

# T-fal®

EN

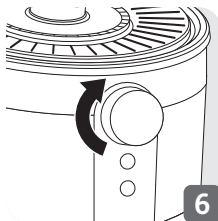
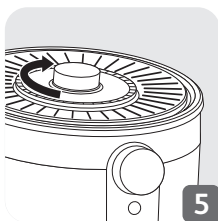
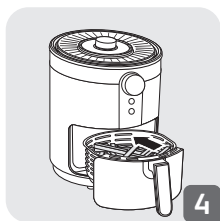
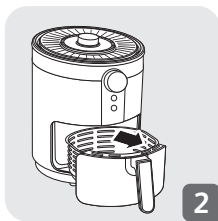
FR

ES

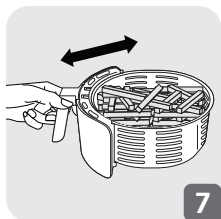


## Easy Fry Air Fryer

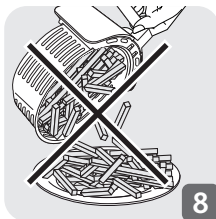
[www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca)



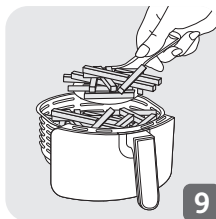
- \* 1. **EN:** Insert the plug into the socket, ensuring that the voltage matches the voltage indicated on the rating plate. Be careful when using the appliance.  
**FR :** Insérez la fiche dans la prise correspondant à la tension indiquée sur la plaque signalétique. Prenez des précautions en utilisant l'appareil.  
**ES:** Inserte el enchufe en la toma correspondiente a la tensión indicada en la placa de características. Tenga cuidado al utilizar el aparato.
2. **EN:** Remove the basket from the Easy Fry Air Fryer.  
**FR :** Retirez le panier de la friteuse à air chaud Easy Fry.  
**ES:** Retire la canasta de la Easy Fry Air Fryer.
3. **EN:** Add the food to the basket  
**FR :** Ajoutez l'aliment dans le panier  
**ES:** Añada el alimento a la canasta
4. **EN:** Return the basket to the Easy Fry Air Fryer.  
**FR :** Remettez le panier dans la friteuse à air chaud Easy Fry.  
**ES:** Reincorpore la canasta a la Easy Fry Air Fryer.
5. **EN:** Turn the timer to the required time. Refer to the Configuration section to determine the correct time.  
**FR :** Réglez la minuterie au temps requis. Consultez la rubrique Configuration pour déterminer la durée exacte.  
**ES:** Gire el temporizador al tiempo requerido. Consulte la sección Configuración para determinar el tiempo correcto.
6. **EN:** Turn the temperature control knob to set the required temperature. See the 'Configuration' section to determine the correct temperature.



7



8



9

**FR :** Tournez le bouton de température pour régler à la température requise. Consultez la rubrique «Configuration» pour déterminer la bonne température.

**ES:** Gire la perilla de control de temperatura para ajustar a la temperatura requerida. Consulte la sección 'Configuración' para determinar la temperatura correcta.

**\* 7. EN:** When you hear the timer whistle, the allocated preparation time has run out. Remove the basket from the appliance and place it on a flat and heat-resistant surface.

**FR :** Le sifflement de la minuterie indique que le temps de préparation défini s'est écoulé. Retirez le panier de l'appareil et posez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur.

**ES:** Cuando oiga el silbido del temporizador, el tiempo de preparación definido se ha agotado. Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie plana y resistente al calor.

**8. EN:** Do not rotate the basket to remove the food, since any excess oil collected at the bottom of the basket may then be emptied into the food and the rack may fall out.

**FR :** Ne tournez pas le panier pour retirer l'aliment, car tout excédent d'huile récupéré dans la partie inférieure du panier pourrait se vider sur l'aliment et la grille pourrait tomber.

**ES:** No gire la canasta para retirar el alimento, ya que cualquier exceso de aceite recogido en la parte inferior de la canasta puede vaciarse a la comida y la rejilla puede caerse.

**9. EN:** Use a pair of tongs to remove food from the pan

**FR :** Utilisez une paire de pinces pour retirer les aliments de la poêle


**ES:** Utilice un par de pinzas para retirar los alimentos de la sartén

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse or partially immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn the product to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.

## SAFETY INSTRUCTION

- This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.

- Clean removable parts with a non abrasive sponge and dishwashing liquid or in a dishwasher (depending on model).
- Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.

## Do

- Read and follow the instructions for use. Keep them safe.
- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your appliance before use. Be sure to also remove any materials from underneath the removable bowl (depending on model).
- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved Service Centre.
- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.
- In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using a damp tea towel.
- To avoid damaging your appliance, please ensure that you follow recipes in the instructions and at [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca); make sure that you use the right amount of ingredients.
- Place the appliance at minimum 20 cm from a wall.

## Do not

- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
- Do not use an extension lead. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
- Do not let the power cord dangle.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never operate your appliance when empty.
- Do not switch on the appliance near to flammable materials (blinds, curtains...). or close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
- Do not store any inflammable products close to or underneath the furniture unit where the appliance is located.
- Never take the appliance apart yourself
- Do not immerse the product in water.
- Do not use any powerful cleaning products (notably soda based strippers),

nor brillo pads, nor scourers.

- Do not store your appliance outside. Store it in a dry and well ventilated area.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

**THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

## **POLARIZATION INSTRUCTIONS**

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

## **SPECIAL CORD INSTRUCTIONS**

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

## **Advice/information**

- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. This will not affect use and will disappear rapidly.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- This appliance is designed for domestic use only and not outdoor. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- For your safety, only use the accessories and spare parts designed for your appliance.

