

| | |
|----|----|
| EN | 1 |
| FR | 13 |
| ES | 25 |

IMPORTANT SAFEGUARDS

EN


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 the 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.
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 the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments are not recommended by the appliance manufacturer and may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the 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 the appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach the plug to the appliance first (depending on model). Then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use the appliance for other than intended use.

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

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is intended for household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service center or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
-  This sign on the product represents that the temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- Clean removable parts with a nonabrasive sponge and dishwashing liquid. Do not clean them in a dishwasher (depending on model).
- Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.
- The appliance can be used up to an altitude of 13,000ft / 4000m.
- Remove all the protective packages in the basket before the first use
- Do not move the machine during cooking

DO

- Read and follow the instructions for use. Keep them safe.
- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your appliance before use. Be sure to also remove any materials from underneath the removable Basket (depending on model).

- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved Service Center.
- For models with detachable power cords, only use the original power cord.
- Always plug the appliance into an earthed/grounded socket.
- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.
- In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using fire-department approved methods, such as the proper use of a fire extinguisher.
- To avoid damaging your appliance, please ensure that you follow recipes in the instructions and recipe book; make sure that you use the right amount of ingredients.

DO NOT

- Do not use the appliance if the unit or the power cord is damaged, or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Center.
- Do not use an extension cord. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension cord that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
- Do not let the power cord dangle.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never operate your appliance when empty.
- Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains...) or close to or on an external heat source (stove, hot plate etc.).
- Do not store any flammable products close to or underneath where the appliance is located.
- Never take the appliance apart yourself.
- Do not immerse the electrical product in water.
- Do not use any powerful cleaning products (notably soda-based strippers), nor abrasive pads, or scrubs.
- Do not store or use your appliance outside. Store it in a dry and well-ventilated area.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:

1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;

2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally;

3) If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

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.

ADVICE/ INFORMATION

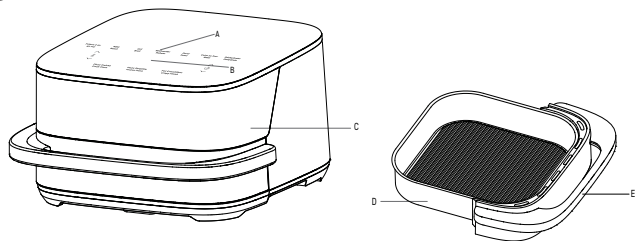
- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. This will not affect use and will disappear rapidly.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with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

ENVIRONMENT

Environment protection first! 

1 Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

2 Leave it at a local civic waste collection point at end of life.



A. Touch Screen Programs

B. Timer/ Temperature Display

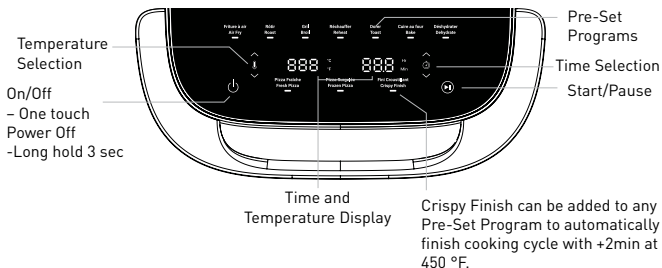
C. Visible Window

D. Basket

E. Basket Handle

AUTOMATIC COOKING MODES

EN







BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials, stickers, and labels from the appliance.
2. Hand wash the Basket using hot water, mild detergent, and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

Note: This appliance uses hot air and infrared heat for cooking.


The appliance defaults to displaying temperature in Fahrenheit. To switch to Celsius:

1. Press and hold the  and  temperature buttons together for 3 seconds. The display will change to Celsius.
2. To revert to Fahrenheit, press and hold the  and  temperature buttons for 3 seconds once again.

The available temperature range is from 160°F (70°C) to 400°F (200°C) for the Air Fry, Broil, Roast, Reheat, Bake, Fresh Pizza and Frozen Pizza programs. Air Fry, Broil, Fresh Pizza, and Crispy Finish programs are available to 450°F (230°C).

USING THE COOKING PROGRAMS

1. For a variety of recipes, refer to the 'Cooking Guide' section for recommended cooking times and quantities.

2. Press the One-Touch On/Off  button to power on the appliance.
3. Place the food ingredients into the Basket, taking care not to overfill it, as this may compromise cooking quality.
4. Reinsert the Basket into the appliance.










Caution: Handle the Basket by its handle only, especially when hot, to avoid burns.

The preset cooking programs have been designed for optimal performance. Certain programs have restrictions on personal time and temperature settings. Note that when using the Air Fry function, if a temperature setting above 400°F is selected, the temperature will automatically revert to 400 °F after 15 minutes.

USING THE COOKING PROGRAMS

1. Select from the Pre-Set Programs available

| Pre-set Program | Temp (°F) | Temp (°C) | TIME/MIN |
|-----------------|-----------|-----------|------------|
| Crispy Finish | 450 | 230 | 1-2 min |
| Toast | 400 | 200 | 1-10 min |
| Broil | 450 | 230 | 1-15 min |
| Air Fry | 375 | 190 | 1-60 min |
| Roast | 350 | 175 | 1-60 min |
| Bake | 325 | 160 | 1-60 min |
| Reheat | 325 | 160 | 1-60 min |
| Dehydrate | 175 | 70 | 1-13 hours |
| Fresh Pizza | 450 | 230 | 1-60 min |
| Frozen Pizza | 350 | 175 | 1-60 min |

2. Adjust the temperature as needed using the  and  buttons; temperature options range from 160°F/70°C to 400°F/200°C. When using Air Fry, Broil, Fresh Pizza and Crispy Finish programs the temperature will reach 450°F/230°C.
3. Press the Start/Pause  button to begin. The timer will display on the screen and start count down. Ex.  Min
4. To modify the cooking time, use the  and  buttons, setting the timer between 1 to 60 minutes.
5. The countdown will show in minutes, and the Internal Oven Light will illuminate throughout the cooking process.
6. To pause the cooking, press the Start/Pause  button; press it again to resume.
7. To cancel cooking, press the On/Off button  once.
8. To turn off the appliance completely, press and hold the On/Off button  for 3 seconds or until the display turns off.
9. If the Basket is removed during cooking, the appliance will pause. Reinsert the Basket to automatically resume cooking.
10. Upon completion, the unit will sound a beep, the Internal Oven Light will turn off, and the display will indicate the end of the cooking cycle with 0 min.

11. Verify that the food has reached a safe consumption temperature. If additional cooking is needed, return the Basket to the appliance and adjust the timer accordingly and start the cooking operation again.
12. **Important:** Do not leave the hot basket halfway open in the unit - it's unsafe and the air fryer isn't designed for this. Remove it fully to a heat-resistant surface or reinsert it securely.
13. The appliance has a 5-minute auto-shutoff feature for safety after inactivity.
14. The appliance is immediately ready for the next batch of food once the previous batch is complete.

COOKING GUIDE

Basic Cooking Settings Guide:

- The table below outlines suggested cooking settings for common ingredients. Keep in mind:
 - These settings are guidelines; actual results may vary based on food variety, size, shape, quantity, and brand.
 - Adjust settings to suit your personal preference.
 - The appliance's lighted window allows for easy monitoring of the cooking progress.
 - Shaking the basket while cooking large quantities will ensure even cooking. Simply pull out the Basket by the Handle, shake, and then slide it back to continue.

Key Cooking Tips:

- No preheating needed; start cooking right away.

Crispy Finish Program:

Enhance your dishes with the T-fal Infrared Exclusive Crispy Finish Program. This feature can be combined with any of the eight cooking programs or used independently to give your meals a final touch of crispiness. It works by adding an extra two minutes of Infra-Heat at 450°F (230°C) at the end of the cooking cycle. Perfect for achieving a sear-like finish, it's ideal for chicken wings, steaks, and vegetables, enhancing both flavor and texture.

Fresh Pizza Program:

The Fresh Pizza Program helps you achieve a crisp, restaurant-style crust at home. When selected, the program begins with a 6 minute "PAR" cycle, during which the dough is partially baked to form a sturdy base. Place your shaped pizza dough directly into the basket and press Start. After the 6 minute par-bake, the unit will beep to let you know it's ready for toppings. Carefully remove the basket and place it on a heat-resistant surface. Flip the par-baked dough over, then add your desired sauce, cheese, and toppings. Reinsert the basket into the unit and the cooking cycle will resume. If the basket is not reinserted within 3 minutes, the unit will enter standby mode.

COOKING GUIDE CHART

Always cook foods to safe temperature for consumption.

