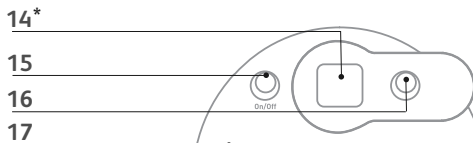
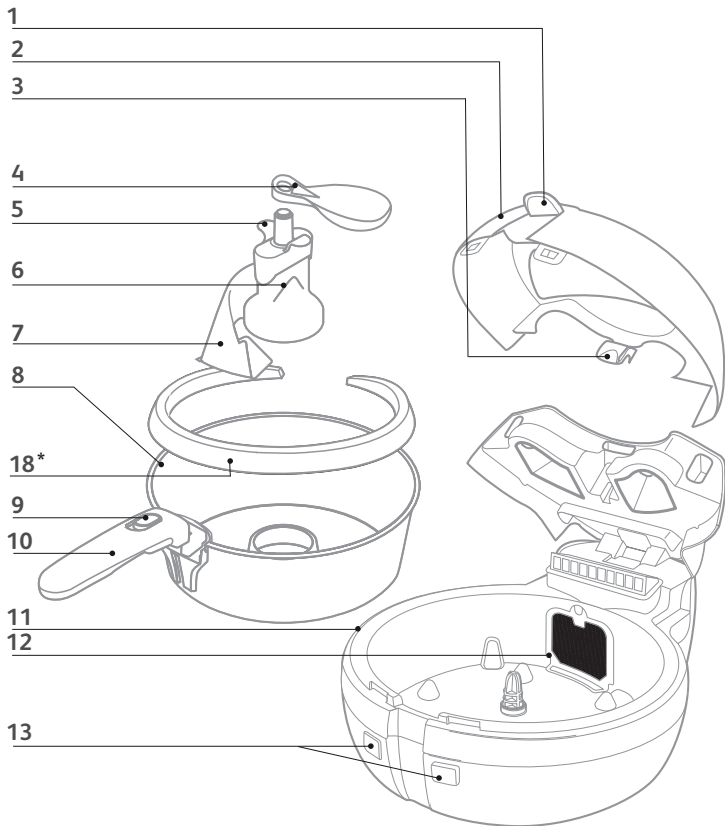


T-fal[®]

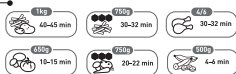
ActiFry[®]

FR
EN
ES





* Selon le modèle
Depending on model
Dependiendo del modelo



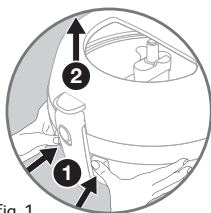


fig. 1

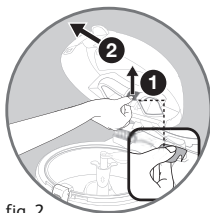


fig. 2

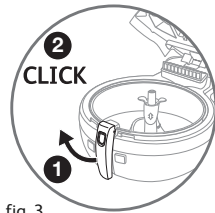


fig. 3

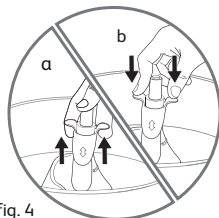


fig. 4

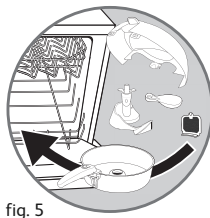


fig. 5

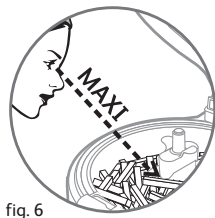


fig. 6

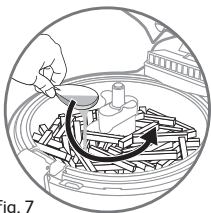


fig. 7

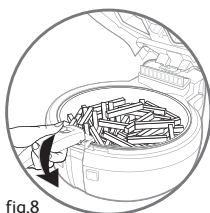


fig. 8

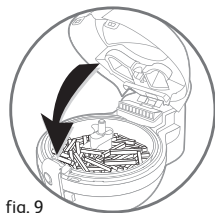


fig. 9

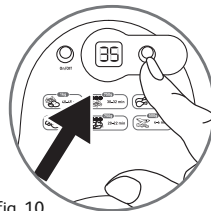


fig. 10

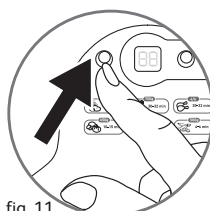


fig. 11

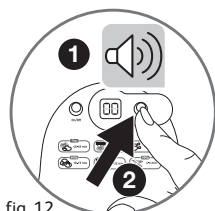


fig. 12

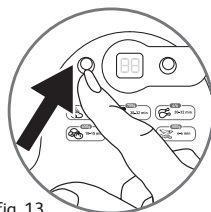


fig. 13

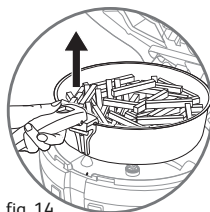


fig. 14

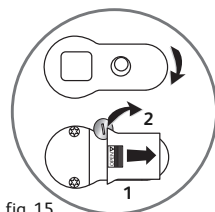


fig. 15

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, veuillez à prendre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1. Lisez entièrement ce mode d'emploi avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour vous protéger contre une décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires, ou de le nettoyer.
6. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil défectueux à un centre de service en vue d'un examen, d'un réglage ou d'une réparation.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas au contact de surfaces chaudes.
10. Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

12. Fixez toujours la prise à l'appareil en premier (selon le modèle), puis dans la prise de courant. Pour éteindre l'appareil, mettez le bouton de commande à la position arrêt, puis débranchez-le.
13. N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

**14. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.**

15. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique située sous l'appareil).
16. Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur votre disjoncteur est au minimum de 15 ampères. Si la fiche de l'appareil ne rentre pas dans votre prise de courant, faites appel à un électricien professionnel afin de remplacer la prise.
17. Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon le modèle), autres parties métalliques apparentes...).
18. Pour assurer une utilisation en toute sécurité, n'introduisez pas d'aliments trop volumineux dans l'appareil.
19. Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites sécuritaires.
20. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
21. Ne laissez pas pendre le cordon.
22. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
23. Débranchez toujours l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé, pour le déplacer ou pour le nettoyer.
24. En cas de feu, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau.
25. Ne déplacez pas l'appareil contenant des aliments chauds.
26. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
27. Cet appareil ne convient pas à la préparation de recettes liquides

(soupes, sauces, etc).

28. Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
29. Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
30. Cet appareil n'est pas conçu pour les cuissons que les aliments soient immergés dans l'huile.
31. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes ne possédant pas d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
32. Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet www.t-fal.com.
33. Ne pas utiliser pour frire en immergeant les aliments dans l'huile.
34. ATTENTION : ne pas utiliser pour frire en immergeant les aliments dans l'huile.

INSTRUCTIONS POUR LA POLARISATION (États-Unis)

Si votre appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Ceci a pour but de réduire les risques de décharge électrique. Cette fiche ne se branche que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. Ne modifiez en aucune façon la prise.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

N'utilisez pas de rallonge : le produit est fourni avec un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou que l'on trébuche dessus.

Recommandations importantes

FR

Cuisson

- Cet appareil n'est pas adapté à la préparation de recettes liquides (soupes...).
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.

