectionner le mode de cuisson TOAST, tournez le bouton rotatif jusqu'à TOAST .
- Le mode TOAST est pré-réglé à l'intensité de grillage 4 (4 min 45, pour 4 tranches).
- Vous pouvez tourner le bouton rotatif pour augmenter ou diminuer l'intensité de grillage.
- Appuyez sur pour sélectionner le nombre de tranches de pain.
- Tournez le bouton rotatif pour augmenter ou diminuer le nombre de tranches.
- Appuyez sur pour lancer la cuisson.

RÉGLAGES

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.

Mode de cuisson	Ingrédients	Quantité	Temps de cuisson	Température	Remuez*	Informations supplémentaires
Modes pré-définis						
 AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	Frites surgelées fines	300 - 700 g 1200 - 1300 g (600- 650 g dans chaque panier)**	20 - 35 min 35 - 40 min	180°C 180°C	Oui Oui	À mi-cuisson, inverser les paniers
	Frites maison	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Oui	Ajouter 1 c. à soupe d'huile**
	Nuggets de poulet congelés	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Oui	
 ROAST (RÔTIR)	Poulet (entier)	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Pavé de saumon	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
 GRILL (GRILLER)	Gratin de pâtes	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE (CUIRE AU FOUR)	Gâteau au chocolat	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Cookies	10 - 12 pièces	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 TOAST (PAIN GRILLÉ)	Pain de mie	4 tranches	4 min 45	230°C		Intensité 4
 DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)	Pommes	2 - 4 pièces (utiliser les 2 paniers)***	8h	60°C		Couper en fines rondelles. À mi-cuisson, inverser les paniers.***
	Bananes	2 pièces (utiliser les 2 paniers)***	8h	60°C		Rondelles d'1 cm d'épaisseur. À mi-cuisson, inverser les paniers.***
Modes manuels						
 BAGEL TOAST	Pain bagel	2 pièces	3 - 4 min	230°C		Intensité 2
 REHEAT (RÉCHAUFFER) ROAST			10 - 15 min	175°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.

***Selon modèle.

MAINTIEN AU CHAUD (UNIQUEMENT POUR MODE AIR FRY)

- À la fin de la cuisson du mode AIR FRY, le mode Maintien au chaud commence automatiquement. 'WARM' s'affiche sur l'écran.
- Le mode de maintien au chaud est pré-réglé 10 minutes à 60°C.
- Au bout de 10 minutes, l'appareil émet un bip sonore et le mode 'Maintien au chaud' s'arrête automatiquement.

fr

CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- Remuer les 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 et secouez-les pour les couvrir uniformément. Nous recommandons 14 ml d'huile.
- Les bouchées qui peuvent être cuites au four peuvent également être cuites dans l'appareil.
- La quantité optimale de frites pour un résultat croustillant est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des bouchées fourrées rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte maison.
- 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 l'appareil pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 175°C pour au plus 15 minutes.

FAIRE DES FRITES MAISON

Si vous souhaitez préparer des frites maison, veuillez suivre les étapes ci-dessous.

- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
- Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les avec des essuie-tout.
- Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts d'huile.
- Enlevez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine de sorte que l'excédent d'huile reste dans le bol. Placez les bâtonnets dans le panier.
Remarque : N'inclinez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans le panier en une seule fois, afin d'éviter que l'excédent d'huile se retrouve au fond du panier.
- Faites cuire les bâtonnets de pommes de terre conformément aux instructions de la section « Réglages ».

NETTOYAGE

Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter de carboniser les particules grasses à l'intérieur de l'appareil.

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

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
2. Videz le plateau à miettes en le faisant glisser hors du four.

REMARQUE : Videz fréquemment le plateau ramasse-miettes. Lavez-le à la main si nécessaire.

3. Nettoyez les accessoires avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.

Attention : tous les accessoires inclus ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

Conseil: Si la saleté adhère sur les accessoires, laissez-les tremper dans de l'eau chaude et du détergent à vaisselle pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez la porte, les surfaces intérieures et les parties translucides avec une éponge humide et un détergent doux.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoyante pour retirer les résidus d'aliments.
6. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
7. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

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 déposez-le 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 la marque 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 de la marque.

DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

Si vous rencontrez des problèmes avec votre appareil, visitez le site Web de la marque pour consulter la foire aux questions ou contactez le service d'assistance à la clientèle de votre pays.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se usan artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usarlo.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca a los niños cuando se utiliza cualquier artefacto cerca de ellos.
5. Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que el artefacto se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas.
6. No haga funcionar ningún artefacto que tenga un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto tenga problemas en su funcionamiento o que se haya dañado de cualquier forma. Devuelva el artefacto al servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar lesiones.
8. No utilice el artefacto al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o en la encimera de la cocina, ni que esté en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno calentado.
11. Se debe tener precaución extrema al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Coloque siempre el enchufe en el aparato en primer lugar (depende del modelo) y luego enchufe el cable en el tomacorriente. Para desconectarlo, gire todos los controles a la posición «off» (Apagado) y retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el uso previsto.

14. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA EL HOGAR.

15. Solo conecte el aparato a tomacorrientes eléctricos que tengan una carga mínima de 15 A. Si los tomacorrientes y el enchufe del aparato son incompatibles, solicite a un técnico profesional calificado que cambie el tomacorrientes por uno más adecuado.

INSTRUCCIONES DE POLARIZACIÓN (según el modelo)

Este artefacto tiene una clavija polarizada (una patilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no se inserta completamente en el tomacorriente, intente enchufarlo invirtiéndolo de posición. Si sigue sin ajustarse, comuníquese con un electricista calificado. No intente cambiar la forma del enchufe.

INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE CORTO

- Se debe usar un cable de alimentación corto (o cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo que puede ocasionar el enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- Hay cables de alimentación extraíbles más largos o extensiones eléctricas disponibles que pueden utilizarse si se tiene cuidado en su uso.
- Si se utiliza un cable de alimentación largo extraíble o cable de extensión más largo:
 - la clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación extraíble o cable de extensión debe tener por lo menos la misma calificación eléctrica que el aparato;
 - El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, de donde pueda ser tirado por los niños o donde sea objeto de tropiezos accidentales.
 - Si el artefacto es del tipo que hay que conectarse a tierra, el cable de extensión de ser un cable de puesta a tierra con 3 alambres.

INSTRUCCIÓN DE SEGURIDAD

- Este aparato está previsto para uso doméstico solamente. No está diseñado para los siguientes usos y la garantía no se aplicará para:
 - áreas de cocina con personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos del tipo hospedería.
- Este artefacto no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el agente de servicios o personas con una calificación similar deberán sustituirlo para evitar peligros.
- Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad en cuanto al uso del artefacto.
- Se debe supervisar a los niños para impedir que jueguen con el artefacto.
-  La temperatura de las superficies accesibles pueden elevarse cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato.
- Limpie las partes desmontables con una esponja no abrasiva y líquido de lavavajillas. No se puede limpiar estas partes en el lavavajillas.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con una esponja o un paño húmedos. Consulte la sección «Limpieza» de las instrucciones de uso.
- El aparato se puede usar hasta una altitud máxima de 4000 m

Qué debe hacer

- Lea y siga las instrucciones de uso. Guárdelas en un lugar seguro.
- Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas o calcomanías promocionales de su aparato antes de usarlo. Asegúrese de retirar todos los materiales que estén debajo del tazón extraíble (depende del modelo).

- Verifique que el voltaje de su red de corriente corresponde al voltaje indicado en la placa de características que está en el aparato (corriente alterna).
- Dados los diversos estándares en vigencia, si el aparato se usa en un país que no sea en el cual se compró, haga que un Centro de servicio aprobado lo verifique.
- Use el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de lugares donde pueda recibir salpicaduras de agua.
- Siempre desenchufe su aparato: después de usarlo, para moverlo o para limpiarlo.
- En caso de incendio, desenchufe el aparato y apague las llamas con un paño de cocina húmedo.
- Para evitar daños en su aparato, asegúrese de seguir las recetas en las instrucciones y en www.t-fal.com; asegúrese de usar las cantidades correctas de los ingredientes