- Make sure the surface of the meats/seafood are dry. Simply pat the exterior with a paper towel to remove the moisture.
- When adding fresh vegetables and meats with lean to no fats, they can benefit from a light toss with 1 Tbsp/15ml of olive oil.
- For pre cooked frozen foods, place directly from freezer to Basket and no additional oil is needed (unless stated on the manufacturer's cooking instructions).
- For pre cooked frozen foods, always follow the manufacturer's instruction, and consider reducing the temperature by 5-10 degree F/C, as this appliance cooks much more efficiently than traditional ovens.
- Add sweet marinades and soy sauce only after cooking as they can burn easily due to their low burning points.
- When cooking high fat and water content ingredients steam and smoke may occur, if there is any condensation on the inside glass area, use soft cloth to clean it.

Baking Tips:

When baking from scratch or using pre-made doughs, lower the suggested recipe temperature by 10-20°F/ 5-10°C degrees, as the appliance's compact design accelerates heating. Monitor through the visible window..

Frozen foods or pre-made foods:

Start with the manufacturer's instructions but be prepared to reduce the cooking time. Use the visible window to monitor progress.

Always cook foods to safe temperature for consumption.

| FOOD | SIZE | PROGRAM | CRISPY FINISH | COOK TIME | |
|-------------------|---|--------------|---------------|-----------|-----------|
| CHICKEN | Chicken Breast | 4oz 6-8pcs | Roast | yes | 15-18 min |
| | Frozen Chicken Breasts | 4oz 6-8pcs | Air Fry | yes | 20-25 min |
| | Chicken Wings | 24 pcs | Broil | yes | 12-15 min |
| | Frozen Chicken Nuggets | 24-28 pcs | Broil | yes | 8-10 min |
| | Chicken Wings (Frozen Pre-Cooked) | 24 pcs | Broil | yes | 18-22 min |
| | Chicken Thighs | 3oz 8-10pcs | Roast | yes | 16-18 min |
| MEATS | New York Strip (1.5 inches) | 4 pcs | Broil | yes | 16-18 min |
| | Ribeye Steak (1.5 inches) | 4 pcs | Broil | yes | 16-18 min |
| | Lamb Chops | 8-10 pcs | Broil | yes | 5-8 min |
| | Pork Loin Chops (Boneless) | 4 pcs | Broil | yes | 8-10 min |
| SEAFOOD | Salmon | 6pcs x 4-6oz | Air Fry | yes | 12-14 min |
| | Scallop | 20-24pcs | Roast | no | 5-8 min |
| | Shrimp, peeled | 14 oz | Roast | no | 5-7 min |
| | Frozen Breaded Shrimp | 24 pcs | Broil | no | 8-10 min |
| | Frozen Salmon | 6pcs x 4-6oz | Air Fry | no | 20-22 min |
| VEGETABLES | Frozen French Fries | 16-18 oz | Broil | yes | 12-15 min |
| | Quartered Baby Potatoes | 34 oz | Broil | no | 18-20 min |
| | Baby Carrot | 16 oz | Air Fry | no | 8-10 min |
| | Sweet Bell Peppers | 18 oz | Broil | yes | 10-12 min |
| | Mushroom Quartered | 16 oz | Air Fry | no | 10-12 min |
| | Broccoli Florets | 16 oz | Broil | yes | 8-10 min |
| | Cauliflower Florets | 16 oz | Roast | yes | 8-10 min |
| | Brussel Sprouts Halved | 16 oz | Air Fry | yes | 8-10 min |
| | French Beans | 16 oz | Air Fry | no | 8-10 min |
| BREADS | Sliced White Bread | 4-6 pcs | Toast | no | 2 min |
| | Bagels Halved | 6 pcs | Toast | no | 2 min |
| | English Muffin Halved | 6 pcs | Toast | no | 2 min |
| REHEAT | Pizza Slices | 4 pcs | Reheat | no | 5 min |
| BAKE | Pre-made dough (Follow manufacturer instructions) | | | | |
| | Pre-made Biscuit dough | 8-10 pcs | Bake | no | 12-15 min |
| | Pre-made Cookie dough | 10-12 pcs | Bake | no | 12-15 min |
| DEHYDRATE | Sliced Fruit | 25-30 pcs | Dehydrate | no | 4-6 hours |
| PIZZA | Frozen Pizza | 12 in | Frozen Pizza | no | 12-15 min |
| | Fresh Pizza | 12 in | Fresh Pizza | no | 15-18 min |

COOKING GUIDE CHART

Due to the Infra-Heat technology and efficient convection circulation, cooking times can be shorter than traditional methods. Adjust times accordingly:

- Cutting food into smaller pieces will decrease cooking times.
- Ensure not to stack or overcrowd the Basket to maintain proper airflow.
- For low-fat foods, a small amount of oil can aid in browning and cooking, applicable to items like fresh potatoes and vegetables.
- Refrain from cooking extremely greasy foods in the appliance to prevent smoke and grease accumulation.

CLEANING

It is recommended to clean the appliance after every cooking session to maintain hygiene and extend its life:

1. Allow the appliance to cool completely before cleaning. To speed up cooling, remove the Basket.
2. Disconnect the appliance from the power source.
3. Clean the exterior and interior glass under the window with a damp cloth.
4. Hand wash the Basket in hot soapy water with a non-abrasive sponge.
① **Tip:** Soak in hot soapy water for 10 minutes to loosen stuck-on food, then rinse and dry.
5. Ensure all parts are clean and thoroughly dry before storage.
6. Do not use metal utensils or abrasive cleaners on non-stick surfaces to avoid damage.
7. Do not immerse the main unit with the plug of the appliance in any liquids.

Clean display: Grab a clean microfiber cloth and gently wipe the display. This will remove any fingerprints or oily marks.

WARRANTY AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the T-fal website at www.tefal.com or contact the T-Fal Consumer Care Center in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet.

TROUBLE SHOOTING

You encounter problems with the appliance, visit www.tefal.com for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

TROUBLE SHOOTING

EN

| Problems | Solutions |
|---|---|
| No indicator light is ON. | <ul style="list-style-type: none"> • Ensure the power cable is securely connected to the appliance. • Verify the wall socket is functioning by testing it with another device. • If the issue continues, attempt to use a different electrical outlet. • In the event the problem persists, consult the manufacturer's warranty or customer service for further assistance. |
| Temperature display does not program above 200 degrees. | <ul style="list-style-type: none"> • The appliance's standard temperature range for Air Fry, Broil, Roast, Toast, Reheat, Bake, Fresh Pizza and Frozen Pizza programs should reach up to 400°F (200°C). If the display won't program above 200, it's likely set to Celsius. For changing the display to Fahrenheit, consult the instructions on page 4 of the user manual. • Note that the appliance only reaches 450°F (230°C) when using Air Fry, Broil, Fresh Pizza and Crispy Finish program. |
| The food is not fully cooked. | <ul style="list-style-type: none"> • Confirm that the temperature indicator light is active before placing food in the appliance. • If necessary, adjust the cooking temperature to ensure it's set correctly for the food you're preparing. • Refer to the Cooking Guide for recommended temperatures and times based on the type and quantity of food. • If adjustments to temperature do not resolve the issue, consider increasing cooking time in small increments. |
| Food is cooked unevenly. | <ul style="list-style-type: none"> • Midway through the cooking cycle, carefully slide out the Basket and stir or shake the food to ensure even exposure to heat. • Avoid overfilling the Basket. Overloading may restrict airflow and result in uneven cooking. Refer to the appliance's Cooking Guide for appropriate quantities. |
| The appliance generates excessive smoke. | <ul style="list-style-type: none"> • Check the food's fat and oil content, as high levels can increase smoke production. • Trim away excess fat from meats before cooking. • Avoid using too much marinade or sauce, which can drip and create smoke. • Ensure the grates shielding the heating element are thoroughly cleaned prior to use. If necessary, wipe them down after appliance has cooled and between cooking cycles to remove residual grease and food particles. • Regularly clean the Basket and the Removable Tray after each cooking session to prevent buildup. |
| The text or symbols on your air fryer are hard to read because they look smudged. | Grab a clean microfiber cloth and gently wipe the display. This will remove any fingerprints or oily marks. Don't worry about erasing the text or symbols; they are permanently etched onto the surface and won't come off. |
| "PaR" is displayed on the screen | Solution: "PaR" is displayed on the unit during the Fresh Pizza setting. Refer to page 7 of the user manual. |
| Error code E4 is ON. | Please contact Tefal Approved Service Centre. |

If your appliance is still not running properly, please contact T-fal Approved Service Center.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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


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

- 14 **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
POUR USAGE DOMESTIQUE
UNIQUEMENT.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

FR

- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans les situations suivantes et sa garantie NE sera PAS applicable dans les cas suivants :
 - dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - utilisation par des tierces parties dans des hôtels, des motels et autres types de logement ;
 - dans les chambres d'hôtes et établissements du même type
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, mentales, sensorielles réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a donné les instructions nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil ou les surveille pendant l'utilisation.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque ou danger.
-  Ce symbole sur le produit indique qu'il est possible que la température de ses surfaces accessibles soit élevée lorsque l'appareil est en marche. NE TOUCHEZ PAS les surfaces chaudes de l'appareil (selon le modèle).
- Nettoyez les pièces amovibles avec une éponge non abrasive et du détergent à vaisselle. Ne les mettez pas au lave-vaisselle (selon le modèle).
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge ou un linge humide. Veuillez consulter la section «Nettoyage» pour savoir comment procéder.
- L'appareil peut être utilisé à une altitude de jusqu'à 4000 mètres.
- Le bac de cuisson n'est pas N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Retirez tous les emballages dans le bac de cuisson avant la première utilisation.
- Ne déplacez pas la machine pendant la cuisson.