Description

- | | |
|--|--|
| 1. Zone de préhension du couvercle | 11. Base |
| 2. Couvercle | 12. Filtre amovible |
| 3. Verrou du couvercle | 13. Commandes d'ouverture du couvercle |
| 4. Cuillère doseuse | 14. Minuterie |
| 5. Manette de Verrouillage / Déverrouillage de la pale (de couleur gris clair) | 15. Bouton Marche / Arrêt
(On = Marche, Off = Arrêt) |
| 6. Niveau maximum de remplissage (pour les frites) | 16. Bouton de réglage de la minuterie |
| 7. Pale de brassage amovible | 17. Panneau de contrôle démontable
(accès au compartiment pile) |
| 8. Plat amovible | 18. Anneau amovible (*selon le modèle) |
| 9. Bouton de déverrouillage de la poignée | |
| 10. Poignée du plat | |

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

- Ouvrez le couvercle - **fig.1** et soulevez le verrou pour retirer le couvercle - **fig.2**.
- Enlevez la cuillère doseuse.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - **fig.3**.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage : prenez appui avec le pouce sur la partie supérieure de la pale et avec l'index et le majeur sous la manette de verrouillage - **fig.4a**.
- Pour démonter l'anneau, tirez les clips vers l'extérieur, puis soulevez-le (selon le modèle).
- Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle - **fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide à vaisselle.
- Nettoyez la base de l'appareil avec une éponge humide et du liquide à vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Pour réinstaller la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette - **fig.4b**.
- Pour repositionner l'anneau, posez-le sur le bord de la cuve, centrez-le sur la cuve et appuyez jusqu'au "CLIC" (selon le modèle).
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur qui n'est pas nocif. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.

Enlevez tous les autocollants et éléments de l'emballage. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau.

Pour une bonne mise en route de l'appareil, nous vous conseillons de faire une première cuisson d'au moins 30 minutes. Dès la seconde cuisson, Actifry vous donnera entière satisfaction.

Pour les frites, ne dépassez jamais le niveau maximum indiqué sur la pale amovible - **fig.6**. Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat.

- Mettez les aliments dans le plat et respectez la quantité maximale (voir tableau de cuisson p. 7 à 9).
- Ajoutez l'huile - **fig.7** (voir tableau de cuisson p. 7 à 9).
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son compartiment - **fig.8**.
- Fermez le couvercle - **fig.9**.

Préparez les aliments

Une cuisson légère

Sélectionnez le temps de cuisson (Selon le modèle)

- Réglez le temps en appuyant sur le bouton de la minuterie - **fig.10** (voir tableau de cuisson p. 7 à 9).
- Relâchez. Le temps sélectionné s'affiche et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes et sélectionnez à nouveau le temps.

Attention : la minuterie signale la fin du temps de cuisson mais elle n'arrête pas l'appareil.

Démarrez la cuisson

Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête.

- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt, la cuisson commence grâce à la circulation de l'air chaud dans l'enceinte de cuisson - **fig.11**.

Retirez les aliments

- Lorsque la cuisson est terminée, la minuterie sonne. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur le bouton - **fig.12**.
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur Marche / Arrêt - **fig.13** et ouvrez le couvercle - **fig.1**.
- Relevez la poignée et sortez le plat - **fig.14** et servez sans attendre.

Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas le couvercle en dehors de la zone de préhension prévue à cet effet - Fig.9.

Les temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la saisonnalité des aliments, de leur taille, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique. La quantité d'huile indiquée peut être augmentée en fonction de vos goûts et de vos besoins. Si vous souhaitez des frites encore plus croustillantes, vous pouvez ajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

Pommes de terre

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Frites taille standard 10 mm x10 mm	Fraîches	1200 g**	1 cuillère d'huile	43 - 46 min
	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 45 min
	Fraîches	750 g	3/4 cuillère d'huile	35 - 37 min
	Fraîches	500 g	1/2 cuillère d'huile	28 - 30 min
	Fraîches	250 g	1/4 cuillère d'huile	24 - 26 min
Pommes de terre en quartiers	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	14 - 16 min
Pommes rissolées	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Tradition	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Allumettes	Surgelées	750 g	sans	25 - 27 min

**uniquement avec l'anneau amovible - Selon le modèle.

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Courgettes	Fraîches en lamelles	750 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	25 - 35 min
Poivrons	Frais en lamelles	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	20 - 25 min
Champignons	Frais en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Tomates	Fraîches en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	10 - 15 min
Oignons	Frais en rondelles	500 g	1 cuillère d'huile	15 - 25 min

Viandes - Volailles

Pour donner du goût à vos viandes, n'hésitez pas mélanger des épices dans l'huile (paprika, curry, herbes de Provence, thym, laurier)

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Pépites de poulet	Frais	750 g	sans	18 - 20 min
	Surgelés	750 g	sans	18 - 20 min
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	sans	30 - 32 min
Cuisses de poulet	Fraîches	2	sans	30 - 35 min
Blancs de poulet	Frais	6 blancs (environ 750 g)	sans	10 - 15 min
Nems	Frais	4 à 8 petits	1 cuillère d'huile	10 - 12 min
Paupiettes de veau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtelettes d'agneau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtes de porc	Fraîches	2 à 4	1 cuillère d'huile	15 - 18 min
Filet de porc	Frais	2 à 6 tranches	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Saucisses ou merguez	Fraîches	4 à 8 (piquées)	sans	10 - 12 min
Râbles de lapin	Frais	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Viande hachée	Fraîche	600 g	1 cuillère d'huile	10 - 15 min
	Surgelée	400 g	sans ou avec 1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Boulettes de viande	Surgelées	750 g	1 cuillère d'huile	18 - 20 min

Poissons - Crustacés

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Beignets de calamars	Surgelés	300 g	sans	12 - 14 min
Lotte	Fraîche	500 g	1 cuillère d'huile	20 - 22 min
Crevettes	Cuites	400 g	sans	10 - 12 min
Gambas	Surgelées	300 g (16 pièces)	sans	12 - 14 min

Desserts

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Bananes	en rondelles	500 g (5 bananes)	1 cuillère d'huile + 1 cuillère de sucre roux	4 - 6 min
	en papillote	2 bananes	sans	20 - 25 min
Cerises	entières	jusqu'à 1000 g	1 cuillère d'huile + 1 à 2 cuillères de sucre	12 - 15 min
Fraises	coupées en quatre	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	5 - 7 min
Pommes	coupées en deux	3	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	10 - 12 min
Poires	coupées en morceaux	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min
Ananas	coupé en morceaux	1	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min

Préparations surgelées

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Ratatouille	Surgelée	750 g	sans	20 - 22 min
Poêlée de pâtes et de poisson	Surgelée	750 g	sans	20 - 22 min
Poêlée paysanne	Surgelée	750 g	sans	25 - 30 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	750 g	sans	20 - 25 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	750 g	sans	15 - 20 min
Paëlla	Surgelée	650 g	sans	15 - 20 min
Riz cantonnais	Surgelé	650 g	sans	15 - 20 min
Chili con Carne	Surgelé	750 g	sans	12 - 15 min

Un nettoyage facile

Nettoyez l'appareil

FR

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle - **fig.1** et soulevez le verrou pour retirer le couvercle - **fig.2**.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - **fig.3**.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage - **fig.4b**.
- Pour démonter l'anneau, tirez les clips vers l'extérieur, puis soulevez-le (Selon le modèle).
- Retirez le filtre amovible et nettoyez-le - **fig.3**.
- Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle - **fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide à vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- L'appareil est équipé d'un plat amovible : le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le plat est CONFORME A LA RÉGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

N'immergez jamais l'appareil.

