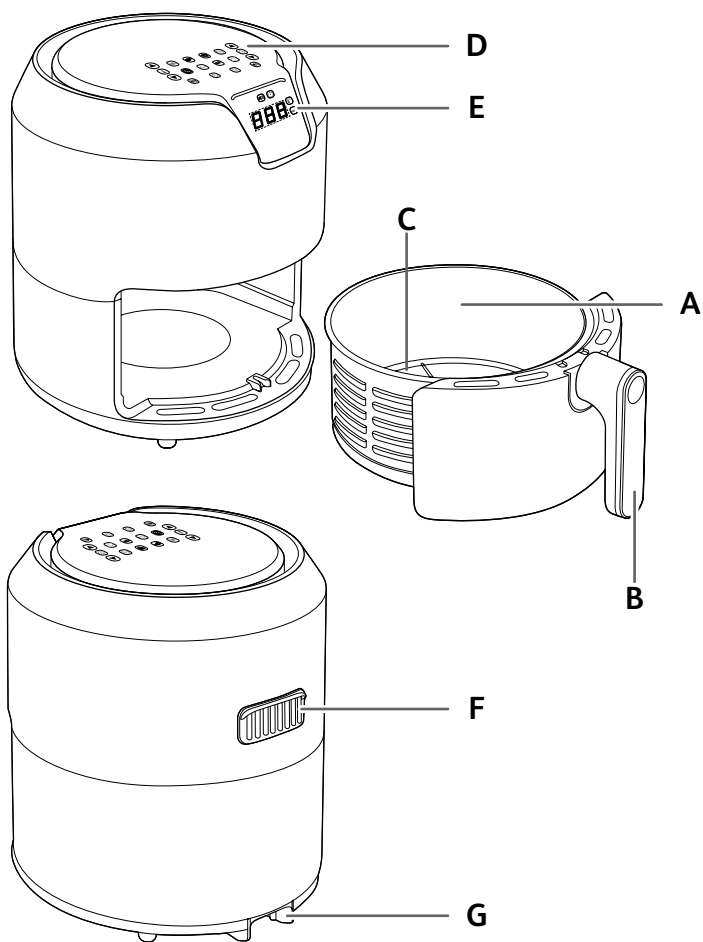


# Tefal<sup>®</sup>

FR



Easy Fry



## DESCRIPTION

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| A. Cuve                  | E. Affichage temps de cuisson/température |
| B. Poignée de la cuve    | F. Evacuation d'air                       |
| C. Grille amovible       | G. Couvercle du cordon d'alimentation     |
| D. Ecran digital tactile |   |

FR

## MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

- |               |              |
|---------------|--------------|
| 1. Frites     | 5. Pizzas    |
| 2. Côtelettes | 6. Poisson   |
| 3. Crevettes  | 7. Grillades |
| 4. Gâteaux    | 8. Poulet    |

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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




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

## PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

## MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

Easy Fry permet de cuire une large gamme d'ingrédients. Les recettes en ligne sur [www.tefal.com](http://www.tefal.com) vous aideront à mieux connaître l'appareil. Les temps de cuisson pour les principaux ingrédients sont indiqués dans la section « Réglages ». Vous trouverez plus de recettes sur [www.tefal.com](http://www.tefal.com).














1. Insérez la fiche secteur dans une prise murale.
2. Lancez, si vous le souhaitez, la phase de préchauffage. Pour cela, appuyez sur le bouton démarrage  qui clignote au branchement de l'appareil. La température affichée à la première utilisation est 180°C.
  - Réglez la température voulue avec les touches  et  de l'écran digital.
  - Appuyez sur le bouton de démarrage pour lancer le préchauffage.
  - Une sonnerie retentit lorsque la température est atteinte.
  - La phase de préchauffage est terminée.