À FAIRE

- Lisez et suivez les présentes consignes d'utilisation. Conservez-les soigneusement.
- Retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes ou les autocollants promotionnels de votre appareil avant de l'utiliser. Assurez-vous d'avoir aussi enlevé le matériel d'emballage en dessous de la cuve amovible (selon les modèles).
- Assurez-vous que la tension de votre réseau principal/circuit d'alimentation électrique correspond à la tension indiquée sur plaque signalétique de l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu des différentes normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui où il a été acheté, il doit être vérifié par un centre de service agréé.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à distance des éclaboussures d'eau.
- Débranchez toujours votre appareil après l'utilisation, pour le déplacer ou le nettoyer.
- En cas de feu, débranchez l'appareil directement de la prise électrique et étouffez les flammes en recourant aux méthodes approuvées par un service des incendies, en utilisant par exemple un extincteur de feu de façon adéquate.
- Pour éviter d'endommager votre appareil, veuillez faire en sorte de suivre les recettes contenues dans les consignes et le livre de recettes; assurez-vous d'utiliser la bonne quantité et la bonne proportion d'ingrédients.

À NE PAS FAIRE

- N'UTILISEZ PAS l'appareil si ce dernier ou le cordon d'alimentation est endommagé ou s'il est tombé et présente des dommages visibles ou ne semble pas fonctionner normalement. Si cela se produit, l'appareil doit être envoyé à un centre de service agréé.
- N'UTILISEZ PAS de rallonge. Si vous décidez tout de même de le faire, à vos propres risques et sous votre propre responsabilité, utilisez une rallonge en propres bon état et conforme à la puissance de l'appareil.
- NE laissez PAS pendre le cordon d'alimentation.
- NE débranchez PAS l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- NE déplacez JAMAIS l'appareil tant qu'il contient des aliments chauds.
- NE faites JAMAIS fonctionner votre appareil à vide.
- N'ALLUMEZ PAS l'appareil près de matériaux inflammables (stores, rideaux) ou près d'une source de chaleur externe (cuisinière à gaz, plaques chauffantes, etc.).

- N'ENTREPOSEZ PAS de produits inflammables près du meuble ou sous le meuble où l'appareil se trouve.
- NE MANIPULEZ PAS et ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- NE PLONGEZ pas le produit dans l'eau.
- N'UTILISEZ PAS de produits de nettoyage puissants (notamment des décapants à base de soude), ni tampons abrasifs ou éponges métalliques.
- N'ENTREPOSEZ PAS votre appareil dehors. Rangez-le dans un endroit sec et bien ventilé.

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

a) Un cordon d'alimentation court (ou amovible) est fourni afin de réduire le risque qu'il ne s'enchevêtre ou fasse trébucher quelqu'un.

b) Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution.

c) Si un cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisé : 1) La puissance nominale indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins équivalente à la puissance nominale de l'appareil. 2) Le cordon doit être disposé de manière à ne pas pendre du comptoir ou de la table, où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher accidentellement. 3) Si l'appareil est de type mis à la terre, le cordon ou la rallonge doit être du type à trois conducteurs avec mise à la terre. Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche doit être insérée sur une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne s'insère pas complètement, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

CONSEILS / INFORMATIONS

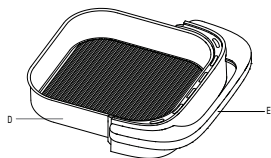
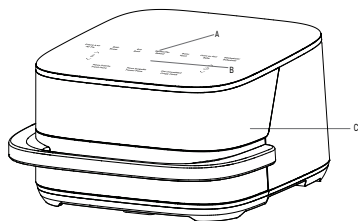
- Lors de la première utilisation du produit, ce dernier peut dégager une odeur non toxique. Cela ne nuira pas à son utilisation et disparaîtra rapidement.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et à la législation en vigueur (directives sur la basse tension, compatibilité électromagnétique,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

ENVIRONNEMENT

Participons à la protection de l'environnement! 

1 Votre appareil contient de matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou recyclés.

2 Confiez-le à un centre de collecte de votre municipalité



A. Programmes sur écran tactile avec texte et symboles qui ne s'estompent PAS.

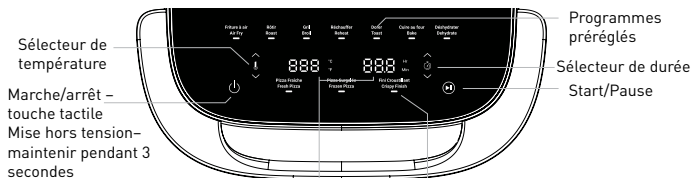
B. Minuterie / Température

C. Hublot

D. Panier

E. Poignée du Panier

MODES AUTOMATIQUES DE CUISSON







Affichage de la durée et de la température

Crispy Finish (fini croustillant) possible pour tout programme pré-réglé afin de finir automatiquement le cycle de cuisson en ajoutant +2min à 450F.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tout le matériel d'emballage, tous les collants et toutes les étiquettes de l'appareil.
2. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un linge humide.

Remarque : Cet appareil cuit à l'air chaud et à la chaleur infrarouge. **L'appareil indique la température par défaut en Fahrenheit. Pour la conversion en Celsius :**

1. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons PLUS  et MOINS  pendant 3 secondes. L'affichage passera au Celsius.
2. Pour mettre l'affichage en Fahrenheit, appuyez et maintenez enfoncés les boutons PLUS  et MOINS  pendant 3 secondes.

La température est réglable de 160°F (70°C) à 400°F (200°C) pour les programmes Friture à air, Gril, Dorer, Rôtir, Cuire au four, Réchauffer, Pizza surgelée, Pizza fraîche. Les programmes Friture à air, Gril, Pizza fraîche et Fini croustillant sont compatibles avec une température allant jusqu'à 450°F (230°C).

PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Posez l'appareil sur une surface stable et à l'épreuve de la chaleur, loin de toute éclaboussure d'eau possible.
2. Ne mettez pas d'huile ou de matière grasse dans le panier. Cet appareil n'est pas une friteuse.
3. Assurez-vous que le dessus de l'appareil est dégagé afin de ne pas obstruer la circulation de l'air, laquelle est essentielle pour obtenir un résultat optimal de cuisson.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON

1. Consultez la section «Guide de cuisson» pour connaître la durée de cuisson recommandée et les quantités selon la recette.
2. Appuyez sur le bouton On/Off pour mettre l'appareil en marche.
3. Mettez les aliments dans le panier, en prenant soin de ne pas le remplir à l'excès, car cela pourrait compromettre la qualité de la cuisson.
4. Remettez le panier dans l'appareil.










Mise en garde : Ne manipulez le panier que par sa poignée surtout s'il est chaud, afin d'éviter toute brûlure.