Qué no debe hacer

- No use el aparato si este o su cable de alimentación está dañado o si se ha caído y tiene daños visibles o parece estar funcionando de forma anormal. Si esto ocurre, se debe enviar el aparato a un Centro de servicio aprobado.
- No use con un cable de extensión. Si, no obstante lo anterior, decide hacerlo, bajo su propia responsabilidad, use un cable de extensión que esté en buenas condiciones y que sea acorde a la potencia de su aparato.
- No deje el cable de alimentación colgando.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación.
- Nunca mueva el aparato cuando todavía contiene comida caliente.
- Nunca utilice su aparato cuando esté vacío.
- No encienda el aparato si está cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas...) o cerca de una fuente de calor externa (estufa de gas, hornillo, etc.).
- No guarde productos inflamables cerca o debajo del mueble en el cual se encuentra el aparato.
- Nunca desarme el aparato usted mismo.
- No sumerja el producto en agua.
- No use productos de limpieza (en particular, decapantes a base de bicarbonato), ni almohadillas de brillo ni estropajos.
- No guarde su aparato en el exterior. Guárdelo en un área bien ventilada y seca

Consejo o información

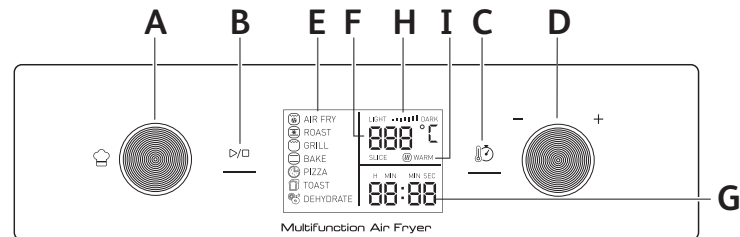
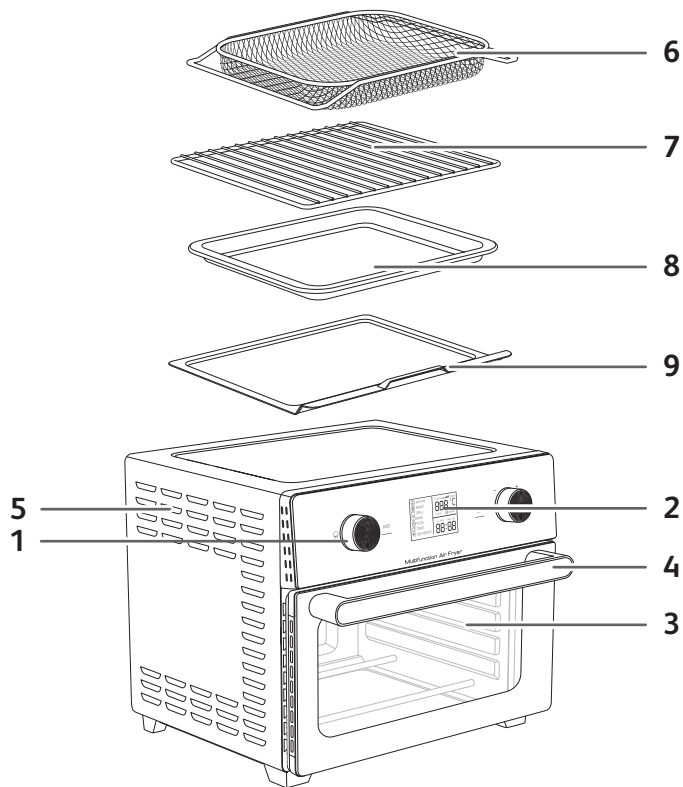
- Cuando use el producto por primera vez, podría liberar un olor no tóxico. Esto no afectará el uso y desaparecerá rápidamente.
- Este aparato fue diseñado solo para uso doméstico y no para exteriores. En caso de uso profesional, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y no se aplica la garantía.
- Para su seguridad, solo use los accesorios y las piezas de repuesto que están diseñadas para su aparato.

Medio ambiente



¡Primero la protección del ambiente!