N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs.

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre plat, n'utilisez aucun ustensile métallique.

Quelques conseils en cas de difficulté...

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas bien branché.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton Marche / Arrêt.	Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
	Vous avez appuyé sur le bouton Marche / Arrêt mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	Le moteur tourne mais l'appareil ne chauffe pas.	Rapportez l'appareil à un centre de service agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon rapportez l'appareil à un centre de service agréé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Pour réinstaller correctement la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette.
La cuisson des préparations n'est pas homogène.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez tous aliments de la même taille.
	Les frites ne sont pas coupées de façon régulière.	Coupez toutes les frites de la même taille.
	La pale est bien mise mais elle ne tourne pas.	Rapportez l'appareil à un centre de service agréé.
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas la bonne sorte de pommes de terre pour faire des frites.	Choisissez une sorte de pommes de terre qui convient pour faire des frites.
	Les pommes de terre ne sont pas suffisamment lavées et séchées.	Lavez, égouttez et séchez bien les pommes de terre avant cuisson.
	Les frites sont trop épaisses.	Coupez-les plus fines.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Augmentez la quantité d'huile (voir tableau de cuisson p. 7 à 9).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les frites éclatent lors de la cuisson.	Vous avez utilisé des pommes de terre nouvelles.	Réduisez la quantité de pommes de terre à 750 g et adaptez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord du plat.	Le plat est trop chargé.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson.
Des liquides de cuisson ont coulé dans la base de l'appareil.	La pale est mal positionnée ou le joint de la pale est défectueux.	Vérifiez que la pale est correctement positionnée. Si le problème persiste, rapportez l'appareil à un centre de service Agréé.
La minuterie ne fonctionne pas (Selon le modèle).	La pile est usagée.	Changez la pile (voir fig 15).
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement du moteur de l'appareil.	Rapportez l'appareil à un centre de service agréé.

Frites croustillantes classiques



X4



15 min



30/40 min

1 ¼ lb (875 g) de pommes de terre jaunes
- **1**  d'huile végétale comme de l'huile de canola, de maïs ou de tournesol - **1/2 c.** à thé (**2 mL**) de sel (environ)

1. Pelez les pommes de terre en frites de la même épaisseur, pas plus que 2/3 po (13 mm) en tous sens. **Rincez**-les abondamment à l'eau, puis égouttez-les. **Utilisez** un essuie-tout pour absorber l'excédent d'eau.

2. Mettez les frites dans la cuve de ActiFry® **Versez** un filet d'huile sur les pommes de terre. **Faites**-les cuire pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, dorées et entièrement cuites. (Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des frites ou de la variété de pommes de terre utilisée.)

3. Assaisonnez de sel au goût.

Pour obtenir des frites des plus croustillantes, il est essentiel de bien les sécher.

Variations : Remplacez un sac de 2 lb (1 kg) de pommes de terre surgelées par des pommes de terre fraîches.

+ NUTRITION

Une portion ordinaire de frites de restauration rapide peut contenir jusqu'à 27 grammes de matière grasse. Servez plutôt les frites ActiFry® comme collation santé. N'enlevez pas la pelure si vous voulez profiter d'une plus grande teneur en fibres. Il s'agit d'une excellente source de folate.

Poutine santé



X4



15 min



30/40 min

1 ¼ lb (875 g) de pommes de terre Yukon Gold non pelées - **2**  d'huile végétale - **1 ½**  de farine tout-usage - **1 ½** tasse (**375 mL**) de bouillon de bœuf - Un soupçon de sauce Worcestershire - **1/2 c** à thé (**2 mL**) chacun de sel et de poivre (environ) - **1** tasse (**250 mL**) de fromage mozzarella partiellement écrémé, coupé en cubes

1. Frottez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets de la même épaisseur, soit environ 1/2 po (1 cm). **Rincez**-les abondamment à l'eau, puis égouttez-les. **Utilisez** un essuie-tout pour absorber l'excédent d'eau.

2. Mettez les frites dans la cuve de l'ActiFry® **Versez** la moitié de l'huile en un filet sur les pommes de terre. **Faites**-les cuire pendant 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, dorées et entièrement cuites. **Assaisonnez** de sel et de poivre au goût.

3. Pendant ce temps, faites chauffer le reste de l'huile dans une petite casserole, à feu moyen. **Ajoutez** la farine et faites cuire le tout en brassant pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la farine soit légèrement brunie. **Ajoutez** le bouillon de bœuf et la sauce Worcestershire. **Portez** le tout à ébullition. **Faites** cuire pendant 5 minutes en brassant ou jusqu'à ce que le mélange ait épaissi. **Assaisonnez** du reste du sel et du poivre au goût.

4. Divisez les frites en 4 portions. **Versez** sur chacune une portion égale de fromage. **Versez** la sauce sur chacune pour faire fondre le fromage.

+ NUTRITION

Une petite portion de poutine de restauration rapide contient une importante quantité de calories, soit 710 et 38 grammes de gras, ce qui fait de la version ActiFry® un meilleur choix pour une fringale occasionnelle. Il s'agit d'une excellente source de folate.

Boulettes de viande à la sauce aigre-douce



X6



10 min



20 min

36 boulettes de bœuf maigre congelées - 1 poivron rouge et 1 poivron vert coupés en cubes - 1 tasse (250 mL) de morceaux de mangue frais ou congelés - 1/2 tasse (125 mL) d'eau (environ) - 4 cuillères de ketchup de tomate - 1 cuillère de moutarde préparée et de sirop d'érable ou de cassonade - 1 cuillère de vinaigre de cidre et d'oignon râpé - 1 gousse d'ail hachée fin - 1 c. à thé (5 mL) de fécule de maïs - Feuilles de coriandre fraîche hachées (facultatif)

1. **Mettez** les boulettes de viande, les poivrons et les morceaux de mangue dans la cuve de l'ActiFry®.
2. **Incorporez** l'eau, le ketchup, la moutarde, le sirop d'érable, le vinaigre de cidre, l'oignon, l'ail et la fécule de maïs. **Mettez** le tout dans la cuve de l'ActiFry®.
3. **Faites** cuire pendant 20 ou jusqu'à ce que les boulettes de viande soient cuites et que la sauce ait épaissi. (Ajoutez quelques cuillerées d'eau si la sauce devient trop épaisse.) Saupoudrez la coriandre (s'il y a lieu).

Pour offrir un apéritif qui plaira à vos convives, laissez tomber les poivrons et servez les boulettes de viande dans la sauce, piquées d'un cure-dent.

Variations : Remplacez les morceaux de mangue par des morceaux d'ananas ou de pêche frais ou congelés. Vous pouvez également remplacer les boulettes de bœuf par des boulettes de dinde maigre.

+ NUTRITION

Pour restreindre la quantité de sodium dans ce plat, utilisez des boulettes de viande maison plutôt que des boulettes préparées. Il s'agit d'une excellente source de vitamine A et de vitamine C.