## **Environnement**



### **Environment protection first!**

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


## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Cet appareil n'est conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
-  La température des surfaces accessibles peuvent être élevées lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Nettoyez les pièces amovibles avec une éponge non abrasive et du détergent à vaisselle ou dans un lave-vaisselle (selon les modèles).
- 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 correspond à la tension indiquée sur plaque signalétique de l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu des différentes normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui où il a été acheté, il doit être vérifié par un centre de service agréé.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à distance des éclaboussures d'eau.
- Débranchez toujours votre appareil après une utilisation, pour le déplacer ou le nettoyer.
- En cas de feu, débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour éviter d'endommager votre appareil, veuillez suivre les recettes contenues dans les consignes et sur [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca) et assurez-vous d'utiliser la bonne quantité d'ingrédients.
- Placez l'appareil à au moins 20 cm d'un mur.



## À ne pas faire

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

## Conseils/informations

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

CET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE.

## INSTRUCTIONS SPÉCIALES CONCERNANT LE CORDON ÉLECTRIQUE

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

## INSTRUCTIONS EN MATIÈRE DE POLARISATION

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


## Environnement



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

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou recyclés.
- ➡ Allez le porter à un centre de collecte des déchets.

## INSTRUCCIÓN DE SEGURIDAD

- Este aparato solo está previsto para uso doméstico. 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.
- Por tanto, no está hecho para usos comerciales y/o profesionales que conlleven una sobrecarga continua de trabajo y pueden causar daños y lesiones personales.
- 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, su adquisición o sustitución deben efectuarse en el servicio de asistencia técnica autorizada. De lo contrario existe la posibilidad de pérdida de la.
- Es importante asegurarse de que tanto los niños como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, no jueguen con el aparato, no realicen tareas de limpieza y mantenimiento, no tengan acceso al respectivo cable de energía, bajo el riesgo de causar accidentes graves que puedan comprometer la seguridad de quien está manejando el Airfry y los otros que están cerca. Las personas con falta de experiencia y conocimiento sólo deben utilizar el producto si han recibido instrucciones sobre el uso del producto o están bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años y de personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimiento, que no estén bajo supervisión.
-  La temperatura de las superficies accesibles pueden elevarse cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento. Puede causar quemaduras, nunca toque las superficies calientes del aparato y tenga cuidado, dejar enfriar antes de guardar.
- Limpie las partes desmontables con una esponja no abrasiva y líquido de lavavajillas o en un lavavajillas.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con una esponja o un paño húmedo. Consulte la sección «Limpieza» de las instrucciones de uso.
- El aparato se puede usar hasta una altitud máxima de 2000 m
- Ubique el artefacto a 20 cm de distancia de la pared como mínimo.

## RECOMENDACIONES IMPORTANTES

**Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**

- Lea todas las instrucciones antes de usar.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja total ni parcialmente el cable, los enchufes o el aparato en agua u otros líquidos.
- Es necesaria una supervisión cercana cuando un niño usa cualquier aparato o cuando está cerca a un niño.
- Desconecte el enchufe del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar las piezas, y antes de limpiar el artefacto.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o si el artefacto se malogra o se ha dañado de alguna manera. Retorne el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para una revisión, reparación o ajuste.
- El uso de aditamentos complementarios que no sean recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No usar en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
- No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
- Se debe tener extrema cautela cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, apague el producto, luego retire el enchufe del tomacorrientes de la pared.
- No use el aparato para un uso que no sea el indicado.

## 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.
- 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.
- Coloque el aparato a un mínimo de 20 cm de una pared.

- 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.ca**; asegúrese de usar las cantidades correctas de los alimentos.

## 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, limpiador 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
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No cubra la entrada de aire y la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la espalda y en los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no esté descrito en este manual.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.  
ESTE ARTEFACTO ES SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

## INSTRUCCIONES DE POLARIZACIÓN

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe caber en un tomacorrientes polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe completamente en el tomacorrientes, invierta el enchufe. Si todavía así no cabe, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

## INSTRUCCIONES PARA CABLES ESPECIALES

- a) Se debe usar un cable de alimentación corto (o cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo que resulta de enredos o tropiezos por encima de un cable largo.
- b) Los cables de alimentación desmontables más largos pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.
- c) Si se usa un cable de alimentación desmontable o cable de extensión más largo:
  - 1) La calificación eléctrica marcada del cable principal o cable de extensión debe tener por lo menos la misma calificación eléctrica que el aparato; y
  - 2) 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 debe ser un cable de puesta a tierra con 3 alambres.

## Consejo o información

- Al usar el producto por primera vez podría liberar un olor 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.
- Durante la fritura con aire caliente, el vapor caliente es liberado por las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la bandeja del aparato.
- Apague inmediatamente si sale humo oscuro del aparato. Espere a que salga el humo antes de retirar la bandeja.
- Cualquier superficie accesible se puede calentar durante el uso.