Notez que lorsque vous utilisez la fonction Friture à air, si vous sélectionnez une température supérieure à 400°F, la température reviendra automatiquement à 400°F après 15 minutes.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON

1. Sélectionnez un des programmes

| Programme | Température (°F) | Température (°C) | Temps/MIN |
|-------------------|------------------|------------------|------------|
| Fini Croustillant | 450 | 230 | 1-2 min |
| Dorer | 400 | 200 | 1-10 min |
| Gril | 450 | 230 | 1-15 min |
| Friture à air | 375 | 190 | 1-60 min |
| Rôtir | 350 | 175 | 1-60 min |
| Cuire au four | 325 | 160 | 1-60 min |
| Réchauffer | 325 | 160 | 1-60 min |
| Déshydrater | 175 | 70 | 1-13 hours |
| Pizza fraîche | 400 | 200 | 1-60 min |
| Pizza surgelée | 350 | 175 | 1-60 min |

- Réglez la température avec les boutons PLUS  et MOINS  ; la température se situe entre 160°F/70°C et 400°F/200°C. Le programme Friture à air, Gril, Pizza fraîche et Fini Croustillant est le seul don't la température atteint 450°F (230°C).
- Appuyez d'abord sur le bouton Start/Pause . La durée paraîtra sur l'écran et le décompte commencera. Ex.  Min
- Pour changer la durée de cuisson, utilisez les boutons PLUS  et MOINS  de 1 à 60 minutes.
- Le décompte se fait en minutes et la lumière à l'intérieur du four restera allumée durant toute la cuisson.
- Pour mettre la cuisson en pause, appuyez sur le bouton Start/Pause  ; et de nouveau pour poursuivre.
- Pour annuler la cuisson, appuyez sur le bouton On/Off .
- Pour éteindre complètement l'appareil, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que l'afficheur s'éteigne.
- Si vous retirez le panier pendant la cuisson, l'appareil se mettra en mode pause. Réinsérez le panier pour que la cuisson se poursuive automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un bip, la lumière dans le four s'éteindra et l'afficheur indiquera la fin du cycle, soit 0 min.
- Assurez-vous que les aliments sont à une température propre à la consommation. Si vous devez prolonger la cuisson, remettez le panier dans l'appareil et réglez la minuterie selon le besoin pour relancer la cuisson.
- Important : ne laissez pas le panier chaud entrouvert dans l'appareil – cela peut être dangereux et l'appareil n'est pas conçu pour fonctionner ainsi. Retirez-le complètement et posez-le sur une surface résistante à la chaleur,

ou réinsérez-le solidement.

13. Lorsque vous retirez le panier, déposez-le toujours sur une surface à l'épreuve de la chaleur.
 - **MISE EN GARDE** : Utilisez les ustensiles de cuisson tels que des pinces pour déplacer les aliments dans le panier sans danger.
 - **MISE EN GARDE** : Prenez garde à la vapeur chaude lorsque vous retirez le panier, particulièrement après avoir fait cuire des ingrédients à haute teneur d'humidité.
 - **MISE EN GARDE** : Lorsque vous videz le panier, faites attention au surplus d'huile au fond et qui pourrait se répandre. Assurez-vous que le plateau amovible est bien fixé afin d'éviter qu'il ne se déplace.
 - **MISE EN GARDE** : Laissez le panier refroidir avant de le laver. En cas de surplus d'huile, passez un essuie-tout sur le panier avant de laver le laver à la main.
14. Cet appareil est doté d'une fonction d'arrêt automatique après 5 minutes d'inactivité.
15. L'appareil est prêt à recevoir une prochaine quantité d'aliments dès que la première est terminée.

GUIDE DE CUISSON

Guide des réglages de cuisson de base :

Le tableau qui suit indique les réglages courants de cuisson d'ingrédients.

- Ces durées ne sont fournies qu'à titre indicatif. Les résultats peuvent varier en fonction de la variété des aliments, de leur grosseur, de leur forme, quantité et marque.
- Réglez la durée selon vos préférences.
- Le hublot éclairé de l'appareil permet de surveiller la cuisson.
- Secouer le panier pendant la cuisson de grandes quantités garantit une cuisson uniforme. Il suffit de retirer le panier en le tenant par la poignée, de le secouer, puis de le remettre en place pour que continue la cuisson.

Conseils importants de cuisson :

- Aucun préchauffage n'est requis, vous pouvez commencer la cuisson aussitôt.

Programme Fini Croustillant: Rehaussez vos plats grâce au programme Crispy Finish de la friteuse à air T-fal Infrared. Cette option peut être jumelée avec n'importe quel des huit programmes de cuisson ou utilisée seule pour donner à vos repas une touche finale croustillante. Il s'agit d'ajouter deux minutes de chaleur infra rouge à 450°F (230°C) à la fin d'un cycle de cuisson. Elle est parfaite pour obtenir un fini d'aliments saisis et idéale pour les ailes de poulet, les steaks et les légumes, car elle en rehausse la saveur et la texture.

Programme Pizza fraîche:

Le programme Pizza fraîche permet d'obtenir une croûte croustillante de qualité restaurant à la maison. Lorsqu'il est sélectionné, le programme commence par un cycle « PaR » de 6 minutes, durant lequel la pâte est partiellement cuite pour former une base ferme. Mettez la pâte à pizza façonnée directement dans le panier et appuyez sur Démarrer. Après le cycle de 6 minutes, un signal sonore indique que la pâte est prête pour les garnitures. Retirez soigneusement le panier et posez-le sur une surface résistante à la chaleur. Retournez la pâte précuite, ajoutez la sauce, le fromage et les garnitures de votre choix. Réinsérez le panier dans l'appareil : la cuisson reprendra automatiquement. Si le panier n'est pas remis en place dans les 3 minutes, l'appareil passera en mode veille.

TABLEAU DE CUISSON

Faites toujours cuire les aliments à une température propre à la consommation.

- Assurez-vous que la surface de la viande ou des fruits de mer est sèche. Tapotez-en simplement d'extérieur avec un essuie-tout pour enlever le surplus d'humidité.
- Si vous faites cuire des légumes ou des viandes avec peu ou pas de gras, versez-y 1 c. à table/15ml d'huile d'olive.
- Dans le cas d'aliments surgelés précuits, mettez-les directement du congélateur au panier, sans ajouter d'huile (à moins que les directives du fabricant ne le suggèrent).
- Dans le cas d'aliments surgelés précuits, suivez toujours le mode d'emploi du fabricant et pensez à réduire la température de 5 à 10 degrés F, car cet appareil cuit beaucoup plus efficacement qu'un four traditionnel.
- N'ajoutez les marinades sucrées et la sauce soya qu'une fois la cuisson terminée, car elles peuvent facilement brûler en raison de leur faible point de combustion.

Conseil de cuisson : Si vous préparez votre pâte ou utilisez une pâte commerciale préparée, réduisez la température de la recette de 10 à 20°F/ 5 à 10°C, car le format compact de l'appareil accélère le chauffage. Surveillez la cuisson grâce au hublot du four.

- Pour faire cuire des gâteaux ou des quiches, mettez un plat allant au four dans le panier. Manipulez le plat avec prudence, car il sera chaud.

Aliments surgelés ou préparés : Suivez le mode d'emploi du fabricant, mais prévoyez réduire la durée de cuisson. Surveillez toujours la cuisson grâce au hublot du four.

Toujours cuire les aliments à une température adéquate pour éviter tout risque pour la santé.