Ananas rôti avec figues et miel



X6



5 min



15 min

1 ananas frais et mûr - 3 cuillères de miel (de fleurs sauvages, de préférence) - 4 figues fraîches - 1 cuillère de jus de citron - 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle, de cardamome ou de gingembre moulu

1. **Coupez** le sommet et la base de l'ananas. **En** tenant debout, utilisez un couteau tranchant pour enlever la pelure tout autour. **Coupez** l'ananas en quatre, sur la longueur. **Retirez** et jetez le cœur de chaque quartier et coupez ces derniers dans le sens de la largeur en morceaux de 1/2 pouce (1 cm) d'épaisseur.
2. **Mettez** l'ananas dans la cuve de l'ActiFry®. **Versez** en filet 2 cuillerées ActiFry® de miel et de jus de citron. **Faites** cuire pendant 10 minutes.
3. **Coupez** les figues en quartiers. **Ajoutez** les figues et la cannelle dans la cuve de l'ActiFry®. **Versez** le reste du miel en un filet. **Faites** cuire pendant 5 minutes.

Variations : Remplacez les figues fraîches par des figues séchées si les fruits frais sont hors saison.

+ NUTRITION

Les figues peuvent être remplacées par des fruits ayant un IG (indice glycémique) plus bas tels que des cerises, des framboises et des fraises; ajoutez les fruits dénoyautés ou équeutés juste avant de servir le plat. Il s'agit d'une excellente source de vitamine C.

TEFAL/T-FAL* GARANTIE INTERNATIONALE

 : www.tefal.com

FR

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

Les accessoires, pièces d'usure et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, sur le site internet 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 de pays ci-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 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'une preuve d'achat. Le produit peut être déposé directement chez un réparateur agréé, ou peut y être envoyé par courrier 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), ou en appelant le numéro du service à la clientèle 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 de 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 d'entretien, 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 l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou de pièces d'usure non adaptées
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit
- tout accident lié à un feu, une inondation, etc.
- verre ou céramique endommagé
- 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
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions du mode d'emploi)
- dommages dus à un choc ou une surcharge
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique

Droits des Consommateurs :

Cette Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient 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'état ou de la province. Le consommateur peut faire usage de ces droits à son entière discrétion.

***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 se limite à son remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, si c'est possible.

*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.

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

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST**www.tefal.com**

			
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332

www.tefal.com**13/12/2016****TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE**

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostapüüvä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukaupäev / Pirktuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Часопыртх ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referența produsului / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модель / Модель / Унџџ / Модель / Yürücü / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Mütiija kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Часушманан атауы мен мекен-жайы / Название и адрес продавца / Сатушманын атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. 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.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.
12. Always attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

13. Do not use appliance for other than intended use.

**14. SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

15. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.

16. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.

17. This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (lid, plastic parts...).

18. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the appliance.

19. Do not overload the pan. For safety reasons never exceed the maximum quantity.

20. The cooking times are given as guidelines only.

21. Do not leave the cord hanging.

22. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

23. Always unplug the appliance immediately after use, when moving it and prior to any cleaning or maintenance.

24. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.

25. Do not move the appliance when it is full of hot food.

26. Never immerse the appliance in water!

27. This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).

28. Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
29. Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for French fries only).
30. This appliance is not intended for deep frying.
31. This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
32. This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
33. If you have any problems, contact the authorized after-sales service or the internet address www.t-fal.com.
34. Do not use for deep frying.

POLARIZATION INSTRUCTIONS (USA/Canada)

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.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Do not use with an extension cord. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Important recommendations

Cooking

- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
- Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
- Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for chips only).

Description

- | | |
|--|--|
| 1. Cool touch area of the lid | 11. Base |
| 2. Lid | 12. Removable filter |
| 3. Latch for removing lid | 13. Lid opening buttons |
| 4. Measuring spoon (14ml) | 14. Digital timer |
| 5. Locking/unlocking paddle lever | 15. On/Off switch |
| 6. Maximum food level markers (for chips only) | 16. Timer setting button |
| 7. Removable mixing paddle | 17. Removable control panel (for access to the battery compartment only) |
| 8. Non-stick removable cooking pan | 18. Removable turn-over ring (Depending on model) |
| 9. Cooking pan handle release button | |
| 10. Cooking pan handle | |

Quick introduction for use

Before first use

- To remove the lid – **fig. 1**, press the lid opening buttons (13) at the same time and lift the latch (3) to take off the lid – **fig. 2**.
- Remove the measuring spoon.
- Lift the handle to a horizontal position until you hear a “click” as it locks.
- Take out the cooking pan – **fig. 3**.
To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off (Depending on model).
- To remove the paddle, lift up the light grey colour locking lever positioned on part of the paddle. Position your thumb on the top of the paddle and your index and middle finger under the locking lever, lift up the locking lever using your fingers to unlock the paddle – **fig. 4a**.
- All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Wipe the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry the parts carefully before putting them back together.
- To fit the paddle, pull the light grey colour locking lever up, then place the paddle in the middle of the cooking pan and push the locking lever down – **fig. 4b**.
To replace the turn-over ring, place it at the edge of the pan, centre it on the pan and press down until you hear a “CLICK”. (Depending on model)
- During its first use, the appliance may give off a slight odour: this is not harmful and it will disappear quickly. It has no effect on the functioning of your + ActiFry.

Remove all the stickers and any packaging.

Never immerse the base in water.

On first use, to obtain the best results from your new product, we advise you to prepare a recipe that cooks for 30 minutes or more.

For chips, never exceed the maximum level indicated on the paddle – fig. 6. Do not leave the measuring spoon inside the pan when cooking food.

- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 5 to 7).
- Add the oil to the food with the spoon – **fig. 7**, spreading it evenly (see cooking tables p. 5 to 7).
(1 spoonful of oil = 14 ml of oil)
- Unlock the handle and fold it completely into its housing – **fig. 8**.
- Close the lid – **fig. 9**.
- Never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipe book.

Preparing food

Cooking

Set the cooking time (Depending on model)

- Press the timer setting button to set the time. (Depending on model) Hold down the button until desired time is featured on the display – **fig. 10** (see cooking tables p. 5 to 7).
- Now release. The selected time (in minutes) is displayed and the countdown starts.
- If you make a mistake or to delete the selected time, hold down the button for 2 seconds then set the time again.

BE CAREFUL: the timer signals the end of the cooking but does not switch off the fryer.

Starting the cooking

When you open the lid, the appliance stops working.

- Press the On/Off switch, the cooking begins thanks to the hot air circulation inside the cooking enclosure – **fig. 11**. The paddle rotates slowly in a clockwise direction.

EN

Taking food out

- Once cooking is completed, the timer beeps. To stop the beeping signal, press the timer setting button – **fig. 12**.
- Press on On/Off to stop the appliance – **fig. 13** and open the lid.
- Lift the handle until you hear a "click" that it locks and take out the cooking pan – **fig. 14**.
- Serve at once.

To avoid any risk of burns do not touch the lid or any part other than the cool touch area.

Table of cooking times

The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. We recommend using varieties such as King Edward and Maris Piper for chips and potato recipes.

Potatoes

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chips standard thickness 10mm x 10mm length up to 9cm	Fresh	1200 g**	1 spoonful oil	43 - 46 min
	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 45 min
	Fresh	750 g*	3/4 spoonful oil	35 - 37 min
	Fresh	500 g*	1/2 spoonful oil	28 - 30 min
	Fresh	250 g*	1/4 spoonful oil	24 - 26 min
Potatoes (quartered)	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	14 - 16 min
Diced potato	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	30 - 32 min
Chips	Frozen - suitable for deep frying only	750 g Thick 13mm x 13mm	None	35-40 min
	Frozen - 2 way or 3 way cook suitable for oven and grill (and deep frying).	750 g Standard 10mm x 10mm	None	30-32 min
		500 g American Style 8mm x 8mm	None	25-27 min

*Weight of unpeeled potatoes ** Only using the turnover ring - Depending on model

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

Other vegetables

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Courgettes	Fresh, in slices	750 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	25 - 35 min
Sweet peppers	Fresh, in slices	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	20 - 25 min
Mushrooms	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil	12 - 15 min
Tomatoes	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	10 - 15 min
Onions	Fresh, in rings	500 g	1 spoonful oil	15 - 25 min

Meat - Poultry

To add flavour to meat and poultry, mix some spices (such as paprika, curry, mixed herbs, thyme.....) with the oil.

