EN
FR



Infrared air fryer / Friteuse à air Infrarouge
EY833

EN_____1
FR_____13

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 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 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. E xtreme caution must be used when moving appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. A lways attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord into 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.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is intented to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;- farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;- bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended 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 (depending on model).
- 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 inner pot 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 the furniture unit 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 wellventilated area.

ADVICE/ INFORMATION

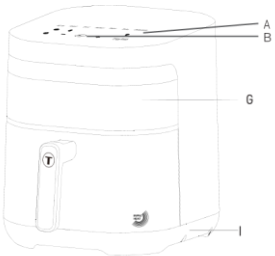
- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. This will not affect use and will disappear rapidly.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with 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.

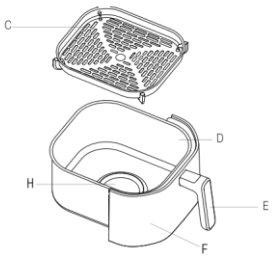
ENVIRONMENT

Environment protection first!

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

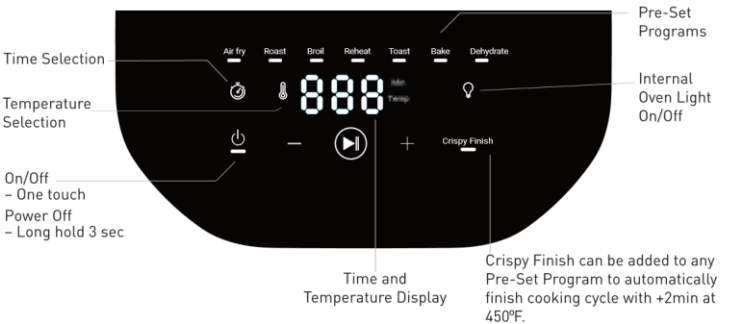
Leave it at a local civic waste collection point





A. Touch Screen Programs
B. Timer/ Temperature Display
C. Removable Tray (dishwasher safe)
D. Basket (Hand wash recommended)
E. Basket Handle
F. Bottom Visible Window
G. Top Visible Window
H. Water Zone
I. Concealed Bottom Heater

AUTOMATIC COOKING MODES



BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials, stickers, and labels from the appliance.
2. Hand wash the Basket and the Removable Tray using hot water, mild detergent, and a non-abrasive sponge.
   Note: Hand wash recommended for the Basket. The Removable Tray is dishwasher safe.
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 PLUS ⊕ and MINUS ⊖ buttons together for 3 seconds. The display will change to Celsius.
2. To revert to Fahrenheit, press and hold the PLUS ⊕ and MINUS ⊖ 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, Toast, Reheat, Bake, and Dehydrate program. Note that the appliance only reaches 450°F (230°C) when using the Crispy Finish program.

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. Before adding ingredients, remove the Basket to ensure the Removable Tray is properly secured and level within the Basket. Verify by tilting the Basket; the Tray should remain in place.
4. Place the food ingredients into the Basket, taking care not to overfill it, as this may compromise cooking quality.
5. Reinsert the Basket into the appliance.
   Caution: Handle the Basket by its handle only, especially when hot, to avoid burns.

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	2
Toast	400	200	2
Broil	400	200	5
Air Fry	375	190	10
Roast	350	175	20
Bake	325	160	15
Reheat	300	150	5
Dehydrate	175	70	240 (4 Hrs)

2. Adjust the temperature as needed using the PLUS ⊕ and MINUS ⊖ buttons; temperature options range from 160°F/70°C to 400°F/200°C. Only when using the Crispy Function program will the temperature 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. 00:00 Min
4. To modify the cooking time, use the PLUS ⊕ and MINUS ⊖ buttons
5. The countdown will show in minutes, and the Internal Oven Light will illuminate throughout the cooking process.To toggle the Oven Light on or off, press the Oven Light icon 💡 at any time.
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 and time display will flash to indicate paused cooking cycle. 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. When removing the Basket, always set the hot Basket on a heat-resistant surface. ⚠ 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 timings are guidelines; actual results may vary based on food variety, size, shape, quantity, and brand.
- Adjust times to suit your personal preference.
- The appliance's lighted window allows for easy monitoring of the cooking progress.
- For 1 or 2 servings, shaking the basket is usually not necessary. However, larger quantities might require shaking or turning for 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 Air Fryer's Crispy Finish Program. This feature is recommended to be combined with Air Fry, Broil, Roast, Bake, and Reheat programs. 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.