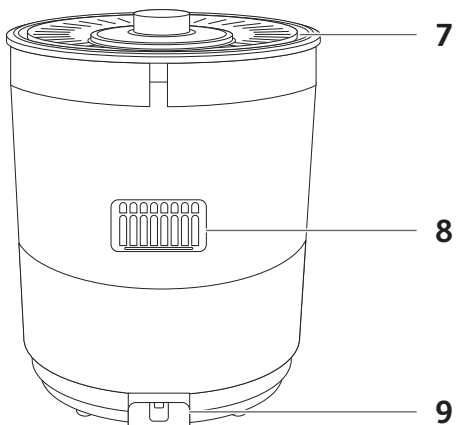
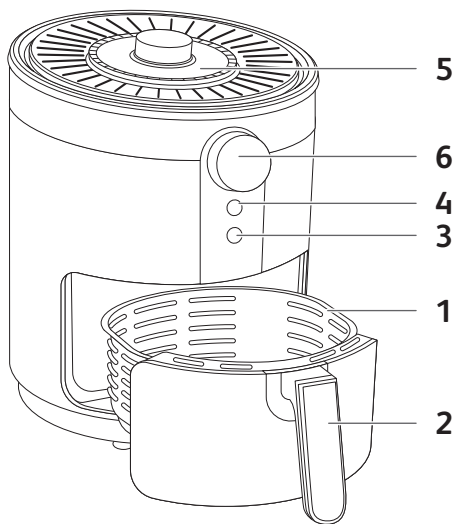
## Medio ambiente



### ¡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.

**About the product/Présentation du produit/  
Presentación del producto**



## DESCRIPTION

1. Basket
2. Basket handle
3. Indicator light - air fryer is heated (ready to use)
4. Indicator light - Connected
5. Timer (0-60 min)/'On' knob
6. Temperature control knob (80 to 200°C)
7. Top cover
8. Air vent
9. Main power cable

## BEFORE FIRST USE

Online recipes at [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca) help you get to know the appliance.

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the bowl and the removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

**Note: You can also clean these parts in the dishwasher.**

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. Easy Fry Air Fryer works by producing hot air. Do not fill the bowl (A) with oil or frying fat.

## PREPARING FOR USE

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

## USING THE APPLIANCE

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

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



6. Select the required cooking time (see section 'Cooking Guide').
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required cooking time.  
**Add 3 minutes to the cooking time stated in the tables on pages 7 and 8 when using the appliance from cold.**  
To set a short time, turn the timer knob until 10 minutes and then go back to the desired time.  
To set a short time, turn the timer knob until 10 minutes and then go back to the desired time.  
**Note:** If you want, you can also let the appliance preheat without any food inside. In this case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the bowl and turn the timer knob to the required cooking time (see Cooking Guide for timings).
  - The green light will turn on, indicating that the appliance is hot.
  - The timer starts counting down the set cooking time.
  - The heating-up light goes on.
  - During the hot air frying process, the heating-up light goes on and off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to thermostatically maintain the set temperature.
8. Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
9. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the Easy Fry Air Fryer.  
Tip: You can set the timer to half of the cooking time, and when the timer sounds shake the ingredients. Then set the timer again for the remaining cooking time.
10. **When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.**  
**Note:** You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the timer control knob to 0.
11. **Check if the food is ready.**  
If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
12. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.  
**Caution:** When you turn the bowl, be careful of any excess oil collected at the bottom of the bowl that may leak onto the food and of the grid may fall down.  
After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Depending on the type of food cooked in the Easy Fry Air Fryer, be careful as steam may escape from the bowl.
13. When a batch of food is ready, the Easy Fry Air Fryer is instantly ready for preparing another batch of food.
14. **Note:** You can also turn off the appliance manually by turning the timer knob to zero (anti-clockwise).

## COOKING GUIDE

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

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

|                                  | Min. and max. quantity (g) | Time (min.) | Temperature (°C) | Shake* | Additional information        |
|----------------------------------|----------------------------|-------------|------------------|--------|-------------------------------|
| <b>Potatoes and french fries</b> |                            |             |                  |        |                               |
| Thin frozen fries                | 300-580                    | 15-20 min   | 200°C            | Yes    |                               |
| Frozen potato slices             | 300 - 680                  | 22-32 min   | 180°C            | Yes    | Add 1 tablespoon of oil       |
| <b>Beef and poultry</b>          |                            |             |                  |        |                               |
| Steak                            | 100-350                    | 9-17 min    | 180°C            |        |                               |
| Meatballs                        | 350                        | 8-12 min    | 180°C            |        |                               |
| Chicken breast                   | 100-430                    | 12-19 min   | 180°C            |        |                               |
| <b>Fish</b>                      |                            |             |                  |        |                               |
| Salmon fillet                    | 300                        | 15-17 min   | 140°C            |        | Use the pan without the rack. |
| <b>Sandwiches</b>                |                            |             |                  |        |                               |
| Frozen breaded chicken pieces    | 100-500                    | 7-12 min    | 200°C            |        |                               |
| Frozen chicken wings             | 250                        | 16-20 min   | 200°C            |        |                               |
| Frozen breaded cheese sticks     | 125 g (4)                  | 8-15 min    | 180°C            |        |                               |
| Frozen onion rings               | 200 g (8)                  | 8-10 min    | 200°C            | Yes    |                               |
| <b>Baking</b>                    |                            |             |                  |        |                               |
| Pancakes                         | 3 x 100                    | 18-27 min   | 180°C            |        | Use oven dish**               |

\* Shake halfway.

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

Visit [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca) for online recipes.

## TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- A larger amount of food only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of food only requires a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. After adding a spoon of oil, fry the potatoes within a few minutes.
- Do not cook extremely greasy foods in the Easy Fry Air Fryer.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the Easy Fry Air Fryer.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 700 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the Easy Fry Air Fryer bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the Easy Fry Air Fryer to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes.
- When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

EN

## MAKING HOME-MADE CHIPS

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

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

## CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Remove the bowl to let the Easy Fry Air Fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the bowl and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

**Note: The bowl and grid are dishwasher-safe.**

**Tip: If dirt is stuck at the bottom of the bowl and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the bowl and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.**

4. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

## STORAGE

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

## GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Tefal website at [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca) or contact the T-fal 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 T-fal dealer.