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chicken nuggets	Fresh	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	12 pieces (160 g)	None	12 - 15 min
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6	None	30 - 32 min
Chicken legs	Fresh	2	None	30 - 35 min
Chicken breasts (boneless)	Fresh	6 (about 750 g)	None	10 - 15 min
Chinese Spring Rolls	Fresh	4 to 8 small	1 spoonful oil	10 - 12 min
Lamb chops	Fresh (2.5 cm to 3 cm thick)	2 to 6	None	20 - 25 min*
Pork chops	Fresh (2.5 cm thick)	2 to 3	None	18 - 23 min*
Pork fillet	Fresh	2 to 6 thin slices or strips	1 spoonful oil	12 - 15 min
Sausages	Fresh	4 to 8 (pricked)	None	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Fresh (made from minced beef)	500 g	1 spoonful oil	30 - 40 min
Beef steak	Fresh (rump or sirloin cut into 1 cm thick strips)	600 g	None	8 - 10 min
Meatballs	Fresh	12 pieces	None	18 - 20 min

*Turn halfway through cooking

Fish - Shellfish

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Breaded scampi	Frozen	18 pieces (280 g)	None	10 min
Monkfish	Fresh cut in pieces	500 g	1 spoonful oil	20 - 22 min
Prawns	Cooked	400 g	None	10 - 12 min
Jumbo King prawns	Frozen and thawed	300 g (16 pieces)	None	12 - 14 min

Desserts

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Bananas	Cut in slices	500 g (5 bananas)	1 spoonful oil + 1 spoonful brown sugar	4 - 6 min
	Wrapped in tinfoil	2 bananas	None	20 - 25 min
Cherries	Whole	Up to 1000 g	1 spoonful oil + 1 to 2 spoonful sugar	12 - 15 min
Strawberries	Cut in quarters if large or halves if small	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	5 - 7 min
Apples	Cut in wedges	3	1 spoonful oil + 2 spoonful sugar	15 - 18 min
Pears	Cut in pieces	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min
Pineapple	Cut in pieces	1	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min

EN

Frozen products

FOOD	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Ratatouille	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pan-fried fish and pasta	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pasta carbonara	Frozen	750 g	None	15 - 20 minutes
Paella	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Cantonese rice	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Chilli con carne	Frozen	750 g	None	112 - 15 minutes

Easy cleaning

Cleaning the appliance

- Leave it to cool down completely before cleaning.
- Open the lid – fig. 1 and lift the latch to take off the lid – fig. 2.
- Lift the handle to the horizontal position until you hear a “click” as it locks – fig. 3.
- Take out the cooking pan.
To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off.
- To remove the mixing paddle, lift up the locking lever – fig. 4a.
- Remove the filter by pulling the top – fig. 3 and wash it.
- All the removable parts are dishwasher safe – fig. 5 or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Clean the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry parts carefully before putting them back together.
- If food gets stuck or burnt on to the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.
- The appliance has a non-stick cooking pan: the browning and scratches which may appear after long term use do not present any problems and are normal.
- We guarantee that the non-stick coating complies with regulations concerning materials in contact with foodstuffs.

Never immerse the base in water.

Do not use harsh or abrasive cleaning products or scourers.

The removable filter must be cleaned regularly.

To retain the non-stick qualities of the cooking pan for as long as possible, do not use metal utensils when serving food.

If your fryer is not working correctly

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Check that the appliance is plugged in correctly.
	The On-Off switch is not fully pressed down.	Press on the On/Off switch.
	You have pressed down the On-Off switch but the appliance is not working.	Close the lid.
	The motor is running but the appliance does not heat.	Contact your point of purchase.
	The paddle does not turn.	Check that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase.
The removable paddle doesn't stay in place.	The mixing paddle is not locked.	Check that the locking lever has been pushed down fully.
Food is not cooking evenly.	The paddle has not been installed.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in regular size pieces.	Cut food to the same size.
	The chips have not been cut in regular size pieces.	Cut the chips to the same size.
	The paddle has been installed correctly but it does not turn.	Check that it has been pushed down and clicked in position. If the problem continues, contact your point of purchase.
The chips are not crispy enough.	The wrong variety of potatoes has been used.	Choose a variety of potato recommended for chips.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash the potatoes for a long time to remove excess starch, then drain and dry them before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut the chips thinner. The maximum chips dimensions are 13mm x 13 mm.
	There is not enough oil for the quantity of chips.	Increase the oil quantity (see cooking tables p. 7 to 9).
	The filter is obstructed.	Clean the removable filter.
The chips break up during the cooking.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes down to 800 g and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the cooking pan.	The cooking pan is too full.	Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
Cooking liquids have flowed into the base of the appliance.	The paddle is not positioned correctly or the seal of the paddle is defective.	Make sure that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase. Do not use ActiFry for making soups or recipes with a high liquid content.
The timer does not work. (Depending on model)	The battery is dead.	Change the battery (see fig. 15).
The appliance is unusually noisy.	You suspect the motor is not working correctly.	Contact your point of purchase.
The paddle stops turning during cooking.	The paddle is not positioned correctly.	Using an oven glove, push the paddle downward until it clicks into place. If this does not work, contact your point of purchase.

If you have any product problems or queries please contact our Customer Relations Team at:
www.t-fal.ca.com

Classic Crispy French Fries



1 ½ lbs (875 g) Russet potatoes - 1 vegetable oil such as canola, corn or sunflower - 1/2 tsp (2 mL) salt (approx.)



1. **Peel** the potatoes and cut into fries of equal size, no more than 2/3-inch (13 mm) thick on all sides recommended. **Rinse** fries thoroughly in water; drain well. **Use** a clean kitchen towel to thoroughly dry the fries.

2. **Place** the fries in the ActiFry® Pan. **Drizzle** evenly with the oil. **Cook** for 30 to 40 minutes or until the fries are crisp, golden and cooked through. (The cooking time will vary depending on the thickness of the fries and the variety of potato used.)

3. **Season** fries with salt (adjust to taste).

For the crispiest fries, it is essential to thoroughly dry the fries.

Variations : Substitute a 2 lb (1 kg) bag of frozen fries for the fresh potatoes.

+ NUTRITIOUS

An order of fast food fries may contain as much as 27 grams of fat for a regular serving. Serve these fries as a healthier treat instead. Leave the skin on for added fibre. Excellent source of Folate.

Better For You Poutine



1 ¾ lbs (875 g) Yukon gold potatoes, unpeeled - 2 vegetable oil, divided - 1½ all-purpose flour - 1½ cups (375 mL) beef broth - Dash Worcestershire sauce - 1/2 tsp (2 mL) each salt and pepper (approx.) - 1 cup (250 mL) cubed part-skim mozzarella cheese



1. **Scrub** the potatoes and cut into fries of equal size, each about 1/2-inch (1 cm) thick on all sides recommended. **Rinse** fries thoroughly in water; drain well. **Use** a clean kitchen towel to thoroughly dry the fries.