Water Zone Feature:

Enhance your cooking with the Water Zone, designed to infuse steam and add moisture. This feature is ideal for softening vegetables and plumping meats. Simply add no more than 30 grams (1 fluid ounce) of water to the designated Water Zone at the basket's base. While this step isn't necessary for all cooking, it can elevate certain recipes. Exercise caution when handling the basket post-cooking, as the water can become very hot. Especially be mindful if you intend to pour food directly from the basket, to avoid any spillage of hot water.

Bottom Heater

The concealed bottom heater enhances traditional air fryers by providing an additional heat source for faster, more even cooking. This heater activates whenever the air fryer is in use, so exercise caution; the bottom will be hot when the basket is removed, and the concealed heating plate should not be touched. It is covered by a metal plate for easy cleaning, but make sure to wait until the unit has fully cooled before cleaning out any food crumbs.

Dehydrate Program:

The Dehydrate program is designed to gently dry food items at a low temperature for a long period of time to remove moisture without cooking them. This setting is ideal for preparing a variety of dehydrated foods, including fruits, vegetables, herbs, and jerky.

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°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.

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.

- To bake cakes or quiches, place an oven-safe dish inside the Basket. Always handle with care as dishes will be hot.

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	4 oz x 4 pcs	Roast	yes	15-18 min
Frozen Chicken Breast	2 pcs	Air Fry	yes	20-25 min
Whole Chicken	4 lb	Roast	no	60 min
Chicken Thighs	6 pcs x 3 oz	Roast	yes	16-18 min
Chicken Wings	14-18 pcs	Broil	yes	12-15 min
Frozen Pre-Cooked Chicken Wings	14-18 pcs	Broil	yes	18-22 min
Frozen Chicken Nuggets	16-18 pcs	Broil	yes	8-10 min
	Meats			
New York Strip (1.5 inches)	2 pc	Broil	yes	6-8 min
Ribeye Steak (1.5 inches)	2 pc	Broil	yes	8-10 min
Lamb Chops	6-8 pcs	Broil	yes	5-8 min
Pork Loin Chops (Boneless)	4 pcs	Broil	yes	8-10 min
Beef Burgers	4 pcs x 6 oz	Broil	yes	8-10 min
	Seafood			
Salmon	4 pcs x 4 oz	Air Fry	yes	7-10 min
Frozen Salmon	4 pcs x 4 oz	Air Fry	no	15-18 min
Scallop	10-12 pcs	Roast	no	5-8 min
Shrimp, peeled	12 oz	Roast	no	5-7 min
Frozen Breaded Shrimp	16-18 pcs	Broil	no	8-10 min
	Vegetables			
Frozen French Fries	14-16 oz	Broil	yes	12-15 min
Russet large potato	4 pcs x 4 oz	Broil	no	30-35 min
Baby Carrot	12 oz	Air Fry	no	8-10 min
Sweet Bell Peppers	16 oz	Broil	yes	6-8 min
Mushroom Quartered	12 oz	Air Fry	no	5-8 min
Broccoli Florets	12 oz	Broil	yes	4-5 min
Cauliflower Florets	18 oz	Roast	yes	8-10 min