- ① Su electrodoméstico contiene valiosos materiales que se pueden recuperar o reciclar.
- ➔ Déjelo en un centro local de recolección cívica de basura.



DESCRIPCIÓN

1. Panel de control

A. Botón selector de funciones/modos de cocción

B. Botón de inicio/parada

C. Botón de temperatura / tiempo

D. Botón selector de temperatura / tiempo

2. Panel digital

E. Modos de cocción

F. Pantalla de temperatura

G. Pantalla de tiempo

H. Nivel de tostadas

I. Automático mantener caliente

3. Puerta de doble cristal

4. Manija

5. Salidas de aire

6. Canasta para freír

(2 canastas dependiendo del modelo)

7. Parrilla de grill reversible

8. Bandeja de goteo

9. Bandeja para migas

MODOS DE COCCIÓN

1. Air Fry (Freír con aire)

2. Roast (Asar)

3. Grill (Parrilla)

4. Bake (Hornear)

5. Pizza

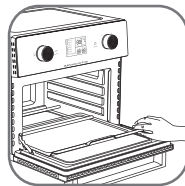
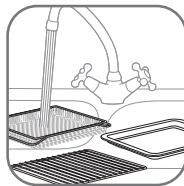
6. Toast (Toastada)

7. Dehydrate (Deshidratar)

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Conserve su garantía. Lea su manual y guárdelo cuidadosamente. Compruebe que el dispositivo no esté dañado. Si es así, póngase en contacto con el vendedor inmediatamente o Servicio al Cliente.
2. Coloque el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. **No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor. No coloque nada encima del aparato.** Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freido con aire caliente. Retire todo el material de embalaje y las calcomanías o etiquetas del aparato

IMPORTANTE: Para evitar que el aparato se sobrecaliente, no lo coloque en un rincón o debajo de un armario de pared. Se debe dejar un espacio de al menos 15 cm alrededor del aparato para permitir que circule el aire.



3. Retire los accesorios del aparato y los limpie minuciosamente con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
Precaución : No se puede limpiar estos accesorios en el lavavajillas.
4. Seque bien todas los accesorios antes de volver a introducirlos en el horno.
Coloque la bandeja recogemigas debajo de las resistencias inferiores.
5. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

PRIMER USO VACÍO

Hace funcionar el aparato vacío (sin los accesorios en el interior) para eliminar cualquier residuos de fabricación y nuevos olores.

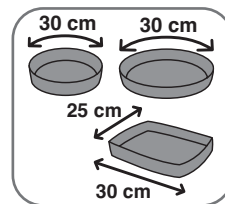
- Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
- Gire la perilla de los modos ☞ hasta ☞ BAKE.
- Gire la perilla del tiempo/temperatura a 220°C.
- Presione el botón ⏱ para seleccionar el tiempo.
- Gire la perilla de la temperatura/tiempo hasta 45 minutos.
- Presione el botón ⏻ para activar el dispositivo.

IMPORTANTE: Puede aparecer humo, esto es bastante normal y desaparecerá rápidamente después de su uso.

- El aparato se puede parar antes de que finalice el tiempo de cocción pulsando el botón ⏻
- El aparato emite 3 pitidos al final de la cocción.

CONSEJOS Y GENERALES

1. Los platos

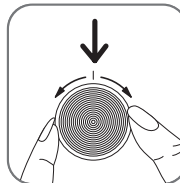


Para elegir fuentes y moldes: tenga en cuenta las dimensiones interiores de su horno. Para un plato redondo / ovalado, el diámetro no debe exceder los 30 cm. Para un plato rectangular, el largo del plato no debe superar 30 cm.

2. El tiempo de cocción ⏱

Puede variar de 1 minuto a 12 horas en función de los modos de cocción. Por motivos de seguridad, el modo grill no se puede utilizar durante más de 2 horas.

3. Botón de ajuste (selector)



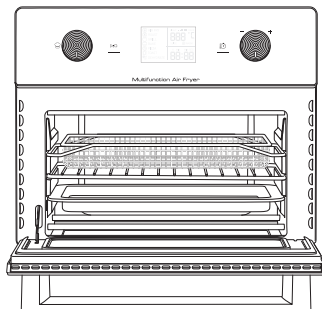
- El botón giratorio facilita la elección en la elección de los modos de cocción o configuraciones (temperatura, temporizador, grado de tostado para el modo Toast).
- El selector se puede utilizar en ambos sentidos de giro.

