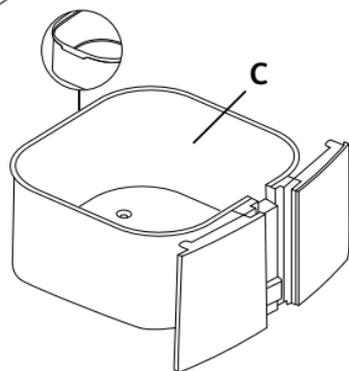
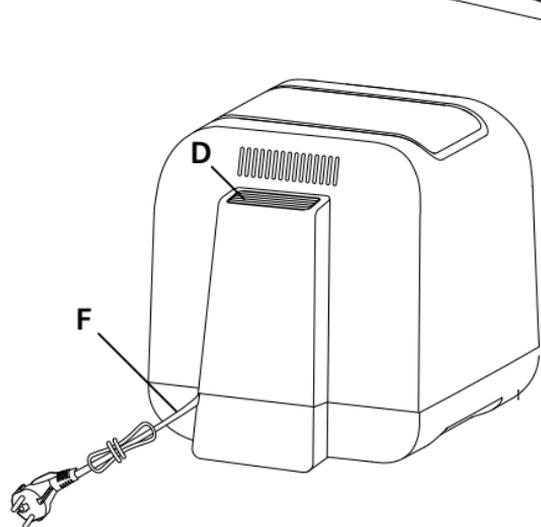
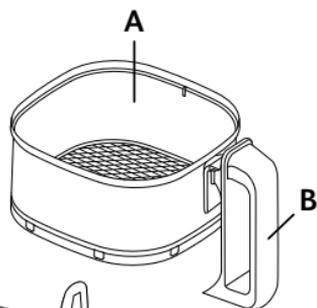
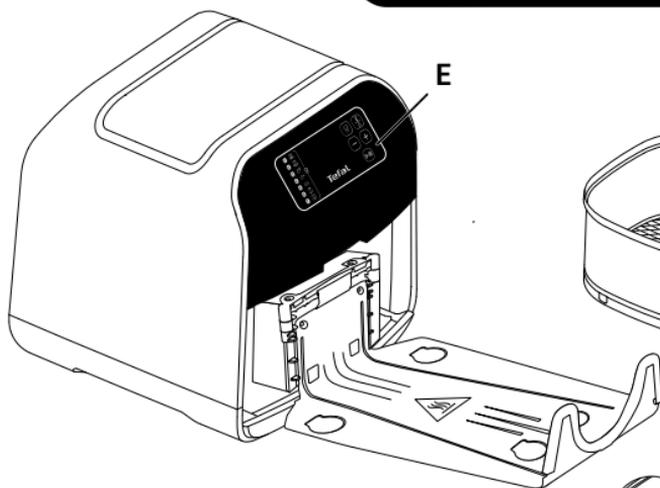


Tefal®

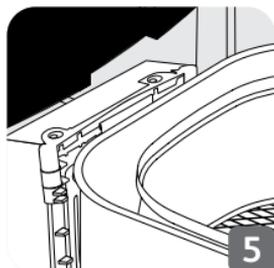
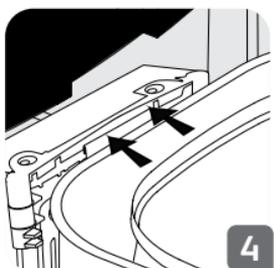
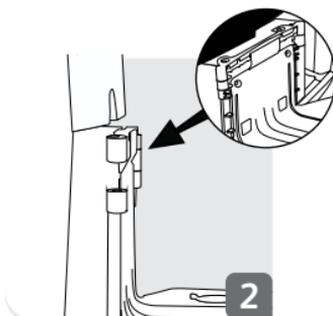
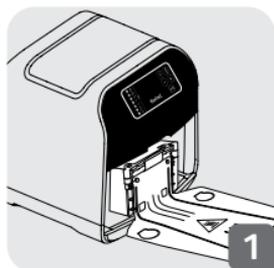
FR



Fry delight XL



PLACER LA CUVE DANS L'APPAREIL



DESCRIPTION

- A. Panier
- B. Poignée du panier
- C. Cuve
- D. Évacuation d'air
- E. Ecran digital tactile
- F. Cordon d'alimentation
- G. Bouton modes automatiques
- H. Bouton température et temps
- I. Boutons + et -
- J. Bouton démarrage et arrêt

MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

- 1. Frites surgelées
- 2. Snacks surgelés
- 3. Volaille
- 4. Viande
- 5. Gâteaux
- 6. Préchauffage
- 7. Maintien au chaud

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1. Retirez tout le matériel de l'emballage.
- 2. Enlevez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
- 3. Nettoyez bien le panier et la cuve à l'eau chaude, avec du liquide 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.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

- 1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces ne résistant pas à la chaleur.
- 2. Placez correctement le panier dans la cuve.
- 3. Fry Delight XL fonctionne à l'air chaud, **ne remplissez donc pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.**

Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le débit d'air et affecte le résultat de la cuisson à air chaud. Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C.