Frozen Vegetables	16 oz	Broil	yes	16 min
Brussel Sprouts Halved	16 oz	Air Fry	yes	6-8 min
French Beans	12 oz	Air Fry	no	4-5 min
	Breads			
Sliced White Bread	4 pcs	Toast	no	2 min
Bagels Halved	4 pcs	Toast	no	2 min
English Muffin Halved	6 pcs	Toast	no	2 min
	Reheat			
Pizza Slices	2 pcs	Reheat	no	3-5 min
Pre-made dough (F	**llow manuf**	**cturer instr**	**ıctions)**	
Pre-made Biscuit dough	4-6 pcs	Bake	no	8-10 min
Pre-made Cookie dough	6-8 pcs	Bake	no	8-10 min
	Dehydrate			
Sliced Fruit	12-25 pcs	Dehydrate	no	4-6 hours

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.
- The Removable Tray's pattern promotes even cooking, but small pieces may slip through. Shake the basket to dislodge any stuck items after cooking.
- Ensure not to stack or overcrowd the Tray 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 of product and glass window interior with a damp cloth.

4. Hand wash the Basket in hot soapy water with a non-abrasive sponge. The Removable Tray is dishwasher safe.
   ①. **Tip:** Soak in hot soapy water for 10 minutes to loosen stuck-on food, then rinse and dry. When soaking the bowl, keep the water level below the bottom of the window line to avoid leaks.
   ②. **Additional Tip:** The feet of the Removable Tray are detachable for cleaning. Ensure they are securely reattached and not misplaced after cleaning.
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.

8. Before cleaning of the inside of the unit, ensure it is completely cooled, as the concealed bottom heater plate may still be hot.

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.

EN

TROUBLE SHOOTING

If 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

Problems	Solutions
No indicator light is ON.	• 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.	• The appliance's standard temperature range for Air Fry, Broil, Roast, Toast, Reheat, and Bake program 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 5 of the user manual. • Note that the appliance only reaches 450°F (230°C) when using the Crispy Finish program.
The food is not fully cooked.	• 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.	• 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.	• 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.
Error code E3 is ON.	Please contact Tefal Approved Service Centre.
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 Centre.

PRÉCAUTIONS

FR

Lorsque vous utilisez un appareil electrique, des precautions de base doivent toujours etre respectees, y compris les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignees au les boutons.
3. Pour vous proteger contre les decharges electriques, n'immergez pas le cordon, la fiche au l'appareil dans l'eau au un autre liquide.
4. Une supervision etroite est necessaire si l'appareil est utilise par des enfants au pres d'eux.
5. Debranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilise et avant le nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter au de retirer des pieces.
6. N'utilisez pas un appareil dont la fiche au le cordon est abime, s'il fonctionne mal au s'il est endommage. Retournez l'appareil au centre de service agree le plus proche en vue d'un examen, d'une reparation au d'un reglage.
7. Lutilisation d'accessoires non recommandes par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil a l'exterieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table au d'un comptoir au toucher des surfaces chaudes.
10. N e le placez pas sur au a proximite d'un brOleur a gaz au electrique chaud, au dans un four chaud.
11. Prenez d'extremes precautions en deplaçant un appareil contenant de l'huile chaude au d'autres liquides chauds.
12. B ranchez toujours l'appareil en premier Isetan les modelesl avant de le brancher sur une prise murale. Pour deconnecter l'appareil, mettez le bouton de commande a « off», puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N 'utilisez pas l'appareil a des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

14 CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- 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 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, 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.
- 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. Assurezvous 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; assurezvous 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 propre risques et sous votre propre responsabilité, utilisez une rallonge en bon état et conforme à la puissance de l'appareil.
- NE laissez PAS pendre le cordon d'alimentation.
- NE débranchez PAS l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- NE déplacez JAMAIS l'appareil tant qu'il contient des aliments chauds.
- NE faites JAMAIS fonctionner votre appareil à vide.
- N'ALLUMEZ PAS l'appareil près de matériaux inflammables (stores, rideaux) ou près d'une source de chaleur externe (cuisinière 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 d'éponges métalliques.
- N'ENTREPOSEZ PAS votre appareil dehors. Rangez-le dans un endroit sec et bien ventilé.