FR

| ALIMENT | QUANTITÉ | PROGRAMME | FIN CROUSTILLANTI | DURÉE TOTALE | |
|----------------------|--|--------------|-------------------|--------------|------------|
| POULET | Poitrine de poulet | 4oz 6-8 mcx | Rôtir | oui | 15-18 min |
| | Poitrine se poulet surgelée | 4oz 6-8 mcx | Friture à air | oui | 20-25 min |
| | Ailes de Poulet | 24 mcx | Gril | oui | 12-15 min |
| | Nuggets de Poulet Surgelées | 24-28 mcx | Gril | oui | 8-10 min |
| | Ailes de poulet (congelées, pré-cuites) | 24 mcx | Gril | oui | 18-22 min |
| | Haut de cuisse de poulet | 3oz 8-10 mcx | Rôtir | oui | 16-18 min |
| VIANDES | Filet de boeuf | 4 mcx | Gril | oui | 16-18 min |
| | Entrecôte de porc | 4 mcx | Gril | oui | 16-18 min |
| | Côtelettes d'agneau | 8-10 mcx | Gril | oui | 5-8 min |
| | Côtelette de longe de porc | 4 mcx | Gril | oui | 8-10 min |
| FRUITS DE MER | Saumon | 6pcs x 4-6oz | Friture à air | oui | 12-14 min |
| | Noix de Saint-Jacques | 20-24 mcx | Rôtir | non | 5-8 min |
| | Crevettes | 14 oz | Rôtir | non | 5-7 min |
| | Crevettes panées surgelées | 24 mcx | Gril | non | 8-10 min |
| | Saumon Surgelé | 6pcs x 4-6oz | Friture à air | non | 20-22 min |
| LÉGUMES | Frites surgelés | 16-18 oz | Gril | yes | 8-10 min |
| | Pommes de terre grelots | 34 oz | Gril | non | 18-20 min |
| | Coupée en quartiers | 16 oz | Friture à air | non | 8-10 min |
| | Mini carottes | 18 oz | Gril | yes | 10-12 min |
| | Poivrons doux | 16 oz | Friture à air | non | 10-12 min |
| | Chamignons | 16 oz | Gril | yes | 8-10 min |
| | Fleurons de brocoli | 16 oz | Rôtir | yes | 8-10 min |
| | Fleurons de chou-fleur | 16 oz | Friture à air | yes | 8-10 min |
| | Choux de Bruxelles | 16 oz | Friture à air | non | 8-10 min |
| | Haricots verts | 16 oz | Friture à air | non | 8-10 min |
| PAINS | Pain blanc tranché en deux | 4-6 mcx | Dorer | non | 2 min |
| | Bagel coupé en deux | 6 mcx | Dorer | non | 2 min |
| | Muffins anglais coupé en deux | 6 mcx | Dorer | non | 2 min |
| RÉCHAUFFER | Tranches de pizza | 4 mcx | Réchauffer | non | 5 min |
| PÂTISSERIE | Pate préparée (suivre les instructions du fabricant) | | | | |
| | Pâte à biscuit | 8-10 mcx | Cuire au four | non | 12-15 min |
| | Pâte à cookie | 10-12 mcx | Cuire au four | non | 12-15 min |
| DÉSHYDRATER | Fruit tranché | 25-30 mcx | Déshydrater | non | 4-6 heures |
| PIZZA | Pizza surgelée | 12 in | Pizza surgelée | non | 12-15 min |
| | Pizza fraîche | 12 in | Pizza fraîche | non | 15-18 min |

CONSEILS DE CUISSON

En raison de la technologie infra-rouge et de la circulation efficace de la convection, la durée de cuisson pourrait être plus courte qu'avec les méthodes traditionnelles. Adaptez-la en conséquence.

- Le fait de couper les aliments en petits morceaux réduit la durée de cuisson.
- Pour les aliments faibles en gras, il pourrait être bon d'ajouter une petite quantité d'huile pour les faire brunir ou cuire, comme dans le cas des pommes de terre et des légumes.
- Évitez de faire cuire des aliments extrêmement gras dans l'appareil pour empêcher l'émanation de fumée et l'accumulation de graisse.

NETTOYAGE

Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque séance de cuisson afin d'en conserver la salubrité et d'en prolonger la durée de vie.

1. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. Pour en accélérer le refroidissement, retirez le panier.
2. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation.
3. Nettoyez l'extérieur avec un linge humide.
4. **Conseil** : Faites tremper le panier dans de l'eau savonneuse pendant 10 minutes pour dégager les aliments coincés, puis rincez-le et séchez-le.
5. N'UTILISEZ PAS d'ustensiles en métal ou de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces antiadhésives pour éviter de les abîmer.
6. N'immergez PAS le boîtier de l'appareil et sa fiche dans un liquide

Nettoyage de l'afficheur : Passez doucement un linge propre en microfibres sur l'afficheur pour enlever les empreintes de doigts et les marques grasses. Ne craignez pas effacer le texte ou les symboles, car ils sont gravés en permanence sur la surface et ne s'estomperont pas.

RANGEMENT

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

FR

GARANTIE ET SERVICE

Si vous avez besoin d'un service ou d'information ou si vous avez un problème, veuillez visiter le site T-fal à l'adresse www.tefal.com ou joignez le centre de service à la clientèle T-fal de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie internationale. S'il n'y a pas de centre de service à la clientèle dans votre pays, adressez-vous à votre détaillant T-fal local OU à un centre de service agréé.

DÉPANNAGE

Si vous avez des problèmes avec l'appareil, visitez le site www.tefal.com et consultez la liste de la foire aux questions ou joignez le centre de service à la clientèle de votre pays.

DÉPANNAGE

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas correctement, veuillez joindre un centre de service agréé.

| Problèmes | Solutions |
|--|---|
| Aucun voyant n'est allumé. | <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur l'appareil. Vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en la testant avec un autre appareil. Si le problème persiste, essayez une autre prise murale. Si le problème persiste toujours, consultez la garantie du fabricant ou adressez-vous au service à la clientèle pour obtenir de l'aide. |
| L'afficheur de température ne va pas au-delà de 200 degrés. | <ul style="list-style-type: none"> La température normale de l'appareil pour les programmes Friture à air, Gril, Rôtir, Dorer, Réchauffer, Cuire au four, Pizza fraîche et Pizza surgelée devrait atteindre 400°F (200°C). Si l'afficheur ne va pas plus haut que 200, c'est probablement qu'il est réglé en Celsius. Pour le mettre en Fahrenheit, consultez les instructions à la page 18 du manuel de l'utilisateur. L'appareil n'atteint 450°F (230°C) que si le programme Friture à air, Gril, Pizza fraîche et Fini croustillant a été sélectionné. |
| Les aliments ne sont pas entièrement cuits. | <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le voyant de température est allumé avant de mettre des aliments dans l'appareil. Au besoin, réglez la température de cuisson pour vous assurer que c'est la température qui convient pour les aliments que vous préparez. Reportez-vous au Guide de cuisson indiquant la température et la durée recommandées en fonction du type d'aliment et de la quantité. Si le fait de modifier la température ne règle pas le problème, songez à augmenter la durée de cuisson par petits incréments. |
| Les aliments ne sont pas cuits uniformément. | <ul style="list-style-type: none"> Au milieu du cycle de cuisson, retirez soigneusement sur le panier et mélangez ou secouez les aliments pour vous assurer qu'ils sont exposés uniformément à la chaleur. Évitez de surcharger le panier, car cela pourrait obstruer le débit d'air et donner une cuisson non uniforme. Reportez-vous au Guide de cuisson de l'appareil pour connaître les quantités suggérées. |
| L'appareil produit beaucoup de fumée. | <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez la teneur en gras et en huile des aliments, car une teneur élevée peut augmenter la production de fumée. Taillez le surplus de gras des viandes avant de les faire cuire. Évitez d'utiliser trop de marinade ou de sauce, car elles peuvent s'égoutter et produire de la fumée. Assurez-vous que les grilles protégeant l'élément chauffant sont bien nettoyées avant l'utilisation. Au besoin, essuyez-les une fois que l'appareil a refroidi et entre les cycles de cuisson pour enlever le gras résiduel ou les particules d'aliments. Nettoyez régulièrement le panier et le plateau amovible après chaque séance de cuisson afin d'empêcher l'accumulation. |
| Le texte ou les symboles sur votre friteuse à air sont difficiles à voir, car ils sont estompés. | <ul style="list-style-type: none"> Passez doucement un linge propre en microfibrilles sur l'afficheur pour enlever les empreintes de doigts et les marques grasses. Ne craignez pas effacer le texte ou les symboles, car ils sont gravés en permanence sur la surface et ne s'estomperont pas. |
| Le code d'erreur E3 est affiché | Veuillez joindre un centre de service agréé. |
| Le code d'erreur E4 est affiché | Veuillez joindre un centre de service agréé. |

PRECAUCIONES IMPORTANTES


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

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

14 **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA EL HOGAR.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

- Este electrodoméstico está destinado únicamente para uso doméstico. No está previsto para ser utilizado en las siguientes aplicaciones, y la garantía no se aplicará para:
 - áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos de tipo hotelero.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un centro de servicio autorizado o una persona igualmente calificada para evitar cualquier peligro.
-  Este símbolo en el producto indica que la temperatura de las superficies accesibles pueden ser altas cuando el electrodoméstico está en funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato (dependiendo del modelo).
- Limpie las piezas desmontables con una esponja no abrasiva y líquido para lavar platos. No las limpie en un lavavajillas (dependiendo del modelo).
- Limpie el interior y el exterior del aparato con una esponja o paño húmedo. Por favor, consulte la sección "Limpieza" en las instrucciones de uso.
- El aparato se puede utilizar hasta una altitud de 4000m.
- La canastilla no es apta para lavavajillas, no la coloque en el lavavajillas, siempre lavar a mano.
- Retire todos los empaques protectores que se encuentran dentro de la canastilla antes del primer uso.
- No mueva el aparato mientras esté cocinando.

QUÉ SE DEBE HACER

- Lea y siga las instrucciones de uso. Guárdelas en un lugar seguro.