2. **Place** the fries in the ActiFry® Pan. **Drizzle** evenly with half the oil. **Cook** for 40 minutes, or until the fries are crisp, golden and cooked through. **Season** with half of the salt and pepper (adjust to taste).

3. **Meanwhile**, heat the remaining oil in a small saucepan set over medium heat. **Add** the flour and cook, stirring for 1 minute or until flour is lightly browned. **Whisk** in the broth and Worcestershire sauce. **Bring** to a boil. **Cook**, stirring often, for 5 minutes or until thickened. **Season** with remaining salt and pepper (adjust to taste).

4. **Divide** the fries between 4 serving plates. **Top** each serving with an equal amount of cheese. **Drizzle** with hot gravy to melt cheese.

+ NUTRITIOUS

A small fast food order of poutine can provide a hefty 710 calories and 38 grams of fat per serving compared to our ActiFry® version which makes this recipe a better choice for an occasional splurge. Excellent source of Vitamin C.

EN

Sweet and Saucy Pork Tenderloin



X4



15 min



20 min

1 olive oil - 1 onion, thinly sliced - 1 lb (500 g) pork tenderloin, thinly sliced - 1 cornstarch, divided - 1 cup (250 mL) plain tomato sauce - 1 brown sugar - 1 each red wine vinegar and soy sauce - 2 cloves garlic, minced - 1 tsp (5 mL) each minced ginger and toasted sesame oil - 2 cups (500 mL) each shredded Napa or Chinese cabbage and thinly sliced shiitake mushrooms

1. Place the onion and oil in the ActiFry® pan. **Cook** for 5 minutes. **Meanwhile**, toss the pork with 1/2 ActiFry® spoon cornstarch. **Add** the coated pork to the ActiFry® pan. **Cook** for 5 minutes. (If necessary, stir the pork with a wooden spoon to separate the slices.)

2. Meanwhile, whisk the remaining cornstarch with the tomato sauce; stir in the brown sugar, red wine vinegar, soy sauce, garlic, ginger and sesame oil.

3. Add the tomato sauce mixture, cabbage and mushrooms to the ActiFry® pan. **Cook** for 10 minutes or until the pork is tender and the sauce is thickened.

Variations : Substitute lean beef, lamb or chicken breast for the pork.

+ NUTRITIOUS

For a lower salt version of this recipe, use sodium-reduced soy sauce and low-sodium tomato sauce.

Excellent source of Riboflavin, Thiamine, Vitamin B6, Vitamin B12, Zinc.

Roasted Pineapple with Figs and Honey



X6



5 min



15 min

1 fresh, ripe pineapple - 3 honey (wildflower preferred), 4 fresh figs, cut into quarters - 1 lemon juice - 1/2 tsp (2 mL) ground cinnamon, ginger or cardamom

1. Cut the top and base from the pineapple. **Holding** upright, use a sharp knife to cut down the sides of the fruit, removing the peel. **Quarter** the pineapple lengthwise. **Remove** and discard the centre core from each quarter; slice crossways into 1/2 inch (1 cm) thick pieces.

2. Place the pineapple in the ActiFry® pan. **Drizzle** with 2 ActiFry® spoons of the honey and lemon juice. **Cook** for 10 minutes.

3. Quarter the figs. **Add** the figs and cinnamon to the ActiFry® pan. **Drizzle** with the remaining honey. **Cook** for 5 minutes.

Serve over sponge cake, frozen yogurt or ice cream.

Variations : Substitute chopped dried figs if the fresh fruit is out of season.

+ NUTRITIOUS

Figs can be replaced with lower GI fruits such as cherries, raspberries or strawberries; add the pitted or hulled fruit just before serving.

Excellent source of Vitamin C.

TEFAL/T-FAL * * INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : 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

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, a 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.

EN

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 centers are listed on TEFAL/T-FAL website (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
- ingress of water, dust or insects into the product
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- mechanical damages, overloading
- damage as a result of lightning or power surges
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use

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 one in the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with different guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL. If the product is not repairable in the new country, 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.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST			
www.tefal.com			
			
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332

www.tefal.com

13/12/2016

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostöpäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажи / Վաճառքի օր. / Дата продаж / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referența produsului / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Մոդել / Модель / Yürücü / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Műtője kaupa ja address / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чатқалғын келетүрмесін уақытшылдығы / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของพ่อค้ารายนี้ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar el aparato, en él encontrará instrucciones características e ideas para su mejor aprovechamiento.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las agarraderas o los botones.
3. Para protegerse contra una posible descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación, la toma de corriente o el aparato, en el agua ni en ningún otro líquido.
4. Se necesita una vigilancia atenta cuando cualquier aparato eléctrico es utilizado por los niños o está a su alcance.
5. Desconecte el aparato después de usar y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de instalar, de retirar los accesorios o de limpiarlo.
6. No utilice ningún aparato eléctrico con un cable de alimentación o una toma dañados, cuando el aparato funciona mal o después de que haya sido dañado de cualquier forma. Lleve los aparatos defectuosos a un centro de servicio.
7. El uso de determinados accesorios no recomendados por el fabricante, pudiera ocasionar daños y heridas.
8. No utilice el aparato en el exterior.
9. No deje el cordón de alimentación colgar de una mesa. Esto podría ocasionar accidentes graves. No lo deje en contacto con superficies calientes.
10. No coloque nunca el aparato sobre/cerca de un quemador de gas, de una hornilla eléctrica o dentro de un horno caliente.
11. Sea muy prudente cuando desplaza un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

12. Siempre fije la toma al aparato en primer (según el modelo) lugar y luego conecte. Para apagar, coloque el termostato en la posición O/I, después desconecte.

13. Este aparato es para uso exclusivamente doméstico.

**14. CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES
UNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

15. Antes de utilizar su electrodoméstico, asegúrese que el voltaje corresponda con el que viene marcado en la placa metálica que se encuentra debajo del aparato.

16. Únicamente conecte su aparato electrodoméstico en una conexión de mínimo 15A. Si la entrada y la clavija del electrodoméstico no son compatibles, llame a un técnico especializado para reemplazar la clavija por una adecuada.

17. Este equipo eléctrico funciona a altas temperaturas por lo que puede provocar quemaduras. No toque el fitro, ventana, paredes metálicas (dependiendo del modelo), ni otros metales aparentes.

18. Para garantizar una operación segura, no coloque alimentos muy grandes.

19. No sature nunca la canastilla, ni exceda la capacidad máxima de aceite.

20. Los tiempos de cocción son indicativos.

21. No deje el cable colgando.

22. No desconecte el aparato tirando del cable.

23. Desconecte siempre el aparato: después de su utilización, o para desplazarlo o limpiarlo.

24. En caso de incendio, nunca intente apagar las llamas con agua. Sofoque las llamas con un paño húmedo.

25. No desplace el aparato cuando contenga alimentos calientes.

26. Nunca sumerja el aparato en el agua.

27. Este electrodoméstico no es apto para recetas con base líquida (por ejemplo sopas).
28. Nunca ponga a funcionar el aparato en vacío.
29. No sobrecargue la fuente, respete las cantidades recomendadas.
30. Este aparato no está hecho para freír profundo.
31. Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
32. En caso de problemas contacte nuestros centros servicios autorizados T-FAL.
33. No utilizar para freír (aceite profundo).
34. PRECAUCIÓN : No utilizar para freír (aceite profundo).