CONSEILS / INFORMATIONS

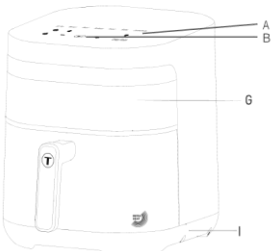
- Lors de la première utilisation du produit, ce dernier peut dégager une odeur non toxique. Cela ne nuira pas à son utilisation et disparaîtra rapidement.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et à la législation en vigueur (directives sur la basse tension, la compatibilité électromagnétique, les matériaux en contact avec les aliments, l'environnement, etc.).
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non à l'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.

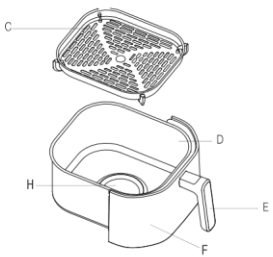
ENVIRONNEMENT

Participons à la protection de l'environnement!

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

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. Plateau amovible (va au lave-vaisselle)
D. Panier (lavage à la main recommandé)
E. Poignée du panier
F. Fenêtre à imposte inférieure
G. Fenêtre à imposte supérieure
H. Cavité pour l'eau
I. Chauffage caché par le bas

MODES AUTOMATIQUES DE CUISSON



Programmes préréglés

Sélecteur de durée

Arrêt/marche de la lumière intérieure du four

Sélecteur de température

Marche/arrêt – touche tactile
Mise hors tension– maintenir pendant 3 secondes

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

Affichage de la durée et de la température

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tout le matériel d'emballage, tous les collants et toutes les étiquettes de l'appareil.
2. Lavez le panier et le plateau amovible à la main avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive sponge.

   Remarque: Il est recommandé de laver le panier à la main. Le plateau amovible va au lave-vaisselle.
3. 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 :

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

La plage de températures est de 160°F (70°C) à 400°F (200°C) pour les programmes Friture à air, Griller, Rôtir, Dorer, Réchauffer et Pâtisserie. L'appareil n'atteint la température de 450°F (230°C) que si le programme Fini croustillant été sélectionné.

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 le débit d'air, lequel est essentiel 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. Avant d'ajouter des ingrédients, retirez le panier afin de vous assurer que le plateau amovible est bien en place et au même niveau que le panier. Si vous inclinez le panier, le plateau devrait demeurer en place.
4. 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.
5. Remettez le panier dans l'appareil.
   Mise en garde : Ne manipulez le panier que pas sa poignée surtout s'il est chaud, afin d'éviter toute brûlure.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON

1. Sélectionnez un des programmes

Programme	Température (°F)	Température (°C)	Temps/MIN

Fini Croustillant	450	230	2
Dorer	400	200	2
Griller	400	200	5
Friture à air	375	190	10
Rôtir	350	175	20
Pâtisserie	325	160	15
Réchauffe	300	150	5
Déshydrater	**175**	**70**	**240 (4 Hrs)**

2. Réglez la température avec les boutons PLUS ⊕ et MINUS ⊖ ; la température se situe entre 160°F/70°C et 400°F/200°C. Le programme Crispy Finish est le seul dont la température atteint 450°F (230°C).
3. Appuyez d'abord sur le bouton Start/Pause. (▶|) La durée paraîtra sur l'écran et le décompte commencera. Ex. 00:30 Min
4. Pour changer la durée de cuisson, utilisez les boutons PLUS ⊕ et MINUS ⊖ de 1 minute a 4 heures.
5. Le décompte se fait en minutes et la lumière à l'intérieur du four restera allumée durant toute la cuisson.
6. Pour allumer ou éteindre la lumière dans le four, appuyez sur l'icône 💡 en tout temps.
7. Pour mettre la cuisson en pause, appuyez sur le bouton Start/Pause (▶|) ; et de nouveau pour poursuivre.
8. Pour annuler la cuisson, appuyez sur le bouton On/Off ⏻
9. Pour éteindre complètement l'appareil, appuyez sur le bouton ⏻ et maintenez-le enfoncé pendant 3 seconds ou jusqu'à ce que l'afficheur s'éteigne.
10. Si vous retirez le panier pendant la cuisson, l'appareil se mettre en mode pause. Réinsérez le panier pour que la cuisson se poursuive automatiquement.
11. 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. 00:30 Min
12. 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.
13. Lorsque vous retirez le panier, déposez-le toujours sur une surface à l'épreuve de la chaleur. ⚠ Important: Ne laissez jamais le tiroir chaud à moitié ouvert dans l'appareil : cela est dangereux et l'Airfryer n'est pas conçu pour une telle utilisation. Retirez-le complètement et placez-le sur une surface résistante à la chaleur, ou réinsérez-le correctement.
    - **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 la 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.
- Si le panier ne contient que 1 ou 2 portions, il n'est pas nécessaire de le secouer. Par contre, s'il contient une plus grande quantité d'aliments, il sera préférable de le secouer doucement ou de tourner les aliments. 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 á air T-fal Infrared. Il est recommandé de combiner cette fonction avec les programmes Friture à air, Griller,