4. Iluminación interior y señal de sonido

- Durante la cocción, la luz interior está encendida. El tiempo de cocción restante aparece en la pantalla. Avanza segundo a segundo. Para el modo DEHIDRATACIÓN, el tiempo que aparece en la pantalla disminuirá cada 1 minuto. Durante los últimos 59 mins 59s, el tiempo disminuirá cada 1 segundo.
- Al final del tiempo de cocción, una señal acústica indica el final de la cocción. Luz interior se apaga inmediatamente y el horno se apaga automáticamente.

5. Posición de los accesorios

La posición de los accesorios puede afectar los resultados de la cocción. Consulte los diagramas siguientes para conocer la posición de los distintos accesorios.



POSICIÓN ALTA PARA GRATINAR O FREIR (Funciones AIR FRY & GRILL)	
POSICIÓN MEDIA PARA PIZZA, TOSTAR Y DESHIDRATAR (Funciones PIZZA, TOAST & BAGEL DEHYDRATE)	
Posición baja para asar, hornear y calentar (Funciones ROAST, BAKE & REHEAT). NOTA: Para el pollo o para piezas grandes, la bandeja o la rejilla pueden colocarse en la posición baja.	

MODOS DE COCCIÓN

Función	Aplicación	Accesorio recomendado	Posición sugerida	Pre-ajustes
AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	Freír alimentos como alitas de pollo, patatas fritas y croquetas de pollo, con poco o ningún aceite añadido.	Canasta	Alta *Según modelo : la 2ª canasta en el medio	200°C 25 min
ROAST (ASAR)	Consigue un exterior crujiente y un interior perfectamente cocinado. Utilízelo para verduras asadas y para carnes asadas como pollo, ternera, cordero y cerdo ...	Rejilla + Bandeja de horno	Baja	190°C 30 min
GRILL (PARRILLA)	Asa carne y pescado a la parrilla y dora los guisos.	Rejilla	Alta	200°C 10 min
BAKE (HORNEAR)	Cocción tradicional de un horno clásico para hornear uniformemente pasteles, tartas saladas o dulces, quiches, bizcochos, magdalenas, suflés...	Fuente en la rejilla	Baja	180°C 20 min
PIZZA	Cocina de manera uniforme pizzas caseras o congeladas.	Rejilla	Medio	220°C 15 min
TOAST (TOASTADA)	Tuesta pan, bollos y rosquillas... según el nombre de rebanadas y el tipo de tostado deseado.	Rejilla	Medio	230°C Tono de tostado 4 4 min 45 Rebanadas 4
DEHYDRATE (DESHIDRATAR)	Deshidrata fruta, verdura y carne.	Canasta	Medio *Según modelo : la 2ª canasta en la posición superior	60°C 6h
BAGEL TOAST	Tuesta bagels con mitades de bagels colocadas con el lado de rebanada hacia arriba en la rejilla.	Rejilla	Medio	TOAST 230°C Tono de tostado 23 min 55
REHEAT (RECALENTAR) ROAST	Calienta las sobras sin una cocción excesiva.	Rejilla	Baja	ROAST 160°C 10 min

USO DEL APARATO

El aparato puede cocer una gran variedad de ingredientes. Las recetas que están en línea le ayudan a conocer el aparato. Los tiempos de cocción para los principales ingredientes se proporcionan en la sección «Ajustes».

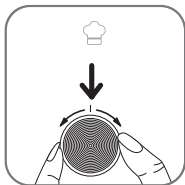
1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Coloque los ingredientes en la canasta o en la rejilla.

Nota: Nunca llene la canasta o las rejillas más allá de la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

3. Deslice el recipiente hacia el interior del artefacto.
4. Para comenzar a cocinar, se debe seleccionar la configuración del modo de cocción, temperatura y tiempo.