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

Fry Delight XL permet de préparer une large gamme d'ingrédients. Les recettes en ligne sur www.tefal.com vous aideront à mieux connaître l'appareil. Les temps de cuisson pour les principaux ingrédients sont indiqués dans la section « Réglages ».

- 1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant.
- 2. Lancez, si vous le souhaitez, la phase de préchauffage. Pour cela, appuyez sur le bouton démarrage qui clignote au branchement de l'appareil. La température affichée à la première utilisation est 60°C.

- Régler la température voulue avec les touches + et - de l'écran digital.
 - Appuyer une seconde fois sur le bouton démarrage pour lancer le préchauffage.
 - Un bargraphe apparaît alors, vous indiquant l'évolution de la température vers la température ciblée.
 - Une sonnerie retentit lorsque la température est atteinte.
 - La phase de préchauffage est terminée.
3. Ouvrez le tiroir de l'appareil et placez les ingrédients dans le panier.

Remarque : ne remplissez pas le panier au maximum et ne dépassez pas les quantités indiquées dans le tableau (voir la section « Réglages »), car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.

4. Refermez le tiroir.

N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.

Remarque : 5 bips consécutifs signifient que la cuve n'est pas correctement placée dans l'appareil.

Attention : laissez refroidir la cuve avant toute manipulation. Tenez toujours le panier par la poignée.

5. Pour lancer votre cuisson, vous pouvez sélectionner un mode de cuisson automatique ou bien régler manuellement l'appareil.

b. En choisissant un réglage manuel :

- Réglez la température en appuyant sur le + et le - de l'écran digital. Le thermostat varie de 60 à 200°C.
- Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche  et en réglant avec le + et le - de l'écran digital. La minuterie va de 0 à 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton démarrage pour lancer la cuisson avec la température et le temps sélectionnés. La cuisson se met en route. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent alternativement à l'écran.

a. En choisissant un mode de cuisson automatique :

- Appuyez sur  pour voir apparaître le numéro du mode de cuisson.
 - Appuyer ensuite sur le +, le - ou sur le bouton  de l'écran digital pour sélectionner le mode de cuisson souhaité (explication des modes dans la section « Réglages »).
 - Validez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton démarrage. Cela lance votre cuisson.
 - La cuisson se met en route. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent alternativement à l'écran.
6. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, ouvrez le tiroir de l'appareil, soulever le panier par la poignée, et secouez-le. Pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif du panier, n'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique pour remuer les aliments. Ensuite, remettez le panier en place dans la cuve, et refermez le tiroir. Puis, appuyez sur le bouton démarrage pour relancer la cuisson.
 7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez le panier de l'appareil et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.
 8. Videz le panier dans un bol ou une assiette.

Astuce : pour enlever des ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez une pince.

9. Une fois la cuisson terminée, la cuve et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients placés dans Fry Delight XL, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.
10. Lorsqu'un panier d'aliments est cuit, vous pouvez immédiatement lancer une nouvelle cuisson dans votre appareil.

Remarque : après 15 minutes d'inactivité, le produit passe en veille prolongée. Un appui sur le bouton  permet de rallumer le produit.

RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer. **Remarque : les paramètres de cuisson indiqués ci-dessous sont que des indications. Ils peuvent varier en fonction de la provenance, de la taille, de la marque et de la forme de vos ingrédients.**

	Quantité (g)	Temps (min)*	Température (°C)	Mode de cuisson correspondant	Remuez à mi-cuisson	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites						
Frites surgelées fines	1000	22	200°C	1	oui	Épaisseur des frites : 8 x 8 mm
Frites surgelées épaisses	1000	19	200°C	1	oui	Épaisseur des frites : 10 x 10 mm
Frites fraîches (10 x 10 mm)	1200	26	200°C		oui	Ajouter une 1/2 c. à soupe d'huile

Viandes et volailles						
Steaks hachés surgelés	400	6	180°C	4	oui	
Poulet entier	1200	55	160°C		non	Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile
		5	200°C			
Pilons de poulet	5 pièces	30	170°C	3	oui	
Blancs de poulet	800	16	160°C		oui	
Pavés de saumon frais	3 pièces	7	160°C		non	