- Retire todos los materiales de embalaje y cualquier etiqueta promocional o pegatina de su electrodoméstico antes de usarlo. Asegúrese también de retirar cualquier material de debajo de la Cesta extraíble (dependiendo del modelo).
- Compruebe que el voltaje de su red eléctrica corresponda con el voltaje indicado en la placa de características del electrodoméstico (corriente alterna).
- Dada la diversidad de normativas vigentes, si el electrodoméstico se utiliza en un país distinto al de su compra, hágalo revisar por un Centro de Servicio autorizado.
- Para modelos con cables de alimentación desmontables, utilice únicamente el cable de alimentación original.
- Siempre enchufe el electrodoméstico en un enchufe con toma de tierra
- Utilice el electrodoméstico sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, lejos de salpicaduras de agua.
- Desenchufe siempre el electrodoméstico: después de usarlo, para moverlo o para limpiarlo.
- En caso de incendio, desenchufe el electrodoméstico y sofoque las llamas utilizando métodos aprobados por el cuerpo de bomberos, como el uso adecuado de un extintor de incendios o un paño húmedo.
- Para evitar dañar su electrodoméstico, asegúrese de seguir las recetas en las instrucciones y el libro de recetas; asegúrese de usar la cantidad correcta de ingredientes.

QUÉ NO SE DEBE HACER

- No utilice el electrodoméstico si la unidad o el cable de alimentación están dañados, o si ha sufrido una caída y presenta daños visibles o parece estar funcionando de manera anormal. Si esto ocurre, el electrodoméstico debe enviarse a un Centro de Servicio Aprobado.
- No utilice extensiones.
- No deje colgar el cable de alimentación.
- No desenchufe el electrodoméstico tirando del cable de alimentación.
- Nunca mueva el electrodoméstico cuando aún contenga comida caliente.
- Nunca ponga en funcionamiento su electrodoméstico vacío.
- No encienda el electrodoméstico cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas...) o cerca de una fuente de calor externa (estufa de gas, placa caliente, etc.).
- No almacene productos inflamables cerca o debajo del mueble donde está ubicado el electrodoméstico.

CONSEJOS DE USO/INFORMACIÓN

- Al utilizar el producto por primera vez, puede emitir un olor no tóxico. Esto no afectará su uso y desaparecerá rápidamente.
- Para su seguridad, este electrodoméstico cumple con las normas y regulaciones aplicables (Directivas sobre Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio ambiente, etc.).
- Este electrodoméstico está diseñado únicamente para uso doméstico y no para su uso al aire libre. En caso de uso profesional, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante no acepta responsabilidad alguna, y la garantía no se aplica.
- Para su seguridad, utilice únicamente los accesorios y piezas de repuesto diseñados para su electrodoméstico.

INSTRUCCIONES PARA CABLES CORTOS

a) Este aparato está equipado con un cable de alimentación corto (o desmontable) con el propósito de reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

b) Existen cables de alimentación desmontables o extensiones eléctricas más largos que pueden utilizarse, siempre que se tomen las precauciones necesarias para evitar accidentes.

c) En caso de utilizar un cable de alimentación o una extensión más larga:

La capacidad eléctrica (voltaje y corriente) indicada en el cable o en la extensión debe ser igual o superior a la del aparato.

El cable debe colocarse de forma que no cuelgue del borde del mostrador o mesa, evitando que los niños puedan tirar de él o que alguien tropiece accidentalmente.

Si el aparato requiere conexión a tierra, el cable o extensión deben ser de tipo con puesta a tierra (tres conductores).

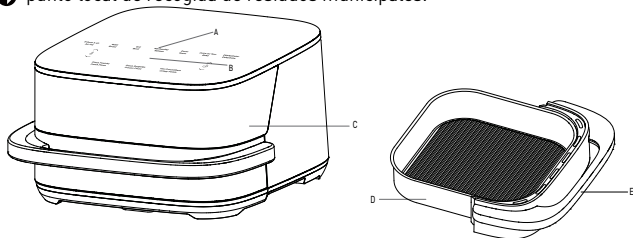
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado, en el cual una de las clavijas o cuchillas es más ancha que la otra. Este diseño permite reducir el riesgo de descarga eléctrica, ya que el enchufe solo puede insertarse en una toma polarizada en una dirección.

Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aún así no encaja, solicite la ayuda de un electricista calificado.

No modifique el enchufe bajo ninguna circunstancia.

MEDIO AMBIENTE

- 1** ¡Primero la protección del medio ambiente! Su electrodoméstico contiene materiales valiosos que pueden ser recuperados o reciclados. Déjelo en un **2** punto local de recogida de residuos municipales.



A. Pantalla touch de programas

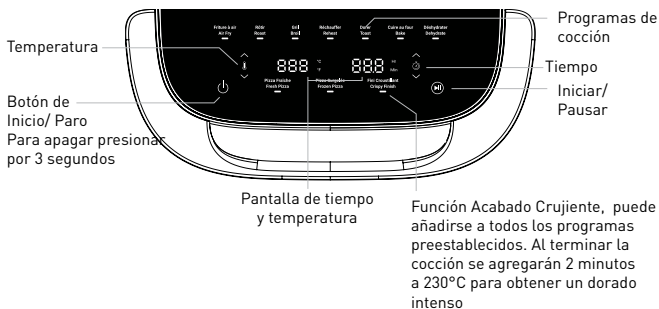
B. Pantalla de Tiempo/ Temperatura.

C. Ventana visible

D. Cesta (apta para lavavajillas)

E. Asa de cesta

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN



ANTES DEL PRIMERO USO

1. Quite todos materiales de empaque, stickers y etiquetas del aparato.
2. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
 - Nota: Este aparato usa aire caliente y calor infrarrojo para cocinar


Al iniciar, el aparato muestra la temperatura en grados Fahrenheit por default, para cambiar a grados Celsius:

1. Mantenga presionado el botón (Más) Press and hold the PLUS (+) y el botón (Menos) (-) junto por 3 segundos. La pantalla va a cambiar a grados Celsius.
2. Para regresar a grados Fahrenheit, mantenga presionado el botón (Más) (+) y e botón (Menos) (-) por 3 segundos de nuevo. El rango de temperatura disponible va desde 160°F (70°C) hasta 400°F (200°C) para las funciones de Freír con Aire, Asar, Rostizar, Tostar, Recalentar, Hornear, Pizza Fresca, y Pizza Congelada. Los programas de Freír con Aire, Asar, Pizza Fresca y Extra Crujiente admiten una temperatura de hasta 450°F (230°C).

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Nunca desmonte el electrodoméstico usted mismo.
2. No sumerja el producto eléctrico en agua.
3. No utilice productos de limpieza potentes (notablemente decapantes a base de sosa), ni estropajos abrasivos o raspadores.
4. No almacene su electrodoméstico al aire libre. Guárdelo en un área seca y bien ventilada.

USO DE LOS PROGRAMAS DE COCCIÓN









1. Para una variedad de recetas, consulte la sección "Guía de cocina" para conocer los tiempos y cantidades de cocción recomendados.
2. Presione el botón de encendido/apagado  del aparato.
3. Coloque los ingredientes alimentarios en la cesta, teniendo cuidado de no llenarla demasiado, ya que esto puede comprometer la calidad de la cocción
4. Reinserte la canasta en el aparato..
 - **Precaución:** Manipule la cesta únicamente por el asa, especialmente cuando esté caliente, para evitar quemaduras.

Tenga en cuenta que al utilizar la función de Freir con Aire, si selecciona una temperatura superior a 400 °F, la temperatura volverá automáticamente a 400 °F después de 15 minutos

USANDO LOS PROGRAMAS DE COCCIÓN

1. Elija entre los programas pre-establecidos.

| Programa | Temperatura (°F) | Temperatura (°C) | Tiempo / Minutos |
|-------------------|------------------|------------------|------------------|
| Acabado Crujiente | 450 | 230 | 1-2 min |
| Tostar | 400 | 200 | 1-10 min |
| Asar | 450 | 230 | 1-15 min |
| Freir con Aire | 375 | 190 | 1-60 min |
| Trostizar | 350 | 175 | 1-60 min |
| Hornear | 325 | 160 | 1-60 min |
| Recalentar | 325 | 160 | 1-60 min |
| Deshidratar | 175 | 70 | 1-13 hours |
| Pizza Fresca | 400 | 200 | 1-60 min |
| Pizza Congelada | 350 | 175 | 1-60 min |

- Ajuste la temperatura que desee usando los botones MÁS  y MENOS ; las opciones de temperatura van desde 160°F/70°C hasta 400°F/200°C.
- Los programas de Freír con Aire, Asar, Pizza Fresca y Extra Crujiente admiten una temperatura de hasta 450°F (230°C).
- Presione el botón Inicio/ Pausa  para comenzar. El temporizador va a aparecer en la pantalla y comenzará la cuenta regresiva. Ej. 000^{Min}
- Para modificar el tiempo de cocción, use los botones MÁS  y MENOS  ajuste el tiempo entre 1-60 minutos.
- La cuenta regresiva se muestra en minutos y la luz interna de visualización se iluminará durante el proceso de cocción.
- Para cancelar la cocción, presione el botón On/Off  una vez.
- Para apagar el aparato por completo, mantenga presionado el botón de Encendido/Apagado  durante 3 segundos o hasta que la pantalla se apague.
- Si se retira la cesta durante la cocción, el aparato se detendrá. Vuelva a insertar la canasta para reanudar automáticamente la cocción.
- Para pausar la cocción, presione el botón Inicio/Pausa;  presiónelo nuevamente para continuar.