Uso de los modos de cocción automáticos

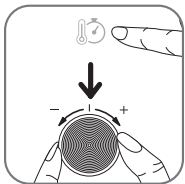
El aparato dispone de programas pre-establecidos que determinen la temperatura y el tiempo de cocción.



- Seleccione el modo de cocción deseado girando la perilla de modo hasta el modo deseado (estos modos se describen en detalle en la sección "Guía de cocción").
- Para cambiar el preajuste de temperatura, gire el selector perilla ☺ para aumentar o disminuir la temperatura. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón ☺. Después, gire la perilla ☺ para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
- Inicie la cocción presionando el botón ☺. La cocción comienza. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla.

Configuración manual

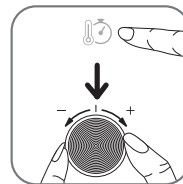
- Selección de temperatura



Seleccione la temperatura deseada girando la perilla de temperatura entre 60°C y 230°C.

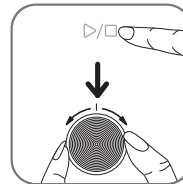
El ajuste de la temperatura depende de los modos. Para los modos airfry / grill, la temperatura máxima es de 200° C.

- Selección del tiempo de cocción



Configure la duración del tiempo de cocción girando la perilla giratoria del temporizador al tiempo de cocción deseado.

- Comienza la cocción.



El horno se pone en marcha. La iluminación interior se enciende. El tiempo mostrado disminuirá cada segundo hasta que el proceso de cocción completado. Al final del tiempo programado, 3 pitidos indican el final de la cocción. El dispositivo deja de calentar. La luz interna se apaga inmediatamente.

Nota: Para el modo de deshidratación, el tiempo mostrado se reducirá por cada 1 minuto. Durante los últimos 59 mins 59s, el tiempo disminuirá cada 1 segundo.

NOTA: El tiempo y la temperatura de cocción pueden ajustarse en cualquier momento durante el proceso de cocción.

- Deja la cocción
El dispositivo se puede detener antes de que finalice el tiempo programado. Para ello, presione el botón ☺.
5. El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la bandeja de goteo.
 6. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la canasta o rejilla del aparato y voltee los ingredientes a la mitad de la cocción con un tenedor o utensilio de cocina adecuado. Después, deslice el recipiente hacia dentro del aparato. El aparato se reinicia.
 7. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado. Retire la canasta o las rejillas del aparato y colóquelas sobre una superficie resistente al calor.
 8. Verifique que los ingredientes estén preparados.
Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice los recipientes nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
 9. Vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja. Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos. **Precaución: No toque los accesorios durante el uso y cierto tiempo después de usarlos ya que se calienta mucho. Solo sostenga estos accesorios con la asa o con uno guante. Después de freír con aire caliente, los recipientes y los ingredientes están calientes.**
 10. Cuando haya una tanda de ingredientes listos, el dispositivo está listo al instante para preparar otra tanda.

TOSTADA

- Para seleccionar la función, gire la perilla hasta que el modo TOAST se ilumine.
- El modo TOAST está pre-establecido tono de tostado 4 (4'45 min, 4 rebanadas).
- Gire la perilla ☺ para aumentar o disminuir el tono de tostado.
- Pula ☺ para seleccionar el nombre de rebanadas.
- Gire la perilla ☺ para aumentar o disminuir el nombre de rebanadas.
- Presiona el botón ☺ para empezar a cocinar.

