



Terrailon®
www.terrailon.com


Cher(e) client(e),

Merci d'avoir acheté ce produit. Veuillez lire les instructions avant de l'utiliser, car ce manuel contient des informations supplémentaires, notamment des consignes de sécurité et des avertissements.

Si vous rencontrez des difficultés ou si vous avez besoin de plus d'informations, vous trouverez notre centre d'aide en scannant le QR code situé sur la partie opposée avec votre smartphone. Si vous ne trouvez pas la réponse à votre question, vous pouvez également contacter notre Service Après-Vente : serviceconsommateurs@terraillon.fr



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

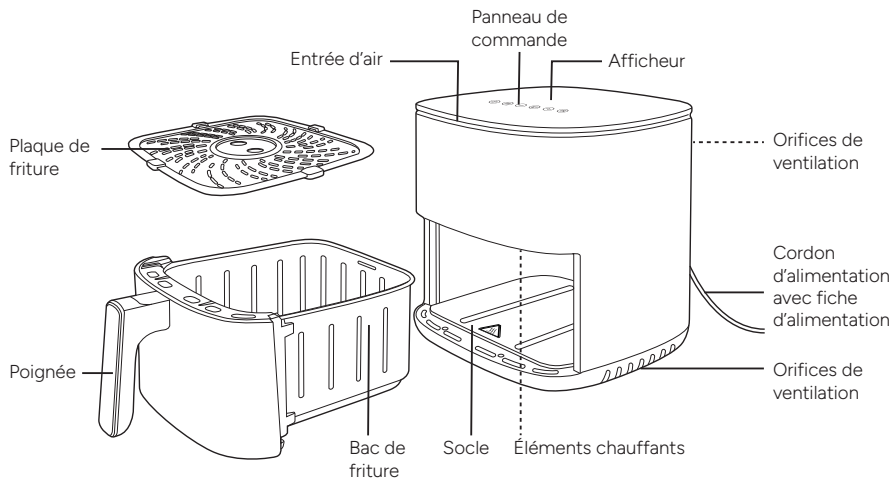
- Lisez attentivement ces consignes de sécurité et conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Cet appareil est prévu uniquement pour un usage en intérieur. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **Danger d'incendie !** Ne remplissez jamais le bac de friture avec de l'huile.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres objets. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. L'appareil ne doit pas être utilisé dans des armoires encastrées ! Ne placez jamais l'appareil sur une nappe ou à proximité d'objets inflammables, tels que des rideaux.
- Utilisez toujours l'appareil avec le plateau de friture correctement installé, y compris lorsque vous utilisez des moules ou des plats à four.
- De la vapeur chaude s'échappe de l'appareil pendant son fonctionnement. Maintenez toujours toutes les parties de votre corps à une distance sûre de l'appareil. Faites très attention lorsque vous retirez le bac de friture.
- Ne remplissez pas trop le bac de friture pour éviter que les aliments ne touchent les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
-  **ATTENTION : Surface chaude.** Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être mis en marche par l'intermédiaire d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Pour le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments, suivez les instructions données dans ce manuel.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique.
- Éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de l'entretenir, de le stocker et de le transporter.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pendant le nettoyage.

SOMMAIRE

1 X FRITEUSE SANS HUILE

1 X MODE D'EMPLOI

APERÇU DU PRODUIT



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant.
2. Procédez à un cycle de fonctionnement sans denrées alimentaires à la température la plus élevée (200 °C) pendant environ 60 minutes (voir chapitre « UTILISATION DU PRODUIT »).
3. Après l'opération, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique. Laissez l'appareil refroidir.
4. Nettoyez soigneusement l'appareil et tous les accessoires. Laissez toutes les pièces sécher complètement. Cette opération permet d'éliminer les résidus de fabrication et les mauvaises odeurs.