## TROUBLESHOOTING

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

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

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

# TEFAL/T-FAL\* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

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

This product is repairable by TEFAL/T-FAL\*, during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

## **The Guarantee\*\***

TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries\*\*\* as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

## **Conditions & Exclusions**

TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL/T-FAL website ([www.tefal.com](http://www.tefal.com)) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre. This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- damage as a result of lightning or power surges
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- accidents including fire, flood, etc
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- professional or commercial use
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification

## **Consumer Statutory Rights**

This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

\*\*\*Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the period for the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with a longer guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL in the country of usage. If the product is not repairable in the new country of usage, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible.

\*TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

### **\*\*For Australia only:**

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

**\*\*For India only:** Your Tefal product is guaranteed for 2 years. The guarantee covers exclusively the repair of a defective product, but at TEFAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. It is mandatory that the consumer, to have his product repaired, has to log a service request on the dedicated Smartphone application TEFAL SERVICE APP or by calling TEFAL Consumer Care Center at **1860-200-1232**, **Opening hours Mon-Sat 09 AM to 06 PM**. Products returned by Post will not be covered by the guarantee. As a proof of purchase consumer needs to provide both this stamped guarantee card and cash memo.

EN

## DESCRIPTION

1. Panier
2. Poignée du panier
3. Voyant lumineux- friteuse à air chauffée (prête à l'emploi)
4. Voyant lumineux - Connecté
5. Minuterie (0-60 min)/bouton de marche
6. Bouton de commande de la température (de 80 à 200 °C)
7. Couverture supérieure
8. Sortie d'air
9. Cordon d'alimentation principale

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Les recettes en ligne sur [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca) vous permettent de vous familiariser avec l'appareil.

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Enlevez tous les autocollants ou étiquettes sur l'appareil.
3. Nettoyez bien la cuve et la grille amovible à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.

**Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.**

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. La friteuse à air Easy Fry fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.

## PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et au niveau. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non thermorésistantes.
2. **Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.**  
**Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le débit d'air et nuit au résultat de la cuisson à air chaud.**

## MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

La friteuse à air chaud Easy Fry permet de cuire une large gamme d'ingrédients. Les recettes en ligne sur [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca) vous aideront à mieux connaître l'appareil. Les temps de cuisson pour les principaux ingrédients sont indiqués dans la section « Réglages ». Vous trouverez plus de recettes sur [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca).

1. Insérez la fiche secteur dans une prise murale.
2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse Easy Fry.
3. Placez les ingrédients dans la cuve.

**Remarque : Ne remplissez jamais la cuve au-delà de l'indication MAX et ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Réglages »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.**

4. Remettez la cuve dans la friteuse à air chaud Easy Fry.

**Attention : Ne touchez pas la cuve pendant l'utilisation et un certain temps après l'utilisation, car celle-ci devient très chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.**



5. Mettez le bouton de commande de la température à la température requise.  
Voir la section « Réglages » pour déterminer la bonne température
6. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (**voir la section « Réglages »**).
7. Pour allumer l'appareil, mettez le bouton de la minuterie au temps de préparation requis.  
**Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid.**  
**Pour régler une courte durée, tournez le bouton de la minuterie jusqu'à 10 minutes puis revenez au temps souhaité.**  
**Remarque : Si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser préchauffer l'appareil sans ingrédients à l'intérieur. Dans ce cas, mettez le bouton de la minuterie à plus de 3 minutes et attendez que le voyant de préchauffage s'éteigne (après environ 3 minutes). Ensuite, remplissez le panier et mettez le bouton de la minuterie au temps de préparation requis.**
  - Le voyant vert s'allumera pour indiquer que l'appareil est chaud.
  - Le voyant de préchauffage s'allume.
  - La minuterie commence le décompte du temps de préparation fixé.
  - Au cours du processus de friture à air chaud, le voyant de préchauffage s'allume et s'éteint régulièrement. Cela indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température fixée.
8. Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve
9. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (**voir la section « Réglages »**).  
Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et remuez. Ensuite, glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud Easy Fry.  
**Astuce : Vous pouvez régler la minuterie à la moitié du temps de préparation puis, une fois qu'elle aura sonné, secouer les ingrédients, cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie au temps de préparation restant après avoir remué les ingrédients.**
10. **Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation défini s'est écoulé.**  
**Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface thermorésistante.**  
**Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour cela, mettez le bouton de la minuterie à 0.**
11. **Assurez-vous que les ingrédients sont prêts.**  
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.
12. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.  
**Attention: Lorsque vous retournez la cuve, faites attention à l'excédent d'huile au fond qui pourrait s'écouler sur les aliments et à la grille amovible qui pourrait tomber.**  
Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds. Prenez des précautions car, selon le type d'ingrédients dans friteuse à air chaud Easy Fry, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.
13. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud Easy Fry est prête instantanément pour préparer un autre lot.
14. **Note : il est même possible d'éteindre manuellement l'appareil en tournant le bouton de la minuterie à zéro dans le sens antihoraire.**

## RÉGLAGES

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

**Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages ne servent que de référence. Étant donné que les ingrédients diffèrent selon la provenance, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.**