AJUSTES

Este cuadro a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Nota: Recuerde que estos ajustes son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Modo de cocción	Receta	Cantidad	Tiempo	Temperatura	Agitar*	Información adicional
Modos pre-establecidos						
 AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	Papas fritas finas congeladas	500 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Sí	
		1200 - 1300 g (600-650 g on each basket)***	35 - 40 min	180°C	Sí	Mejores resultados : 500g durante 20 minutos
	Papas fritas caseras	500 - 700	25-35 min	180°C	Sí	Agregar una cucharada de aceite**
 ROAST (ASAR)	Trocitos de pollo empanizados congelados	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Sí	
	Pollo (entero)	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
 GRILL (PARRILLA)	Filete de salmón	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
	Mac and cheese (Macarrones con Queso)	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE (HORNEAR)	Pastel de chocolate	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Galletas con pepitas de chocolate	10 - 12 piezas	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 TOAST (TOASTADA)	Pan blanco	4 rebanadas	4 min 45	230°C		Tono de tostado 4
 DEHYDRATE (DESHIDRATAR)	Manzanas	2 - 4 piezas (usando las 2 canastas)***	8h	60°C		Corte finas rodajas. Contrarrestar las canastas en media cocción.***
	Bananas	2 piezas (usando las 2 canastas)***	8h	60°C		Rodajas de 1 cm de grosor. Contrarrestar las canastas en media cocción.***
Configuración manual						
 BAGEL TOAST	Pan de bagel	2 piezas	3 - 4 min	230°C		Tono de tostado 2
 REHEAT (RECALENTAR)			10 - 15 min	175°C		
	ROAST					

*Agitar a mitad de camino usando un par de pinzas.

** Mezclar los ingredientes con el aceite en un tazón antes de cocinar.

*** dependiendo del modelo.

IMPORTANTE: Para evitar daños a su aparato, nunca exceda las cantidades máximas de ingredientes y líquidos indicados en las Instrucciones de uso y recetas. Al usar mezclas que se hinchan durante la cocción (como un pastel, quiche o muffins), el plato del horno no debe llenarse más de la mitad.

MANTENER CALIENTE (SOLO MODO AIR FRY)

- Cuando se complete el proceso de cocción AIRFRY, se iniciará el modo Mantener caliente automáticamente. Aparece 'WARM' en la pantalla.
- El 'Keep warm' está preestablecido 10 minutos a 60°C.
- Después de 10 minutos, el 'Keep warm' se detiene automáticamente. El aparato emite un pitido y se detiene automáticamente.

SUGERE

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final.
- Agregue un poco de aceite a las papas fritas para obtener un resultado crujiente y sacúdalas para cubrir las uniformemente. Recomendamos 14 ml de aceite.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en el dispositivo.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas congeladas crujientes es 500 gramos.
- Use una masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que el de la masa casera.
- Coloque una fuente para horno en la rejilla si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede usar el dispositivo para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 175°C por hasta 10 minutos. El tiempo de cocción puede ajustarse en función de la cantidad de alimentos para recalentar bien la comida.

PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

Si desea hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en forma de bastones.
2. Remoje los bastones de papa en un tazón durante al menos 30 minutos, retírelas y séquelas con papel de cocina.
3. Vierta 1 cucharada de aceite de oliva en un tazón, coloque los bastones arriba y mezcle hasta que los bastones estén recubiertos con aceite.
4. Retire los bastones del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el tazón. Coloque los bastones en la canasta.
Nota: No incline el tazón para poner todos los bastones en la canasta de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en la parte inferior de la canasta.
5. Fría los bastones de papas según las instrucciones en la sección «Ajustes».

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

La bandeja de goteo tiene revestimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiar porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.

- Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.
- Vacía la bandeja para migas deslizándola fuera del aparato.
NOTA: Vacía la bandeja para migas con frecuencia. Lava a mano cuando sea necesario.
- Limpie los accesorios con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste

Nota : No se puede limpiar los accesorios en el lavavajillas.

Consejo: Si hay suciedad pegada en la rejilla extraíble o en la parte inferior de la sartén, llene la sartén con agua caliente y algo de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla extraíble en la sartén y déjela en remojo por aproximadamente 10 minutos.

- Limpie el interior del aparato, las paredes interiores y la puerta con una esponja húmeda y un detergente suave.
- Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida que haya.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

MEDIO AMBIENTE

No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Su necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de la marca o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al cliente en su país, vaya al distribuidor local de la marque.