Rôtir, Pâtisserie, et Réchauffe. 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.

Chauffe-fond

Le chauffe-fond dissimulé améliore les friteuses à air traditionnelles en fournissant une source de chaleur supplémentaire pour une cuisson plus rapide et plus uniforme. Ce chauffe-fond s'active chaque fois que la friteuse à air est utilisée, donc faites preuve de prudence; le fond sera chaud lorsque le panier est retiré, et la plaque chauffante dissimulée ne doit pas être touchée. Elle est recouverte d'une plaque métallique pour faciliter le nettoyage, mais assurez-vous d'attendre que l'appareil soit complètement refroidi avant de nettoyer les miettes de nourriture.

Programme Déshydrater :

Le programme Déshydrater est conçu pour sécher délicatement les aliments à basse température pendant une longue période afin d'éliminer l'humidité sans les cuire. Ce réglage est idéal pour préparer une variété d'aliments déshydratés, notamment les fruits, les légumes, les herbes et le jerky.

Cavité pour l'eau : Rehaussez la cuisson grâce à l'eau dans cette cavité conçue pour créer de la vapeur et ajouter de l'humidité. Cette option est idéale pour ramollir les légumes et rendre les viandes juteuses. Il suffit d'ajouter 30 grammes (1 once liquide) d'eau dans la cavité au fond du panier. Bien que cette étape ne soit pas nécessaire pour toute cuisson, elle peut relever certaines recettes. Faites attention en manipulant le panier après la cuisson, car l'eau peut devenir très chaude. Portez une attention particulière si vous voulez vider le panier directement , afin d'éviter tout déversement d'eau.

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 à10°Cs, 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.

Aliment	Quantité	Programme	OPTION CRISPY	Durée totale
	Poulet			
Blanc de poulet	4 pcs de 115g	Rôtir	Oui	15-18 min
Blanc de poulet surgelées	2 pcs	Friture à air	Oui	20-25 min
Poulet frais entier	1.8 Kg	Rôtir	Non	60 min
Cuisses de poulet	6 pcs de 85g	Rôtir	Oui	16-18 min
Ailes de poulet	14-18 pcs	Griller	Oui	12-15 min
Ailes de poulet précuites surgelées	14-18 pcs	Griller	Oui	18-22 min