|   | Quantité min. et max. (g) | Temps (min) | Température (°C) | Agiter* | Information supplémentaire        |
|---|---------------------------|-------------|------------------|---------|-----------------------------------|
| <b>Pommes de terre et frites</b>            |                           |             |                  |         |                                   |
| Frites fines congelées                      | 300-580                   | 15-20 min   | 200°C            | Oui     |                                   |
| Rondelles de pommes de terre congelées      | 300 - 680                 | 22-32 min   | 180°C            | Oui     | Ajoutez 1 cuillerée d'huile       |
| <b>Viande de bœuf et viande de volaille</b> |                           |             |                  |         |                                   |
| Bifteck                                     | 100-350                   | 9-17 min    | 180°C            |         |                                   |
| Boulettes                                   | 350                       | 8-12 min    | 180°C            |         |                                   |
| Poitrine de poulet                          | 100-430                   | 12-19 min   | 180°C            |         |                                   |
| <b>Poisson</b>                              |                           |             |                  |         |                                   |
| Filet de saumon                             | 300                       | 15-17 min   | 140°C            |         | Utilisez la poêle sans la grille. |
| <b>Sandwichs</b>                            |                           |             |                  |         |                                   |
| Bouchées de poulet panées congelées         | 100-500                   | 7-12 min    | 200°C            |         |                                   |
| Ailes de poulet congelées                   | 250                       | 16-20 min   | 200°C            |         |                                   |
| Bâtonnets au fromage panés congelés         | 125 g (4 morceaux)        | 8-15 min    | 180°C            |         |                                   |
| Rondelles d'oignons congelées               | 200 g (8 morceaux)        | 8-10 min    | 200°C            | Oui     |                                   |
| <b>Baking</b>                               |                           |             |                  |         |                                   |
| Crêpes                                      | 3 x 100                   | 18-27 min   | 180°C            |         | Utilisez le plat à four**         |

\* Remuez à mi-chemin.

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

Visitez [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca) pour les recettes en ligne.

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- Une grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long et une petite quantité d'ingrédients plus long et une petite quantité, un temps de préparation légèrement plus court.
- Remuer les petits ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut contribuer à une meilleure homogénéité de la cuisson des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour les rendre croustillantes. Après avoir ajouté l'huile, faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud Easy Fry dans les minutes qui suivent.
- Ne préparez pas des ingrédients extrêmement gras dans la friteuse à air chaud Easy Fry.
- Les bouchées qui peuvent être cuites au four peuvent également être cuites dans la friteuse à air chaud Easy Fry.
- La quantité optimale de frites pour obtenir un résultat croustillant est de 700 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des bouchées fourrées rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Mettez un plat allant au four dans la cuve de la friteuse à air chaud Easy Fry si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients délicats ou fourrés. Ce plat peut être en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud Easy Fry pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 160 °C pour au plus 10 minutes.
- Remarque : Lorsque vous utilisez des ingrédients qui lèvent (**tels que des gâteaux, des quiches ou des muffins**), le plat allant au four ne doit pas être rempli à plus de la moitié.

## FRITES MAISON

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

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

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

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

## NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir  
**Remarque : Retirez la cuve pour laisser la friteuse à air chaud Easy Fry refroidir plus rapidement.**
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et la grille à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.  
**Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.**  
**Remarque : La cuve et la grille vont au lave-vaisselle.**  
**Conseil : Si la saleté adhère au fond de la cuve ou sur la grille, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle. Laissez tremper la cuve et la grille pendant environ 10 minutes.**
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoyante pour retirer les résidus d'aliments.

## RANGEMENT

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

## ENVIRONNEMENT

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

## GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez besoin d'un service après-vente ou d'informations ou en cas de problème, veuillez consulter le site Web de T-Fal à l'adresse [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca) ou contacter le service d'assistance à la clientèle T-Fal 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 T-Fal local.

## DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

Si vous avez des problèmes avec votre appareil, visitez [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca) pour consulter la foire aux questions ou contactez le service d'assistance à la clientèle de votre pays.

| Problème   | Cause possible  | Solution   |
|--|---|--|
| La friteuse à air ne fonctionne pas  | L'appareil n'est pas branché  | Branchez la fiche sur une prise murale.  |
|  | La minuterie n'a pas été configurée   | Mettez le bouton de la minuterie au temps de préparation requis pour mettre l'appareil en marche.  |
| Les aliments frits avec la friteuse à air ne sont pas bien cuits.                    | La quantité d'aliments dans le panier est excessive.                                | Mettez des petites portions d'ingrédients dans le panier. La friture des petites portions est uniforme.  |
|  | La température choisie est basse.   | Tournez le bouton de commande de température au réglage de température requis (voir la rubrique de «Configuration» au chapitre «Utilisation de l'appareil»).   |
| Les ingrédients ne sont pas frits uniformément dans la friteuse à air.               | Certains types d'ingrédients doivent être remués au milieu du temps de préparation. | Les ingrédients qui restent les uns sur les autres ou collés entre eux (ex frites) doivent être remués au milieu du temps de préparation. Voir la rubrique de «Configuration» au chapitre «Utilisation de l'appareil».   |
| Les collations ne sont pas croustillantes lorsqu'on les retire de la friteuse à air. | Ces aliments doivent être cuits de préférence dans une friteuse traditionnelle.     | Faites cuire les collations au four, ou badigeonnez-les d'un peu d'huile pour obtenir une texture croustillante.   |
| Je ne peux pas bien insérer le panier dans l'appareil                                | Il y a beaucoup d'ingrédients dans le panier.                                       | Ne remplissez pas le panier plus que l'indication maximale.  |
| De la fumée blanche s'échappe du panier  | Vous êtes en train de cuire des ingrédients gras.                                   | Lorsque vous faites frire des aliments gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile peut s'échapper du panier. L'huile génère de la fumée blanche et le panier peut devenir plus chaud plus que d'habitude. Cela ne compromet ni l'appareil, ni le résultat final. |
|  | Le panier a encore des résidus de graisse des usages précédents.                    | La fumée blanche est causée par la graisse chaude à l'intérieur du panier. Prenez soin de bien laver le panier avant chaque utilisation.   |

| Problème   | Cause possible  | Solution   |
|--|---|--|
| La friture des frites n'est pas uniforme dans la friteuse à air.                 | Vous n'utilisez pas le bon type de pomme de terre.  | Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes au cours de la cuisson |
|  | Les pommes de terre coupées n'ont pas été bien rincées avant la friture.                    | Rincez les pommes de terre coupées pour éliminer l'excès d'amidon.                                   |
| Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'on les retire de la friteuse à air. | Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les pommes de terre. | Prenez soin de bien sécher les pommes de terre coupées avant d'ajouter l'huile.                      |
|  |   | Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux pour obtenir une texture plus croustillante.      |
|  |   | Ajoutez un peu d'huile pour obtenir une texture plus crouillante.                                    |

# TEFAL/T-FAL\* GARANTIE INTERNATIONALE

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

Ce produit est **réparable** par TEFAL/T-FAL\*, pendant et après la période de garantie.