	Quantité (g)	Temps (min) *	Température (°C)	Mode de cuisson correspondant	Remuez à mi-cuisson	Informations supplémentaires
Snacks						
Samossas	8 pièces	10	200°C	2	non	Prêt à cuire
Nuggets de poulet surgelés	200-400	8	200°C	2	oui	
Kroketten surgelés	6 pièces	16	200°C		oui	

Pâtisserie						
Gâteau au chocolat	600	25	160°C	5		Utiliser un moule de cuisson

* Il est conseillé d'ajouter 3 minutes de préchauffages aux temps de cuisson indiqués.

Pour cela, vous pouvez utiliser le mode automatique n°6 qui permettra une préchauffage rapide de l'appareil.

Le mode de cuisson numéro 7 permet de maintenir les ingrédients au chaud pendant 30 minutes.

Consultez les recettes en ligne du site www.tefal.com

FAIRE DES FRITES MAISON

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

1. Utilisez une variété de pommes de terre recommandée pour faire des frites.
2. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets, d'environ 1cm d'épaisseur.
3. Rincez les bâtonnets de pommes de terre sous l'eau et séchez-les avec du papier absorbant. Les bâtonnets de pommes de terre doivent être bien secs.
4. Versez ½ cuillère à soupe d'huile dans un bol, placez les bâtonnets au-dessus et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts d'huile.
5. Placez les bâtonnets dans le panier.

Remarque : pour éviter que l'excédent d'huile ne se retrouve au fond de la cuve, nous vous conseillons de ne pas renverser le bol pour mettre les bâtonnets dans le panier.

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

CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- Ajustez les temps de cuisson selon la quantité d'aliments : une quantité plus grande d'aliments nécessite un temps de cuisson légèrement plus long et une plus petite quantité nécessite un temps de cuisson 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.
- Ne préparez pas des ingrédients extrêmement gras, tels que des saucisses, dans Fry Delight XL.
- Les en-cas qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans Fry Delight XL.
- Vous pouvez également utiliser Fry Delight XL pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 160 °C et la minuterie sur 5 à 10 minutes.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le revêtement de la cuve et du panier est anti-adhésif. Afin de ne pas endommager le produit, veillez à ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits abrasifs.

1. Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque : retirez la cuve pour un refroidissement plus rapide.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez la cuve et le panier à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.

Remarque : la cuve et le panier sont lavables au lave-vaisselle.

Conseil : si la saleté adhère au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez tremper la cuve et le panier pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

5. N'immerger jamais le corps de l'appareil dans l'eau.

6. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoiyante pour retirer les résidus d'aliments.

Tableau des codes erreur* : Er.

Er. 1 ou Er. 2	La ventilation de votre appareil présente une défaillance.	Vérifiez la présence et le bon positionnement de toutes les parties amovibles. Vérifier l'absence de corps étrangers dans toutes ces parties amovibles. Après avoir vérifié l'absence de corps étrangers dans le conduit de ventilation, si le défaut persiste, apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
-------------------	--	--

Er. 2 ou Er. 3	Cette erreur peut apparaître si le produit a été stocké de manière prolongée à une température trop basse.	Laissez le produit à une température ambiante de plus de 15°C pendant une heure avant de le redémarrer. Si le défaut persiste, apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
Er. 4	Votre produit présente une défaillance de la sonde de température.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
Er. 5	La tension de votre réseau domestique présente une valeur trop faible. Les performances de cuisson pourront être altérées.	Contactez votre Fournisseur d'énergie électrique.
Er. 6	La tension de votre réseau domestique présente une valeur élevée, par sécurité votre produit se protège des risques de surchauffe.	Contactez votre Fournisseur d'énergie électrique.

*Selon modèle

RANGEMENT

1. L'appareil doit être débranché et refroidi.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez besoin d'un service après-vente pour une demande d'informations ou en cas de problème, veuillez consulter le site Web de Tefal à l'adresse www.tefal.com ou contactez le service clients de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'y a pas de service clients dans votre pays, veuillez vous rendre chez votre distributeur Tefal local.

DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

Si vous rencontrez des problèmes avec votre appareil, visitez www.tefal.com pour consulter la foire aux questions ou contactez le service clients de votre pays.

ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères ordinaires lorsqu'il ne fonctionne plus, mais déposez-le à un point de collecte pour qu'il soit recyclé. Vous aiderez ainsi à préserver l'environnement.