GUIDE DE CUISSON

1. Préchauffez toujours l'appareil pendant environ 5 minutes avant de commencer la cuisson.
2. Certains aliments peuvent nécessiter d'être vérifiés ou secoués à la moitié du temps de cuisson. L'agitation des aliments de petite taille optimise le résultat final et permet d'éviter des résultats de cuisson inégaux. Retirez le bac de friture de l'unité principale et secouez-le délicatement. Remettez le bac de friture dans l'unité principale pour poursuivre le processus de cuisson.
3. Sachez que le temps de cuisson dans une friteuse sans huile est différent de celui d'un four ordinaire.
4. Ajoutez quelques minutes au temps de préparation si vous commencez à cuire alors que l'appareil est encore froid.
5. Les aliments de petite taille ne nécessitent qu'un temps de préparation légèrement plus court que les aliments de grande taille. Une petite quantité de denrées alimentaires nécessite un temps de préparation légèrement plus court qu'une grande quantité de denrées alimentaires.
6. Ajoutez de l'huile à des pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croquant.
7. La quantité idéale pour préparer des frites croustillantes est de 500 g.
8. Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des en-cas rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
9. Ne préparez pas d'aliments extrêmement gras tels que des saucisses dans l'appareil.
10. Ne faites pas cuire des viandes contenant beaucoup de matières grasses ou d'eau afin d'éviter un dégagement excessif de fumée.
11. Des collations qui peuvent être préparées dans un four standard peuvent également être préparées dans l'appareil.
12. Placez un moule ou un plat à four approprié (non fourni) dans le bac de friture pour faire cuire un gâteau ou une quiche, ou pour frire des aliments fragiles et fourrés.
13. Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les aliments. Réglez l'appareil à 150 °C pendant 10 minutes au maximum et vérifiez régulièrement qu'il ne brûle pas.

14. Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil s'éteint automatiquement.
15. **AVERTISSEMENT !** Utilisez toujours un thermomètre de cuisson pour vous assurer que les viandes, volailles, poissons, etc. sont bien cuits avant d'être consommés.
16. **Risque de brûlures !** Il est possible d'utiliser du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium de taille appropriée. N'utilisez pas de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium de très grande taille pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants pendant le fonctionnement.

UTILISATION DU PRODUIT

Remarque : Veillez à retirer tous les emballages des denrées alimentaires. Les aliments congelés doivent d'abord être décongelés.

Remarque : Ne remplissez jamais le bac de friture d'huile ou d'autres liquides.

Remarque : Cet appareil est chaud pendant son fonctionnement et conserve la chaleur pendant un certain temps après avoir été éteint. Tenez toujours la poignée pour retirer le bac de friture de l'unité principale. Utilisez des gants de cuisine appropriés lorsque vous manipulez des matériaux chauds, si nécessaire.

Remarque : L'appareil s'éteint automatiquement lorsque le bac de friture est retiré. L'appareil se met en marche et poursuit le processus de cuisson après la remise en place du bac de friture.

Remarque : Pendant la cuisson, appuyez sur la touche marche/arrêt (⏻) pour éteindre l'appareil manuellement.

Remarque : L'appareil peut produire de l'eau de condensation sur la base pendant l'utilisation. Essuyez avec un chiffon doux et sec.

UTILISER LES PROGRAMMES DE CUISSON MANUELS

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, dans une pièce bien ventilée.
2. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique. Un signal acoustique retentit.
3. Placez le plateau de friture dans le bac de friture.
4. Remplissez le bac de friture avec des aliments. Ne remplissez pas le bac de friture au-delà du repère « **MAX** ».
5. Installez le bac de friture dans l'unité principale.
6. Préchauffez toujours l'appareil pendant environ 5 minutes avant de commencer la cuisson. Pour démarrer le préchauffage, appuyez sur le bouton on/off (⏻). L'écran affiche « **185°C / 15 min.** ». Appuyez sur le bouton de réglage (⏸) pour modifier la température et le temps de cuisson puis appuyez sur le bouton start / stop (▶).
7. Appuyez sur la touche marche/arrêt (⏻) pour allumer l'appareil. L'écran affiche la température de cuisson par défaut (185 °C) et le temps (15 minutes).
8. Appuyez sur la touche de réglage (⏸) pour accéder / changer les modes de réglage de la température et du temps de cuisson.
9. Appuyez sur les touches (+) et (-) pour régler la température de cuisson (80 - 200 °C, par incrément de 5 °C) et le temps de cuisson (1 - 60 minutes, par incrément de 1 minute). L'unité (°C / MIN) clignote pendant le processus de réglage. Attendez quelques secondes et les réglages seront enregistrés.
10. Appuyez sur la touche marche/arrêt (▶) pour lancer le processus de cuisson. L'écran affiche « **Cooking** », la température et le temps de cuisson.
11. Appuyez sur le bouton start/stop (▶) pour arrêter la cuisson ; ajustez la température ou le temps de cuisson si vous le souhaitez. Appuyez à nouveau sur le bouton start/stop (▶) pour poursuivre la cuisson.
12. Une fois l'opération terminée, l'écran affiche « **OFF** ».
13. L'appareil continue à fonctionner pendant environ 20 secondes pour refroidir, puis s'éteint automatiquement. L'écran s'éteint et un signal sonore retentit 5 fois.
14. Le tableau suivant peut vous aider à choisir une durée et une température de base pour la cuisson des aliments. Le temps de cuisson et la température dépendent du type d'aliment et de sa consistance. Les valeurs ci-dessous ne doivent donc être prises qu'à titre de référence.