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, sur le site internet [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

## La Garantie :

Ce produit est garanti par TEFAL/T-FAL contre tout défaut de fabrication, de matière ou de main-d'œuvre, pendant la période de garantie dans les pays\*\*\* tels que définis dans la liste des pays jointe, à partir de la date d'achat initiale ou de la date de livraison. La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'œuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de TEFAL/T-FAL, un produit de remplacement équivalent ou supérieur peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de TEFAL/T-FAL dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

## Conditions & Exclusions :

TEFAL/T-FAL n'a aucune obligation de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'un justificatif d'achat. Le produit peut être déposé directement chez un réparateur agréé, ou peut y être envoyé en recommandé après avoir été emballé de manière adéquate. La liste complète des réparateurs agréés dans chaque pays, avec leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de TEFAL/T-FAL ([www.tefal.com](http://www.tefal.com)), ou en composant le numéro du Service Consommateurs précisé dans la Liste des Pays. Afin d'offrir le meilleur service après-vente possible et d'améliorer constamment la satisfaction de ses clients, TEFAL/T-FAL pourra envoyer une enquête de satisfaction à tous ses clients dont le produit aura été réparé ou échangé par l'un des partenaires service agréés de TEFAL/T-FAL.

La Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays listés dans la Liste des Pays. Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou de consommables non adaptés
- dommages dus à un choc ou à une surcharge
- tout accident lié à un feu, une inondation, etc
- verre ou céramique endommagé
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit (hors appareils aux caractéristiques spécialement conçues pour les insectes)
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique
- dommages ou dysfonctionnements spécifiquement dus à l'utilisation avec un voltage, une fréquence électrique non conformes à ceux spécifiés sur la plaque signalétique ou toute autre spécification locale.

## Droits des Consommateurs :

Cette Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne seraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

\*\*\*En cas d'utilisation dans un pays listé différent du pays d'achat, la durée de la Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas où le produit aurait été acquis dans un pays listé avec une durée de garantie différente. Le traitement de la Garantie Internationale peut prendre un temps supérieur aux conditions locales de réparation si la référence du produit n'est pas elle-même commercialisée par TEFAL/T-FAL dans le pays d'emploi. Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, si c'est possible.

## Pour la France uniquement :

**Article L 217-4 du Code de la consommation :** « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

**Article L 217-5 du Code de la consommation :** « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

- 1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

FR

**Article L 217-12 du Code de la consommation** : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

**Article L 217-16 du Code de la consommation** : « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

**Article 1641 du Code civil** : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

**Article 1648, al.1er du Code civil** : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

\* La marque de produits TEFAL apparaît dans certains pays comme le Japon ou les USA sous la forme T-FAL. TEFAL/T-FAL sont des marques déposées du Groupe SEB.

Veillez conserver ce document qui vous sera utile en cas de réclamation sous garantie.



## DESCRIPCIÓN

1. Canasta
2. Asa de la canasta
3. Indicador luminoso- AirFry calentada (lista para usar)
4. Indicador luminoso- Conectado
5. Temporizador (0-60 min)/perilla de encendido
6. Perilla de control de temperatura (80 a 200 °C)
7. Cobertura Superior
8. Salida de aire
9. Cable de alimentación principal

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Recetas online en [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca) que le ayudarán a conocer su aparato.

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire todas las calcomanías o etiquetas del aparato.
3. Limpie minuciosamente la sartén y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

**Nota: También puede limpiar estas partes en el lavavajillas.**

4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. El aparato funciona produciendo aire caliente, no llene la canasta con aceite o grasa para freír.

## PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Ubique el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.
2. **No llene la sartén con aceite ni otro líquido.**  
**No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.**

## USO DEL APARATO

Easy Fry Air Fryer puede cocer una gran variedad de alimentos. Los tiempos de cocción para los principales alimentos se proporcionan en la sección «Configuración».

1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Se iluminará una luz indicadora roja que indica que el aparato está encendido
3. Retire cuidadosamente la canasta del Easy Fry Air Fryer.
4. Coloque los alimentos en la canasta.

**Nota: Nunca llene la canasta más allá de la indicación MÁX. ni exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Configuración»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.**

5. Vuelva a deslizar la canasta dentro del Easy Fry Air Fryer.

**Precaución: No toque la canasta durante el uso y cierto tiempo después de usarla ya que se calienta mucho. Solo sostenga la canasta por la asa.**

6. Mueva la perilla de control de la temperatura hasta la temperatura requerida. Vea la sección «Configuración» para determinar la temperatura correcta
7. Determine el tiempo de preparación requerido para el alimento (**vea la sección «Configuración»**).
8. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

**Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.**

**Para ajustar un tiempo corto, gire la perilla del temporizador a 10 minutos y regrese al tiempo deseado.**

**Nota: Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin alimentos en el interior. En ese caso, gire la perilla del temporizador hasta más de 3 minutos y espere hasta que la luz de calentamiento se apague (después de aprox. 3 minutos). Luego llene la canasta y gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.**

- La luz verde se encenderá indicando que el aparato está caliente.
  - El temporizador comienza a descontar el tiempo de preparación establecido.
9. El exceso de aceite de los alimentos se recolecta en la parte inferior de la canasta.
  10. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (**vea la sección «Configuración»**). Para agitar los alimentos, retire la canasta del aparato por la asa y agítela. Luego vuelva a deslizar la sartén dentro de la freidora de aire  
Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará la campanilla del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. No obstante, esto significa que tiene que configurar el temporizador nuevamente con el tiempo de preparación restante después de agitar.
  11. **Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado.**

**Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.**

**Nota: También puede apagar el aparato de forma manual. Para hacerlo, gire la perilla de control del temporizador hasta 0.**

12. **Verifique que la comida este lista.**

Si la comida aún no está lista simplemente deslice la sartén nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.

13. Vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja.

Para retirar los alimentos, use un par de pinzas para levantar los alimentos y retirarlos de la canasta.

**Precaución:** Cuando gire la canasta, preste atención al exceso de aceite recogido en la parte inferior y a la rejilla extraíble que puede caerse.

No voltee la canasta porque cualquier exceso de aceite que se haya juntado en la parte inferior de la canasta se derramará sobre los alimentos.

Después de freír con aire caliente, la canasta y los alimentos están calientes. Según el tipo de alimentos que haya en el Easy Fry Air Fryer podría salir vapor de la canasta.

14. Cuando haya una tanda de alimentos listos, Easy Fry Air Fryer está listo al instante para preparar otra tanda.
15. **Nota:** también puede apagar la unidad manualmente girando la perilla del temporizador a cero en sentido antihorario.

## CONFIGURACIÓN

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

**Nota:** Recuerde que estos guía de cocción son indicaciones. Dado que los alimentos difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus alimentos.

|  | Cantidad<br>mín. y máx.<br>(g) | Tiempo<br>(min) | Temperatura<br>(°C) | Agitar* | Información<br>adicional      |
|--|--------------------------------|-----------------|---------------------|---------|-------------------------------|
| <b>Papas y papas fritas</b>              |                                |                 |                     |         |                               |
| Papas fritas finas congeladas            | 300-580                        | 15-20 min       | 200°C               | Si      |                               |
| Rodajas de papa congeladas               | 300 - 680                      | 22-32 min       | 180°C               | Si      | Agregar 1 cucharada de aceite |
| <b>Carne de res y carne de ave</b>       |                                |                 |                     |         |                               |
| Bistec                                   | 100-350                        | 9-17 min        | 180°C               |         |                               |
| Albóndigas                               | 350                            | 8-12 min        | 180°C               |         |                               |
| Pechuga de pollo                         | 100-430                        | 12-19 min       | 180°C               |         |                               |
| <b>Pescado</b>                           |                                |                 |                     |         |                               |
| Filete de salmón                         | 300                            | 15-17 min       | 140°C               |         | Use la sartén sin la rejilla. |
| <b>Bocadillos</b>                        |                                |                 |                     |         |                               |
| Trocitos de pollo empanizados congelados | 100-500                        | 7-12 min        | 200°C               |         |                               |
| Alitas de pollo congeladas               | 250                            | 16-20 min       | 200°C               |         |                               |
| Palitos de queso empanizados congelados  | 125 g<br>(4 piezas)            | 8-15 min        | 180°C               |         |                               |
| Aros de cebolla congelados               | 200 g<br>(8 piezas)            | 8-10 min        | 200°C               | Si      |                               |
| <b>Baking</b>                            |                                |                 |                     |         |                               |
| Panqués                                  | 3 x 100                        | 18-27 min       | 180°C               |         | Use fuente para horno**       |

\* Agitar a mitad de camino.

\*\* Coloque la fuente para horno en la sartén.

Visite [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca) para consultar las recetas online.

## CONSEJOS

- Una cantidad grande de alimentos solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad más pequeña de alimentos solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los alimentos más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar alimentos fritos de forma dispareja.
- Agregue un poco de aceite a las papas fritas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en Easy Fry Air Fryer pocos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare alimentos extremadamente grasosos como salchichas en Easy Fry Air Fryer.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en Easy Fry Air Fryer.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 700 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 cesta del Easy Fry Air Fryer si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír alimentos frágiles o alimentos rellenos.
- Para recalentar alimentos puede usar Easy Fry Air Fryer ajustando la temperatura a 160 C por hasta 10 minutos.
- Nota: Cuando use alimentos que se eleven (**como un pastel, quiche o panqués**) la fuente para horno no debería estar llena más de la mitad.

## PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

Para obtener el mejor resultado, le aconsejamos que use papas fritas (**por ej., congeladas**) precocidas. 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 con agua 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 cesta 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 «Configuración».

## LIMPIEZA

Limpié el aparato después de cada uso.

**La sartén y la rejilla extraíble tienen un recubrimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.**

1. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.  
**Nota: Retire la sartén para permitir que la freidora de aire se enfríe con mayor rapidez.**
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la sartén y la rejilla extraíble 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: La sartén y la rejilla extraíble son aptas para 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.**
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida.

ES

## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. 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

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de T-Fal, **www.t-fal.ca**, o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de T-Fal 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 T-Fal.

## DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el aparato, visite **www.t-fal.ca** para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al cliente.

| Problema   | Causa Posible  | Solución   |
|--|--|--|
| La Air Fryer no funciona   | El aparato no está conectado   | Coloque el enchufe principal en un enchufe de pared.   |
|  | No ha configurado el temporizador  | Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.  |
| Los alimentos fritos con la Air Fryer no están bien cocidos.         | La cantidad de alimentos en la canasta es demasiado grande.                            | Coloque porciones pequeñas de ingredientes en la canasta. Las porciones pequeñas se fríen uniformemente.   |
|  | La temperatura configurada es baja.  | Gire la perilla de control de temperatura al ajuste de temperatura requerida (ver sección de “Configuración” en el capítulo “Usando el aparato”).  |
| Los ingredientes no están fritos uniformemente en la Air Fryer.      | Ciertos tipos de ingredientes necesitan agitarse a la mitad del tiempo de preparación. | Los ingredientes que quedan uno encima de otro o a través de otro (ej. papas fritas) necesitan agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Ver la sección de “Configuración” en el capítulo “Usando el aparato”.                  |
| Las botanas fritas no están crujientes cuando salen de la Air Fryer. | Se cocinaron alimentos de una freidora tradicional                                     | Cocine botanas para horno o aplique un poco de aceite en las botanas para obtener un resultado crujiente.  |
| No puedo deslizar correctamente la canasta dentro del aparato        | Hay muchos ingredientes en la canasta.   | No llene la canasta más allá de la indicación máxima.  |
| Sale humo blanco de la canasta                                       | Estás cocinando ingredientes grasosos.   | Cuando frías alimentos grasosos en la Air Fryer, una gran cantidad de aceite se filtrará a la canasta. El aceite produce humo blanco y la canasta puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato o al resultado final. |
|  | La canasta todavía tiene residuos de grasa de usos previos.                            | El humo blanco es causado por la grasa caliente dentro de la canasta. Asegúrese de limpiar propiamente la canasta antes de cada uso.   |

| Problema   | Causa Posible  | Solución   |
|--|--|--|
| Las papas fritas no se fríen uniformemente en la Air Fryer.        | No se uso el tipo correcto de papa.  | Use papas frescas y asegúrese que permanezcan firmes durante la cocción            |
|  | No se enjuagaron propiamente las papas cortadas antes de freirlas.                     | Enjuagar las papas cortadas para remover el exceso de almidón.                     |
| Las papas fritas no están crujientes cuando salen de la Air Fryer. | Lo crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas. | Asegurarse de secar propiamente las papas cortadas antes de añadir el aceite.      |
|  |  | Cortar las papas en un tamaño más pequeño para obtener un resultado más crujiente. |
|  |  | Añadir un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente                   |

# TEFAL/T-FAL\* GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL

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

Este producto puede ser reparado por TEFAL/T-FAL\* durante y después del periodo de garantía.

Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en el sitio web [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

## **Garantía:**

Este es un producto garantizado por TEFAL/T-FAL contra defectos de fabricación o en los materiales durante el periodo de garantía aplicable en aquellos países \*\* que figuran en la lista de países incluida en la última página del manual de usuario, a partir de la fecha de compra.

La garantía internacional que TEFAL/T-FAL emite como fabricante es una ventaja adicional que no transgrede los derechos del consumidor. La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de TEFAL/T-FAL, se podrá sustituir el producto defectuoso por un equivalente o superior en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de TEFAL/T-FAL y la única y exclusiva solución ofrecida al cliente en virtud de la presente garantía.

## **Condiciones y exclusiones:**

TEFAL/T-FAL no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida. Se puede llevar el producto en persona directamente a un centro de servicios autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un centro de servicios autorizado de TEFAL/T-FAL. La dirección completa de los centros de servicio autorizados en cada país puede obtenerse en el sitio web de TEFAL/T-FAL ([www.tefal.com](http://www.tefal.com)) o llamando al número de teléfono de Atención al Consumidor del país en cuestión indicado en la Lista de Países. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción del cliente, TEFAL/T-FAL puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o canjeado sus productos en un centro de servicio autorizado TEFAL/T-FAL. La garantía internacional TEFAL/T-FAL se aplica únicamente a productos adquiridos en alguno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de TEFAL/T-FAL, o una modificación o reparación no autorizada del producto, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o consumible incorrecto
- la calcificación (las descalcificaciones deberán realizarse de acuerdo a las instrucciones de uso)
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- daños mecánicos, sobrecarga
- uso profesional o comercial
- ruptura en los materiales de vidrio o porcelana del producto
- la entrada de agua, polvo o insectos dentro del producto (excluyendo los aparatos con características específicamente diseñadas para insectos)
- daños o mal funcionamiento debidos específicamente a un voltaje o frecuencia distintos de los que aparecen impresos en la etiqueta del producto u otras especificaciones locales.

## **Derechos de los consumidores:**

La garantía internacional TEFAL/T-FAL no afecta a los derechos de los consumidores ni derechos que no puedan ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos específicos, y el consumidor también podrá ejercer otros derechos que varían de una región a otra o de un país a otro.

\* Los electrodomésticos de TEFAL se comercializan bajo la marca T-FAL en algunos territorios, como América y Japón. TEFAL/T-FAL son marcas registradas del Groupe SEB.

\*\* Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista de Países y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista, la duración de la garantía internacional TEFAL/T-FAL será la vigente en el país de uso del producto, aunque el producto haya sido adquirido en otro país incluido en la Lista con una duración distinta de garantía. El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede requerir un plazo mayor si TEFAL/T-FAL no comercializa localmente el producto. En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de uso, la garantía internacional TEFAL/T-FAL se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible. Por favor conserve este documento para consulta en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.

## **Específicamente para México:**

El sitio para comprar accesorios, refacciones, así como para realizar las reparaciones de los productos TEFAL/T-FAL se localiza en Home & Cook and Service, Av. San Fernando 649, local 27 A, Col. Peña Pobre, C.P. 14060, Alcaldía. Tlalpan, Ciudad de México. México

TEFAL/T-FAL cubrirá los gastos razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado. El periodo de garantía es el indicado en la lista de países, a menos que se especifique algo diferente sobre la información del producto.



**EN** p. 4 – 6, 16 – 23

**FR** p. 7 – 10, 24 – 32

**ES** p. 11 – 14, 33 – 40