USANDO LOS PROGRAMAS DE COCCIÓN

- Al finalizar, la unidad emitirá un pitido, la luz interna del horno se apagará y la pantalla indicará el final del ciclo de cocción con 0 min.
- Verifique que el alimento haya alcanzado una temperatura segura para su consumo. Si es necesario cocinar más, regrese la canasta al aparato, ajuste el temporizador y comience la operación de cocción nuevamente.
- Al retirar la canasta, siempre coloque la canasta caliente sobre una superficie resistente al calor.
 - Precaución:** Utilice utensilios de cocina, como pinzas, para manipular de forma segura los alimentos calientes dentro de la cesta.
 - Precaución:** Tenga cuidado con el vapor caliente al retirar la canasta, especialmente después de cocinar ingredientes con alto contenido de humedad.
 - Precaución:** Deje que la canasta se enfríe antes de limpiarla. Puede haber exceso de aceite; absorberlo con una toalla de papel antes de lavarlo a mano.
- El aparato tiene una función de apagado automático de 5 minutos por seguridad después de inactividad.
- El aparato está inmediatamente listo para el siguiente lote de alimentos una vez que se completa el lote anterior.

GUÍA DE COCCIÓN

Guía de configuración básica de cocción

- Estos tiempos son pautas; Los resultados reales pueden variar según la variedad, el tamaño, la forma, la cantidad y la marca de los alimentos.
- Ajuste los tiempos según sus preferencias personales.
- La ventana iluminada del aparato permite un fácil seguimiento del progreso de la cocción. Agitar la canasta mientras cocinas grandes cantidades asegura una cocción uniforme.
- Simplemente saque la canasta por el asa, agítela y luego deslícela hacia atrás para continuar.

Consejos clave para cocinar:

- No es necesario precalentar; comiencetv a cocinar de inmediato.

Programa Terminado Extra crujiente :

Mejore sus platos con el programa de acabado crujiente de Infra Red T-fal. Esta función se puede combinar con cualquiera de los seis programas de cocción o utilizar de forma independiente para darle a tus comidas un toque final crujiente. Funciona agregando dos minutos adicionales de Infra-Heat a 450 °F (230 °C) al final del ciclo de cocción. Perfecto para lograr un acabado dorado, es ideal para alitas de pollo, filetes y verduras, ya que realza tanto el sabor como la textura.

Programa para pizza fresca: El programa para pizza fresca le permite obtener una base crujiente con calidad de restaurante desde casa.

Al seleccionarlo, el programa inicia con un ciclo de prehorneado de 6 minutos ("PAR"), durante el cual la masa se hornea parcialmente para formar una base firme.

Coloque la masa de pizza ya formada directamente en la canastilla y presione Inicio.

Después del prehorneado de 6 minutos, el aparato emitirá una señal sonora indicando que está listo para agregar los ingredientes.

Retire con cuidado la canastilla y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Voltee la masa prehorneada y agregue la salsa, el queso y los ingredientes de su preferencia.

Vuelva a insertar la canastilla en el aparato; el ciclo de cocción se reanudará automáticamente.

Si la canastilla no se vuelve a insertar dentro de los 3 minutos siguientes, el aparato entrará en modo de espera (standby).

TABLA DE GUÍA DE COCCIÓN

Cocine siempre los alimentos a una temperatura segura para su consumo.

- Asegúrese de que la superficie de las carnes/mariscos esté seca. Simplemente dé golpecitos en el exterior con una toalla de papel para eliminar la humedad.
- Al agregar verduras y carnes frescas con grasas magras o sin grasa, pueden beneficiarse de una ligera mezcla con 1 cucharada/15 ml de aceite de oliva.
- Para alimentos congelados precocidos, colóquelos directamente del congelador a la canasta y no se necesita aceite adicional (a menos que se indique en las instrucciones de cocción del fabricante).
- Para alimentos congelados precocidos, siga siempre las instrucciones del fabricante y considere reducir la temperatura entre 5 y 10 grados F, ya que este electrodoméstico cocina de manera mucho más eficiente que los hornos tradicionales..
- Agregue adobos dulces y salsa de soja solo después de cocinarlos, ya que pueden quemarse fácilmente debido a su bajo punto de combustión.

Tips de horneado:

Cuando hornee desde cero o use masas prefabricadas, reduzca la temperatura sugerida de la receta entre 10 y 20°F/5 a 10°C, ya que el diseño compacto del aparato acelera el calentamiento. Monitoree a través de la ventana del horno siempre iluminado. Para hornear pasteles o quiches, coloque una fuente apta para horno dentro de la cesta. Manéjelo siempre con cuidado ya que los platos estarán calientes.

Alimentos congelados o alimentos prefabricados:

comience con las instrucciones del fabricante pero prepárese para reducir el tiempo de cocción. Utilice la ventana del horno siempre iluminada para monitorear el progreso.

Siempre cocina los alimentos a una temperatura segura

| ALIMENTOS | CANTIDAD | PROGRAMA | EXTRA CRUJIENTE | TIEMPO ESTIMADO | |
|---------------------------|---|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------|
| POLLO | Pechuga de Pollo | 4oz 6-8pcs | Rositzar | si | 15-18 min |
| | Pollo Entero | 4oz 6-8pcs | Frier Con Aire | si | 20-25 min |
| | Alitas de Pollo | 24 pcs | Asar | si | 12-15 min |
| | Nuggets de Pollo Congelados | 24-28 pcs | Asar | si | 8-10 min |
| | Alitas de Pollo <small>(pre-cocidas congeladas)</small> | 24 pcs | Asar | si | 18-22 min |
| | Muslos de Pollo | 3oz 8-10pcs | Rositzar | si | 16-18 min |
| CARNE | New York Fresco <small>(11.5 inches)</small> | 4 pcs | Asar | si | 16-18 min |
| | Ribeye Fresco <small>(11.5 inches)</small> | 4 pcs | Asar | si | 16-18 min |
| | Chuleta Fresca de Cordero | 8-10 pcs | Asar | si | 5-8 min |
| | Chuletas de Lomo de Cerdo sin Hueso <small>(Bonafes)</small> | 4 pcs | Asar | si | 8-10 min |
| SEAFOOD | Salmón | 6pcs x 4-6oz | Frier Con Aire | si | 12-14 min |
| | Escalopas | 20-24pcs | Rositzar | no | 5-8 min |
| | Camarones sin Cáscara | 14 oz | Rositzar | no | 5-7 min |
| | Camarones Empanizados Congelados | 24 pcs | Asar | no | 8-10 min |
| | Salmón Congelado | 6pcs x 4-6oz | Frier Con Aire | no | 20-22 min |
| VEGETABLES | Papas a Francesa Congeladas | 16-18 oz | Asar | si | 12-15 min |
| | Papas Pequeñas Cortadas en Cuartos | 34 oz | Asar | no | 18-20 min |
| | Zanahorias Bay | 16 oz | Frier Con Aire | no | 8-10 min |
| | Pimientos | 18 oz | Asar | si | 10-12 min |
| | Champiñones <small>(Partidos en cuartos)</small> | 16 oz | Frier Con Aire | no | 10-12 min |
| | Floretes de Brócolo | 16 oz | Asar | yes | 8-10 min |
| | Floretes de Coliflor | 16 oz | Rositzar | si | 8-10 min |
| | Coles de bruselas <small>(en mitades)</small> | 16 oz | Frier Con Aire | si | 8-10 min |
| | Judías Verdes | 16 oz | Frier Con Aire | no | 8-10 min |
| | PAN | Rebanadas de Pan Blanco | 4-6 pcs | Tostar | no |
| Bagels en Mitades | | 6 pcs | Tostar | no | 2 min |
| English Muffin en Mitades | | 6 pcs | Tostar | no | 2 min |
| RECALENTAR | Rebanadas de Pizza Frías | 4 pcs | Recalentar | no | 5 min |
| HORNEAR | Masa preparada <small>(Siga las instrucciones del fabricante)</small> | | | | |
| | Masa de Panquecillos Preparada | 8-10 pcs | Hornear | no | 12-15 min |
| | Masa de Galletas Preparada | 10-12 pcs | Hornear | no | 12-15 min |
| DESHIDRATAR | Fruta en Rodajas | 25-30 pcs | Deshidratar | no | 4-6 hours |
| PIZZA | Pizza Congelada | 12 in | Pizza Congelada | no | 12-15 min |
| | Pizza Fresca | 12 in | Pizza Fresca | no | 15-18 min |

TIPS DE COCINA

Debido a la tecnología Infra-Roja y la eficiente circulación por convección, los tiempos de cocción pueden ser más cortos que los métodos tradicionales.