Denrées alimentaires/ ingrédients	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min.)	Remarque
Pommes de terre & frites				
Frites fines surgelées	300 - 700	200	9 - 16	à remuer
Frites épaisses surgelées	300 - 700	200	11 - 20	à remuer

Frites faites maison (8 x 8 mm)	300 - 800	200	16 - 20	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile, à remuer
Quartiers de pommes de terre faits maison	300 - 800	180	18 - 22	
Cubes de pommes de terre faits maison	300 - 750	360	12 - 18	
Rosti	200	180	15 - 18	à remuer
Gratin de pommes de terre	500	200	15 - 18	à remuer

Viande et volaille

Steak	100 - 500	180	8 à 12	
Côtelettes de porc	100 - 500	180	10 - 14	
Hamburger	100 - 500	180	7 - 14	
Feuilleté de saucisse	100 - 500	200	13 - 15	
Pilon de poulet	100 - 500	180	18 - 22	
Blanc de poulet	100 - 500	180	10 à 15	

Snacks

Rouleaux de printemps	100 - 400	400	8 à 10	avec des en-cas prêts à l'emploi, à remuer
Nuggets de poulet surgelés	100 - 500	400	6 à 10	
Poisson pané surgelé	100 - 400	400	6 à 10	avec des en-cas prêts à l'emploi
Sticks de mozzarella	100 - 400	360	8 à 10	
Légumes farcis	100 - 400	320	10	






Cuisson









Gâteau	300	160	20 - 25	avec moule de cuisson
Quiche	400	180	20 - 22	avec moule/plat à four
Muffins	300	200	15 - 18	avec moule de cuisson
En-cas sucrés	400	160	20	avec moule/plat à four


Retrouvez notre livre de recettes en scannant ce QR code

**UTILISER LES PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS**

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, dans une pièce bien ventilée.
2. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique. Un signal acoustique retentit.
3. Placez le plateau de friture dans le bac de friture.
4. Remplissez le bac de friture avec des aliments. Ne remplissez pas le bac de friture au-delà du repère « **MAX** ».
5. Installez le bac de friture dans l'unité principale.

- Préchauffez toujours l'appareil pendant environ 5 minutes avant de commencer la cuisson. Pour démarrer le préchauffage, appuyez sur le bouton on/off . L'écran affiche « **185°C / 15 min.** ». Appuyez sur le bouton de réglage  pour modifier la température et le temps de cuisson puis appuyez sur le bouton start / stop .
- Appuyez sur la touche marche/arrêt  pour allumer l'appareil. L'écran affiche la température de cuisson par défaut (185 °C) et le temps (15 minutes).
- Appuyez plusieurs fois sur le bouton menu  pour sélectionner en fonction des aliments, le mode de cuisson avec la température et le temps de cuisson prédéfinis. Le mode sélectionné clignote et la température/durée de cuisson par défaut est indiquée sur l'écran.