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el aparato, visite la página web de la marca para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al cliente en su país.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

www.tefal.com

AE	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	FR	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	MY	MALAYSIA	0376138988
AM	ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	011 900 800	GR	ELLADA GREECE	2106371251	NL	NEDERLAND The Netherlands	085 0520541
AR	ARGENTINA	0800-122-2732	HK	香港 HONG KONG	8130 8998	NO	NORGE NORWAY	22 96 39 30
AT	ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	HR	HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	NZ	NEW ZEALAND	0800 700 711
AU	AUSTRALIA	1300307824	HU	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	OM	سلطنة عُمان OMAN	80075000
BA	BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 207 781	ID	INDONESIA	+62 21 6220 2288	PL	POLSKA POLAND	+4869633666
BE	BELIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	IE	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	PT	PORTUGAL	808 284 735
BG	БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	IN	INDIA	8860555777	QA	قطر QATAR	44485555
BH	البحرين BAHRAIN	17719666	IT	ITALIA ITALY	02 45775800	RO	ROMANIA	0 21 316 87 84
BR	BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	JO	الأردن JORDAN	5665505	RS	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000
BY	БЕЛАРУСЬ BELARUS	37529 1597875	JP	日本 JAPAN	0570-077772	RU	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30
CA	CANADA	1-800-418-3325	KR	한국 KOREA	080-733-7878	SA	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	8002440305
CH	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 809 4015	KW	الكويت KUWAIT	1807777 Ext. 2104	SE	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
CL	CHILE	02 2 884 46 06	KZ	КАЗАХСТАН KAZAKHSTAN	727 3977575	SG	SINGAPORE	6550 8900
CO	COLOMBIA	018000520022	LB	لبنان LEBANON	4414727	SI	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90
CZ	ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	LT	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	SK	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930
DE	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 500	LU	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	TH	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
DK	DANMARK DENMARK	43 350 350	LV	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	TR	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
EE	EESTI ESTONIA	668 1286	MA	المغرب MAROC	0522 406.897 savmaroc @groupesef.com	UA	Україна UKRAINE	0800 308 083
EG	مصر EGYPT	16622	MD	MOLDOVA	22 224035	UK	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
ES	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	MK	СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА NORTH MACEDONIA	(02) 20 50 319	US	U.S.A.	800-395-8325
FI	SUOMI FINLAND	09 8946 150	MX	MEXICO	(55) 52839354	VN	VIETNAM	1800-555521

2023-05-03

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Készlet / Osteptivá / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuplev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Visselbits datuma / Data achizitiei / Дата на закупуване / Дата продажи / Квистilikk típa / Cod produs / Moza / Мосяга / Utjelq / Мосяга / Yuraci / 製品 / ファレンス番号 / **ᲛᲗᲗᲗᲗᲗᲗ** / 제품명 / Подарок на противане:

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferenz / Toote viitenumber / Produkta atsaizes numurs / Gaminio numeris / Referența produsului / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készletk típusa / Cod produs / Moza / Мосяга / Utjelq / Мосяга / Yuraci / 製品 / ファレンス番号 / **ᲛᲗᲗᲗᲗᲗᲗ** / 제품명 / Подарок на противане:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återföreljarens namn och adress / Mijta kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Pārdošanas pavadināms ir adrese / Narwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Narwa ya xarosa prodavama / Készletértékesítési üzletk neve és címe / Название и адрес продавца / Cărușmanul atyuri nen učenac / 販売店名、住所 / **ᲛᲗᲗᲗᲗᲗᲗ** / 소매점 이름과 주소 / Име и адрес на продавач:

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återföreljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antepausds / Piescaci spredeawcy / Pełat distributera / Pełat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавца / Удфр / Печать продавца / Cărușmanul ștamp / 販売店印 / **ᲛᲗᲗᲗᲗᲗᲗ** / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор:

INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato, en él encontrará las características e instrucciones para el mejor aprovechamiento del mismo.

Verifique que el voltaje de su instalación sea igual al de su aparato el cual se indica en este instructivo.

AIRFRYER HORNO

Modelo: FW6058X0

CMMF: 1510002731

Características eléctricas :

120V - 60Hz 1600W

NOM

Importador:

Groupe SEB México S.A. de C.V.

Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra N° 169, Piso 9,

Col. Ampliación Granada, Alcaldía Miguel Hidalgo,

C.P. 11520, Ciudad de México, México

Servicio al Consumidor :

55 52 83 93 54