ES

INSTRUCCIONES PARA LA POLARIZACIÓN: ESPECIAL PARA USA

Si su aparato está equipado con una toma polarizada (una espiga es más ancha que la otra), esto tiene por objetivo reducir los riesgos de choques eléctricos y, esta toma sólo puede conectarse en un sentido. Si la toma no entra correctamente en el enchufe, voltéela. Si aún no entra, contacte un electricista. No trate de modificar la toma de ninguna forma.

MODO DE EMPLEO PARA LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN CORTOS

No utilice un cable de alimentación largo, se le suministrará un cable de alimentación corto para evitar que éste se enrede o que se pueda enredar los pies con él.

Recomendaciones importantes

Cocción

- Este electrodoméstico no es apto para recetas con base líquida (por ejemplo sopas).
- Nunca ponga a funcionar el aparato en vacío.
- No sobrecargue la fuente, respete las cantidades recomendadas.

Descripción

- | | |
|--|---|
| 1. Zona de presión de la tapa | 11. Base |
| 2. Tapa | 12. Filtro removible |
| 3. Cierre de la tapa | 13. Mandos de desbloqueo de la tapa |
| 4. Cuchara dosificadora | 14. Minutero |
| 5. Maneta para cerrar / abrir la pala (color gris claro) | 15. Botón On / Off
(On = funcionamiento, Off = parada) |
| 6. Nivel máximo de llenado (para las patatas fritas) | 16. Botón de ajuste del reloj |
| 7. Pala de braseado extraíble | 17. Panel de control desmontable (acceso al compartimento pila) |
| 8. Fuente extraíble | 18. Anilla rotatoria desmontable (*dependiendo del modelo) |
| 9. Botón de desbloqueo del asa | |
| 10. Asa de la fuente | |

Una preparación rápida

Antes de la primera utilización

- Abra la tapa - **fig.1** y levante el bloqueo para retirar la tapa - **fig.2**.
- Retire la cuchara dosificadora.
- Lleve el asa de la fuente extraíble a la posición horizontal hasta oír el “CLIC” para sacar la fuente - **fig.3**.
- Para desmontar la anilla rotatoria, tire de los clips hacia fuera y despréndala
- Para retirar la pala, tire hacia arriba la maneta de color gris claro situada en la parte superior de la pala. Ponga su dedo pulgar en la parte superior de la pala y sus dedos índice y el del medio debajo de la maneta, eleve la maneta utilizando sus dedos para abrir la pala - **fig.4a**.
- Todas las piezas extraíbles van al lavavajillas - **fig.5** o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente para vajillas.
- Limpie la base del aparato con una esponja húmeda y detergente para vajillas.
- Para insertar la pala, tire de la maneta de color gris claro, luego sitúe la pala en el centro de la fuente de cocción y pulse hacia abajo la maneta - **fig.4b**.
- Para sustituir la anilla rotatoria, colóquela al borde de la sartén, céntrala y presione hasta oír un «clic».
- Durante la primera utilización, se puede producir un desprendimiento de olor que no es nocivo. Este fenómeno sin consecuencias derivado de la utilización del aparato, desaparecerá rápidamente.

Retire todos los adhesivos y elementos del embalaje.

Nunca pase el aparato por agua.

Para obtener los mejores resultados de este producto durante el primer uso, le recomendamos una primera cocción de al menos 30 minutos.

Para patatas fritas, nunca sobrepase el nivel máximo indicado en la pala extraíble - fig.6. No deje la cuchara dosificadora en la fuente.

- Introduzca los alimentos en la fuente y respete la cantidad máxima (ver tabla de cocción p. 5 a 7).
- Añada la materia grasa - **fig.7** (ver tabla de cocción p. 5 a 7).
- Desbloquee el asa y plegarla completamente en su compartimento - **fig.8**.
- Cierre la tapa - **fig.9**.
- Respete siempre las cantidades máximas de los ingredientes y de los líquidos indicados en el libro de instrucciones y de recetas

Prepare los alimentos

Una cocción ligera

Seleccione el tiempo de cocción

- Ajuste el tiempo presionando el botón del reloj - fig.10 (ver tabla de cocción p. 5 a 7).
- Suelte. El tiempo seleccionado se visualiza y empieza el descuento.
- En caso de error o para borrar el tiempo seleccionado, mantenga el botón presionado durante 2 segundos y seleccione de nuevo el tiempo.

Atención: el reloj señala el final del tiempo de cocción, pero no detiene el aparato.

Inicie la cocción

Cuando abre la tapa, el aparato se para.

- Presione el botón On/ Off y la cocción empezará gracias a la circulación del aire caliente en el recinto de cocción - fig. 11.

ES

Retire los alimentos

- Cuando la cocción haya terminado, el minuterero sonará. Detenga la alarma presionando el botón - fig.12.
- Pare el aparato presionando en On / Off - fig.13 y abra la tapa - fig.1.
- Levante el asa y saque la fuente- fig.14 y sirva sin esperar.

Para evitar cualquier riesgo de quemadura, no toque la tapa fuera de la zona de presión prevista para este fin - Fig.9.

Los tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se proporcionan a título indicativo, pueden variar en función de la estacionalidad de los alimentos, su tamaño, cantidades, sabor de cada uno y la tensión de la red eléctrica. La cantidad de aceite indicada puede aumentar en función de su gusto y sus necesidades.

Si desea patatas fritas todavía más crujientes, podrá añadir unos minutos de cocción adicionales.

Patatas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Patatas fritas Tamaño estándar 10mm x10mm	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 45 min
	Frescas	750 g	3/4 cuchara de aceite	35 - 37 min
	Frescas	500 g	1/2cuchara de aceite	28 - 30 min
	Frescas	250 g	1/4 cuchara de aceite	24 - 26 min
Patatas	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	sin	14 - 16 min
Patatas fritas a dados	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	sin	30 - 32 min
Patatas fritas Tradicionales	Congeladas	750 g	sin	30 - 32 min
Patatas fritas Paja	Congeladas	750 g	sin	25 - 27 min

IMPORTANTE: Para no dañar su aparato, respete siempre las cantidades máximas de ingredientes y de líquidos que se indican en el libro de recetas y de instrucciones

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Calabacines	Frescos en laminas	750 g	1 cucharada de aceite + 15 cl de agua	25 - 35 min
Pimientos	Frescos en laminas	650 g	1 cucharada de aceite + 15 cl de agua	20 - 25 min
Champiñones	Frescos en cuartos	650 g	1 cucharada de aceite	12 - 15 min
Tomates	Frescos en cuartos	650 g	1 cucharada de aceite + 15 cl de agua	10 - 15 min
Cebollas	Frescos en rodajas	500 g	1 cucharada de aceite	15 - 25 min

Carnes – Aves

Para dar más sabor a sus carnes, no dude en mezclar especias en el aceite (paprika, curry, hierbas de Provenza, tomillo, laurel...)