Nuggets de poulet surgelées	16-18 pcs	Griller	Oui	8-10 min
	Viandes			
Filet de boeuf (1.5 inches)	2 pc	Griller	Oui	6-8 min
Entrecôte de porc (1.5 inches)	2 pc	Griller	Oui	8-10 min
Côtelettes d'agneau	6-8 pcs	Griller	Oui	5-8 min
Côte de porc filet	4 pcs	Griller	Oui	8-10 min
Steak haché fr boefu	4 pcs de 170g	Griller	Oui	8-10 min
	Fruits de Mer			
Saumon	4 pcs de 115g	Friture à air	Oui	7-10 min
Saumon surgelées	4 pcs de 115g	Friture à air	Non	15-18 min
Noix de Saint-Jacques	10-12 pcs	Rôtir	Non	5-8 min
Crevettes	340 g	Rôtir	Non	5-7 min
Crevettes panées surgelées	16-18 pcs	Griller	Non	8-10 min
	Légumes			
Frites surgelées	395-450g	Griller	Oui	12-15 min
Grosse pomme de terre Russet	4 pcs de 115g	Griller	Non	30-35 min
Mini carottes	340g	Friture à air	Non	8-10 min
Poivrons doux	450g	Griller	Oui	6-8 min
Champignons (coupés en quatre)	340g	Friture à air	Non	5-8 min
Fleurones de brocoli	340g	Griller	Oui	4-5 min
Fluerones de chou-fleur	510g	Rôtir	Oui	8-10 min
Légumes surgelées	450g	Griller	Oui	16 min
Choux de Bruxelles (coupés en deux)	450g	Friture à air	Oui	6-8 min
Haricots verts	340g	Friture à air	Non	4-5 min
	Pains			
Pain blanc tranché en deux	4 pcs	Dorer	Non	2 min
Bagels coupé en duex	4 pcs	Dorer	Non	2 min
Muffin anglais coupé en deux	6 pcs	Dorer	Non	2 min
	Réchauffer			
Part de pizza froide	2 pcs	Réchauffer	Non	3-5 min
Pâte préfaite (suivre les instructions du fabricant)				

Pâte à biscuit	4-6 pcs	Pâtisserie	Non	8-10 min
Pâte à cookies	6-8 pcs	Pâtisserie	Non	8-10 min
	Déshydrater			
Fruits tranchés	12-25 pcs	Déshydrater	Non	4-6 hours

CONSEILS DE CUISSON

En raison de la technologie infra-rouge et de la circulation efficace de la convection circulation, 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.
- Le motif dans le plateau Crisper amovible favorise une cuisson uniforme, mais il est possible que de petits morceaux passent au travers. Secouez le panier doucement pour déloger tout morceau resté coincé après la cuisson.
- Assurez-vous de ne pas rien mettre sur le plateau et de ne pas le surcharger afin de maintenir la fluidité du débit d'air.
- 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 de l'appareil et l'intérieur de la fenêtre en verre avec un chiffon humide.
4. Lavez le panier à la main avec de l'eau savonneuse et une éponge non abrasive. Le plateau amovible va au lave-vaisselle.
    1. **Conseil :** Faites tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 minutes pour détacher les résidus alimentaires. Ensuite, rincez et séchez. Lors du trempage du bol, assurez-vous que le niveau de l'eau reste en dessous du bas de la fenêtre afin d'éviter les fuites.

2. **Autre conseil :** Les pieds du plateau amovible peuvent être enlevés pour les laver. Assurez-vous qu'ils sont bien remis en place et de ne pas les égarer après les avoir lavés.

5. N'UTILISEZ PAS d'ustensiles en métal ou de nettoyants 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.
7. Avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil, assurez-vous qu'il est complètement refroidi, car la plaque inférieure dissimulée peut encore être chaude.

Nettoyage de l'afficheur : Passez doucement un linge propre en microfibres sur l'afficheur pour enlever les empreintes de doigts et les marques grasses.

RANGEMENT

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

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.	• 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.
'afficheur de température ne va pas au-delà de 200 degrés.	• La température normale de l'appareil pour les programmes Air Fry, Broil, Roast, Toast, Reheat et Bake 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 Crispy Finish a été sélectionné.
es aliments ne sont pas entièrement cuits.	• 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.
es aliments ne sont pas cuits uniformément.	• 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.
'appareil produit beaucoup de fumée.	• 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 la 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 le 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.
e texte ou les symboles sur votre friteuse à air sont difficiles à voir, car ils sont estompés. ,	• 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 il sont gravés en permanence sur la surface et ne s'estomperont pas.

e code d erreur 3 est affiché	Veuillez joindre un centre de service agréé.
e code d'erreur aff ché 4 est	Veuillez joindre un centre de service agréé.

Infrared air fryer / Friteuse à air Infrarouge
EY833

SERIE LFUS04-P

EY833 10/2025
Ref: NC00185632