3. Retirez délicatement la cuve de Easy Fry et placez-y les ingrédients.  
**Remarque : Ne remplissez jamais la cuve au-delà de l'indication MAX et ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Réglages »), car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.**
4. Remettez la cuve dans le Easy Fry.  
**Attention : Ne touchez pas la cuve pendant l'utilisation et un certain temps après l'utilisation, car celle-ci devient très chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.**
5. Pour lancer votre cuisson, vous pouvez sélectionner un mode de cuisson automatique ou bien régler manuellement l'appareil.
  - a. En choisissant un réglage manuel:
    - Réglez la température (👇) en appuyant sur les boutons ▲ and ▼ de l'écran digital. Le thermostat varie de 80 à 200°C.
    - Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche ⌚ et en réglant avec ▲ et ▼ de l'écran digital. La minuterie va de 0 à 60 minutes.
    - Appuyez sur le bouton démarrage pour lancer la cuisson avec la température et le temps sélectionnés. La cuisson se met en route. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent alternativement à l'écran.
  - b. En choisissant un mode de cuisson automatique:
    - Appuyez sur 🍳 pour sélectionner jusqu'à atteindre le mode de cuisson souhaité, qui clignote (explication des modes dans la section « Réglages »).
    - Validez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton démarrage. Cela lance votre cuisson.
    - La cuisson se met en route. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent alternativement à l'écran.
6. L'excès d'huile des ingrédients est collecté au fond de la cuve.
7. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Il est possible de régler une alarme toutes les 5, 10 ou 15 minutes en appuyant sur 🔔. Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez. Pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif de la cuve, n'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique pour remuer les aliments. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil et appuyez sur le bouton de démarrage pour relancer la cuisson.
8. **Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.**
9. **Vérifiez que les ingrédients sont prêts.**  
 Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez le minuteur sur quelques minutes supplémentaires.
10. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.  
**Attention: Lorsque vous retournez la cuve, faites attention à l'excédent d'huile collecté au fond et à la grille amovible qui peut tomber.**  
 Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients placés dans Easy Fry, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.
11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, Easy Fry est prêt instantanément pour préparer un autre lot.  
**Remarque : après 15 minutes d'inactivité, le produit passe en veille prolongée. Un appui sur le bouton permet de rallumer le produit.**

## RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer. **Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Étant donné que les ingrédients sont différents en termes de provenance, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.**

FR

	Quantité min/max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuez*	Informations supplémentaires
<b>Pommes de terre et frites</b>						
Frites surgelées fines	300-700 g	15-20 min	200°C		Oui	
Frites maison (8 x 8 mm)	300-800 g	22-32 min	180°C		Oui	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre surgelés	300-800 g	22-27 min	180°C		Oui	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
<b>Viandes et volailles</b>						
Steaks congelés	100-400 g	9-17 min	180°C			
Boulettes de viande congelées	400 g	8-12 min	180°C			
Escalopes de poulet	100-500 g	12-19 min	180°C			
Poulet (entier)	1200 g	60 min	180°C			
<b>Poisson</b>						
Filet de saumon	350 g	15-17 min	140°C			
Crevettes	12 pièces	4 min	170°C			
<b>Snacks</b>						
Nuggets de poulet surgelés	100-600 g	7-12 min	200°C			
Ailes de poulet surgelées	300 g	16-20 min	200°C			
Bâtonnets de fromages surgelés	125 g (5 pièces)	8 min	180°C			
Beignets d'oignon surgelés	200 g (10 pièces)	8-10 min	200°C		Oui	
<b>Pâtisserie</b>						
Muffins	4 x 100 g	18-22 min	180°C			Utilisez un plat allant au four**

\* Remuez à mi-cuisson.

\*\* Placez un moule à gâteau / plat à four dans le bol (silicone, acier inoxydable, aluminium, terre cuite).

**IMPORTANT:** Pour éviter d'endommager votre appareil, ne jamais dépasser les quantités maximales d'ingrédients et les liquides indiqués dans le mode d'emploi et dans les recettes. Lorsque vous utilisez des mélanges qui gonflent pendant la cuisson (comme un gâteau, une quiche ou des muffins), le plat du four doit ne pas être rempli plus de la moitié.

Consultez les recettes en ligne du site [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

## CONSEILS

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

## FAIRE DES FRITES MAISON

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

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, placez les bâtonnets au-dessus et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts d'huile.
4. Enlevez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine de sorte que l'excédent d'huile reste dans le bol. Placez les bâtonnets dans la cuve.

**Remarque : Ne renversez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans la cuve en une seule fois, afin d'éviter que l'excédent d'huile se retrouve au fond de la cuve.**

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

## NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir

**Remarque : Retirez la cuve pour laisser la friteuse à air chaud refroidir plus rapidement.**

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et la grille à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

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

**Remarque : La cuve et la grille sont lavables au lave-vaisselle.**

**Conseil : Si la saleté adhère au fond de la cuve ou sur la grille, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Laissez tremper la cuve et la grille pendant environ 10 minutes.**

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoiyante pour retirer les résidus d'aliments.

## RANGEMENT

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

## ENVIRONNEMENT

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

## GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

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

## DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

Si vous rencontrez des problèmes avec votre appareil, visitez **www.tefal.com** pour consulter la foire aux questions ou contactez le service d'assistance à la clientèle de votre pays.