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Nuggets de pollo	Frescos	750 g	Sin	18 - 20 min
	Congelados	750 g	Sin	18 - 20 min
Alitas de Pollo	Frescos	4 a 6	Sin	30 - 32 min
Muslos de pollo	Frescos	2	Sin	30 - 35 min
Pechugas de pollo	Frescas	6 pechugas (aprox. 750 g)	Sin	10 - 15 min
Rollitos de primavera	Frescos	4 a 8 pequeños	1 cucharada de aceite	10 - 12 min
Ternera rellena	Fresca	2 a 6	1 cucharada de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cordero	Frescas	2 a 6	1 cucharada de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cerdo	Frescas	2 a 4	1 cucharada de aceite	15 - 18 min
Lomo de cerdo	Fresco	2 a 6 rodajas	1 cucharada de aceite	12 - 15 min
Salchichas	Frescas	4 a 8 (pinchadas)	Sin	10 - 12 min
Cuartos traseros de conejo	Frescos	2 a 6	1 cucharada de aceite	15 - 20 min
Carne picada	Fresca	600 g	1 cucharada de aceite	10 - 15 min
	Congelada	400 g	Sin o con 1 cucharada de aceite	12 - 15 min
Albóndigas de carne	Congeladas	750 g	1 cucharada de aceite	18 - 20 min

Pescados - Crustáceos

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Calamares	Congelados	300 g	Sin	12 - 14 min
Rape	Fresco	500 g	1 cuchara de aceite	20 - 22 min
Gambas	Cocidas	400 g	Sin	10 - 12 min
Gambas	Congeladas	300 g (16 piezas)	Sin	12 - 14 min

Postres

ES

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Plátanos	en rodajas	500 g (5 plátanos)	1 cuchara de aceite + 1 cuchara de azúcar moreno	4 - 6 min
	en papillote	2 plátanos	Sin	20 - 25 min
Cerezas	Enteras	Hasta 1000g	1 cuchara de aceite + 1 a 2 cucharas de azúcar	12 - 15 min
Fresas	Cortadas en cuartos	Hasta 1000g	1 a 2 cucharas de azúcar	5 - 7 min
Manzanas	Cortadas en dos	3	1 cuchara de aceite + 1 a 2 cucharas de azúcar	10 - 12 min
Peras	Cortadas en trozos	Hasta 1000g	1 a 2 cucharas de azúcar	8 - 12 min
Piñas	Cortadas en trozos	1	1 a 2 cucharas de azúcar	8 - 12 min

Preparaciones congeladas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Pisto	Congelado	750 g	Sin	20- 22 min
Salteado pasta y pescado	Congelado	750 g	Sin	20 - 22 min
Salteado campesino	Congelado	750 g	Sin	25 - 30 min
Salteado saboyano	Congelado	750 g	Sin	20 - 25 min
Pastas a la carbonara	Congeladas	750 g	Sin	15 - 20 min
Paella	Congelada	650 g	Sin	15 - 20 min
Arroz Cantonés	Congelado	650 g	Sin	15 - 20 min
Chili con carne	Congelado	750 g	Sin	12 - 15 min

Una limpieza fácil

Limpie el aparato

- Déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.
- Abra la tapa - fig.1 y levante el bloqueo para retirar la tapa - **fig.2**.
- Lleve el asa de la fuente extraíble a la posición horizontal hasta oír el "CLIC" para sacar la fuente - **fig.3**.
- Para desmontar la anilla rotatoria, tire de los clips hacia fuera y despréndala.
- Para retirar la pala mezcladora, tire hacia arriba la maneta - **fig.4a**.
- Remueva el filtro y límpielo - **fig.3**.
- Todas las piezas extraíbles van al lavavajillas - **fig.5** o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente para vajillas.
- Limpie el cuerpo del aparato con una esponja húmeda y detergente para vajillas.
- Seque cuidadosamente antes de volver a poner todo en su sitio.
- El aparato está provisto de una fuente extraíble: el ennegrecimiento y las rayaduras que pueden aparecer tras una larga utilización no presentan inconvenientes.
- Para sustituir la anilla rotatoria, colóquela al borde de la sartén, céntrela y presione hasta oír un «clic».
- Garantizamos que la fuente CUMPLE LA REGLAMENTACIÓN referente a los materiales en contacto con los alimentos.

Nunca sumerja el aparato.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

El filtro removible debe ser removido y limpiado regularmente.

Para conservar durante más tiempos las cualidades de su fuente, no utilice ningún utensilio metálico.

Algunos consejos en caso de dificultad...

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está bien conectado.	Compruebe que el aparato está correctamente conectado.
	Todavía no ha presionado el botón on/off.	Presione el botón On / Off.
	Ha presionado el botón on/off pero el aparato no funciona.	Cierre la tapa.
	Los motores giran pero el aparato no calienta.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
	La pala no gira.	Compruebe que está en su sitio sino lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
La pala mezcladora no está en su posición.	La pala mezcladora no está cerrada.	Cerquíese que ha pulsado hacia abajo la maneta.
Las patatas fritas no son bastante crujientes.	No ha utilizado la pala.	Póngala en su sitio.
	Los alimentos no se han cortado de manera regular.	Corte todos los alimentos con el mismo tamaño.
	Las patatas fritas no se han cortado de manera regular.	Corte todas las patatas fritas con el mismo tamaño.
	La pala está bien puesta pero no gira.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico autorizado.
La cocción de las preparaciones no es homogénea.	No utiliza patatas especiales para patatas fritas.	Elija patatas especiales para patatas fritas.
	Las patatas no se han lavado y secado lo suficiente	Lave, escurra y seque bien las patatas antes de la cocción.
	Las patatas fritas son demasiado gruesas.	Córtelas más finas.
	No hay suficiente aceite.	Aumente la cantidad de aceite (ver tabla de cocción p. 31 a 33).
	El filtro está obstruido.	Limpie el filtro removible.
Las patatas fritas se han roto durante la cocción.	Ha utilizado patatas recién cosechadas y con alto contenido de agua.	Reduzca la cantidad de patatas a 750 g y adapte el tiempo de cocción.
Los alimentos permanecen en el borde de la fuente	La fuente está demasiado cargada.	Respete las cantidades indicadas en la tabla de cocción.
Líquidos de cocción se han vertido por la base del aparato	La pala está mal colocada o la junta de la pala está defectuosa.	Compruebe que la pala está correctamente colocada. Si el problema persiste, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
El reloj no funciona.	La pila está gastada	Cambie la pila (ver fig 15).
El aparato produce un ruido que no es normal.	Sospecha de una anomalía en el funcionamiento de los motores del aparato.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.

ES

TEFAL/T-FAL* * GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL

 : 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

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, 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) 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 calificación (las descalificaciones deberán realizarse de acuerdo a las instrucciones de uso)
- daños mecánicos, sobrecarga
- la entrada de agua, polvo o insectos dentro del producto
- uso profesional o comercial
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- ruptura en los materiales de vidrio o porcelana del producto
- 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.

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

Específicamente para México:

Los datos que aparecen en la Lista de Países corresponden también al Centro de Servicio Autorizado directo y sitio para compra de refacciones y accesorios.

TEFAL/T-FAL cubrirá los gastos de transportación razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

www.tefal.com

			
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332

www.tefal.com

13/12/2016

ES

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostöpäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Часушчы пр. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันรับซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referența produsului / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Мфнел / Модель / Yürici / 製品リファレンス番号 / 参考製品番号 / 제품명 / Податоци за производот :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Műtője kaupa ja address / Veikala nosaukums un adrese / Pardutouvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Часушчы прадукцыі і адрас прадачы / Названне і адрэс прадачы / Сатышчаны атам мей мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของร้าน / 店名과 주소 / Име и адреса на продавач :

FR 4 - 16

EN 17 - 28

ES 29 - 39

REF. 1520005066

S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226

www.t-fal.com