- Cortar los alimentos en trozos más pequeños reducirá los tiempos de cocción.
- Asegúrese de no apilar ni sobre llenar la bandeja para mantener un flujo de aire adecuado.
- Para los alimentos bajos en grasa, una pequeña cantidad de aceite puede ayudar a dorar y cocinar, alimentos como papas y verduras frescas.
- Evite cocinar alimentos extremadamente grasosos en el aparato para evitar la acumulación de humo y grasa.

ES

LIMPIEZA

Se recomienda limpiar el aparato después de cada sesión de cocción para mantener la higiene y alargar su vida:

1. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo. Para acelerar el enfriamiento, retire la canasta.
2. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
3. Limpiar el exterior con un paño húmedo.
4. **Consejo:** Remoje en agua caliente con jabón durante 10 minutos para aflojar los alimentos pegados, luego enjuague y seque. Al remojar el recipiente, mantén el nivel del agua por debajo de la línea inferior de la ventana para evitar fuga.
5. No utilice utensilios metálicos ni limpiadores abrasivos en superficies antiadherentes para evitar daños.
6. No sumerja el aparato con el enchufe del aparato en ningún líquido.
7. Limpiar pantalla: Tome un paño de microfibra limpio y limpie suavemente la pantalla. Esto eliminará las huellas dactilares o las marcas de grasa.
8. No te preocupes por borrar el texto o los símbolos; Están grabados permanentemente en la superficie y no se desprenden.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y completamente secas antes del almacenamiento.

DESCHO DE PRODUCTOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



Juntos podemos contribuir a proteger el medio ambiente!

- 1 Su aparato contiene numerosos materiales valiosos o reciclables.
- 2 Lívelo a un centro de recolección selectiva para que sea tratado adecuadamente.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Nombre del comprador:

Modelo del aparato: Marca del aparato:

Fecha de entrega: Nombre de la tienda:

CONDICIONES QUE REGULAN LA GARANTÍA T-FAL

1. Para hacer efectiva la garantía totalmente gratuita, ofrecida en los productos comercializados legalmente por Groupe SEB México S.A. DE C.V., es indispensable presentar el producto junto con el Certificado de Garantía, debidamente sellado y llenado por la tienda, recibo de compra y/o factura. 2. Groupe SEB México, S.A. DE C.V., garantiza por 1 año este producto en todas sus partes contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, a partir de la fecha de compra, incluyendo la reparación o reposición, piezas y mano de obra del producto, para diagnóstico y reparación sin cargo. 3. Si su aparato llegase a necesitar de nuestro servicio de garantía, le rogamos llamar a nuestros teléfonos de atención a clientes, donde le orientarán e informarán sobre este servicio. Además podrá adquirir partes, componentes, consumibles y los accesorios que usted necesite. O bien puede enviarlo a nuestro Centro de Servicio en aquellos sitios donde no se cuente con uno de ellos, siguiendo:
 - a) Empaquételo con cuidado y proteja su aparato con algún relleno. Asegurelo con cinta canela o cordel. La garantía no ampara daños ocasionados en tránsito.
 - b) Escriba en la parte exterior del paquete, la dirección exacta del centro de servicio. No olvide anotar su nombre y dirección completa a la cual regresará el producto.
 - c) Cuando envíe un aparato a reparación, no incluya partes sueltas o accesorios. La empresa se hace responsable de los gastos de transportación razonablemente erogados que se deriven del cumplimiento de la presente garantía, dentro de nuestra red de servicio.
4. El tiempo de atención de la garantía, en ningún caso será mayor de 30 días naturales, contados a partir de la fecha de recepción en cualquiera de los productos. Para hacer efectiva la garantía no podrán exigirse otros requisitos que la presentación del producto, la póliza vigente y comprobante de venta.
5. La garantía perderá validez en los siguientes casos:
 - a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
 - b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con este instructivo de uso.
 - c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

DATOS DEL IMPORTADOR

Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 169,
Piso 9, Col. Ampliación Granada,
Alc. Miguel Hidalgo C.P. 11520 Ciudad de México, México - R.F.C. GSM8211123P5,
Tel. (55) 52 83 93 00

ATENCIÓN AL CLIENTE

Casa García | Matriz|
Av. Patriotismo No. 875-B, Col. Mixcoac, Alcaldía Benito Juárez
Ciudad de México, México - C.P. 03910
Teléfono: (55) 56151856

Diagnostico de fallas o solucion de Problemas:

| Problemas | Soluciones |
|---|---|
| No enciende ningún indicador luminoso. | <ul style="list-style-type: none"> Asegúrate de que el cable de alimentación esté bien conectado al aparato. Verifica que el enchufe esté funcionando correctamente probándolo con otro dispositivo. Si el problema continúa, intenta conectar el aparato a otro tomacorriente. Si el problema persiste, consulta la garantía del fabricante o comunícate con el servicio al cliente para recibir ayuda. |
| La pantalla de temperatura no sube de 200 grados. | <ul style="list-style-type: none"> La temperatura estándar de los programas de Air Fry, Broil, Roast, Toast, Reheat, Bake, Fresh Pizza, Frozen Pizza y Dehydrate alcanza hasta 400 °F (200 °C) Si no puedes subir de 200, probablemente el equipo está configurado en grados Celsius. Para cambiar a Fahrenheit, revisa las instrucciones en la página 5 del manual del usuario. Al utilizar los programas Air Fry, Broil, Fresh Pizza y Crispy Finish, la temperatura puede alcanzar hasta 450 °F (230 °C) |
| La comida no se cocina completamente. | <ul style="list-style-type: none"> Asegúrate de que el indicador de temperatura esté encendido antes de colocar los alimentos. Ajusta la temperatura de cocción si es necesario, asegurándote de que sea la adecuada para el platillo que estás preparando. Consulta la Guía de Cocción para conocer los tiempos y temperaturas recomendados según el tipo y cantidad de alimento. Si aún así no se cocina completamente, considera aumentar el tiempo en pequeños incrementos. |
| La comida no se cocina de forma uniforme. | <ul style="list-style-type: none"> A la mitad del ciclo de cocción, saca con cuidado la canastilla y revuelve o agita los alimentos para asegurar una cocción uniforme. Evita llenar demasiado la canastilla. Sobrecargarla puede obstruir la circulación del aire y causar cocción irregular. Consulta la Guía de Cocción para saber la cantidad adecuada. |
| El aparato genera mucho humo. | <ul style="list-style-type: none"> Revisa el contenido de grasa y aceite de los alimentos, ya que en exceso puede generar humo. Retira el exceso de grasa de las carnes antes de cocinarlas. Evita usar demasiada marinada o salsas, ya que pueden gotear y causar humo. Asegúrate de que las rejillas que protegen el elemento calefactor estén bien limpias antes de cada uso. Si es necesario, límpialas una vez que el aparato esté frío, entre ciclos de cocción, para eliminar residuos de grasa o alimentos. Limpia la canastilla y la bandeja removible después de cada uso para evitar acumulación de grasa o restos. |
| El texto o los símbolos en la freidora son difíciles de leer o se ven borrosos. | Usa un paño de microfibra limpio y seco para limpiar suavemente la pantalla. Esto eliminará huellas dactilares o manchas de grasa. |
| Error E3 encendido. | Por favor, contacta a un Centro de Servicio Autorizado T-fal. |
| Error E4 encendido. | Por favor, contacta a un Centro de Servicio Autorizado T-fal. |

Si tu producto sigue sin funcionar correctamente, contacta a un Centro de Servicio Autorizado T-fal.

INFRARED SURFACE XXL
SERIE LFUS05-P

Ref:NC00186367

3/2026