Denrées alimentaires / ingrédients	Température (°C)	Durée (min.)	Remarque
Ailes de poulet 	200	25	avec feuille d'aluminium
Steak 	200	12	avec feuille d'aluminium
Poisson 	195	10	avec feuille d'aluminium
Crevettes 	195	10	avec feuille d'aluminium
Frites 	200	23	avec du papier sulfurisé, à remuer
Quiche 	180	12	avec du papier sulfurisé
Gâteau 	160	30	avec du papier sulfurisé
Cookie 	170	15	avec du papier sulfurisé

- Appuyez sur la touche marche/arrêt  pour lancer le processus de cuisson. L'écran affiche « **Cooking** », la température et le temps de cuisson.
- Une fois l'opération terminée, l'écran affiche « **OFF** ».
- L'appareil continue à fonctionner pendant environ 20 secondes pour refroidir, puis s'éteint automatiquement. L'écran s'éteint et un signal sonore retentit 5 fois.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Remarque : Nettoyez régulièrement l'appareil pour maintenir un état de fonctionnement adéquat et sécurisé. Retirez les résidus et éclaboussures d'aliments, ainsi que les écoulements de liquides après chaque utilisation.

Remarque : Ne placez pas l'appareil dans un lave-vaisselle.

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide et, si nécessaire, un peu de détergent doux. Essayez avec un chiffon doux et sec.
- Utilisez une brosse douce pour nettoyer les pièces et les éléments qui ne sont pas faciles d'accès.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec de la laine d'acier, des produits chimiques forts, des produits alcalins ou des produits abrasifs, car ils pourraient endommager sa surface.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans l'appareil pendant le nettoyage.
- Le bac et le plateau à friture peuvent être lavés avec une éponge douce dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Essayez avec un chiffon doux et sec.
- L'appareil ne doit être réutilisé qu'après séchage complet.

Entretien

Votre appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Consultez votre revendeur si vous avez des doutes sur le fonctionnement de votre appareil.

Entreposage

Conservez l'appareil dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

NOTE CONCERNANT LES ACCIDENTS DOMESTIQUES

Particulièrement pour un enfant, une brûlure, même légère, peut parfois être très grave. Dans 9 cas sur 10, les brûlures sont accidentelles (source Ministère de l'Intérieur 2021). Elles sont causées principalement par contact avec des liquides chauds qui sont la première cause de brûlure chez les 0-4 ans.

Les réflexes pour éviter les brûlures aux enfants. Éloignez votre enfant des appareils électroménagers chauds. Ne le laissez jamais seul dans la cuisine. Ne laissez jamais des liquides chauds à la portée de vos enfants. Pour éviter les brûlures et incendies, ne laissez jamais d'objets inflammables (bougies..) à leur portée.

Conduite à tenir en cas de brûlure par liquide bouillant : Si les vêtements et sous-vêtements sont en tissu naturel (laine, lin, coton) : Les retirer aussitôt, si possible avec des ciseaux. Doucher à l'eau fraîche (pas froide) la zone brûlée pendant 10 minutes pour limiter la profondeur de la lésion. Protéger la zone brûlée par un linge propre puis consulter les urgences de l'hôpital le plus proche. Si les vêtements et sous-vêtements sont en tissu synthétique : Ne pas retirer la dernière couche de vêtement au contact de la peau et doucher comme précédemment. En effet, les tissus synthétiques collent à la peau dans les brûlures du deuxième degré, fréquentes avec l'eau bouillante.

Dans tous les cas : Si le brûlé est très jeune, ou si la brûlure paraît très grave, il convient d'appeler directement les pompiers au 18 ou le SAMU au 15 ou le numéro d'urgence européen 112 en donnant les coordonnées exactes du lieu où il se trouve. Il ne faut absolument pas appliquer sur les brûlures du beurre, du dentifrice, de l'huile, du vinaigre, de l'urine... Les pansements à la biogaze (couleur verte) sont interdits chez le jeune enfant en raison de la présence de camphre (intoxication, convulsions et coma).

GARANTIE

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'accidents, d'une mauvaise utilisation ou de négligence. Si vous avez une réclamation, contactez d'abord le magasin où vous avez effectué votre achat.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/UE pour le rebut des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.


Dear Customer,

Thank you for purchasing this product. Please read the instructions before using it as this manual provides additional information including safety precautions and warnings.

If you have any difficulties or need more information, you can find our help center by scanning the QR code opposite your smartphone. If you cannot find the answer to your question, you can also contact our After Sales Service: support.uk@terraillon.com



SAFETY INSTRUCTIONS

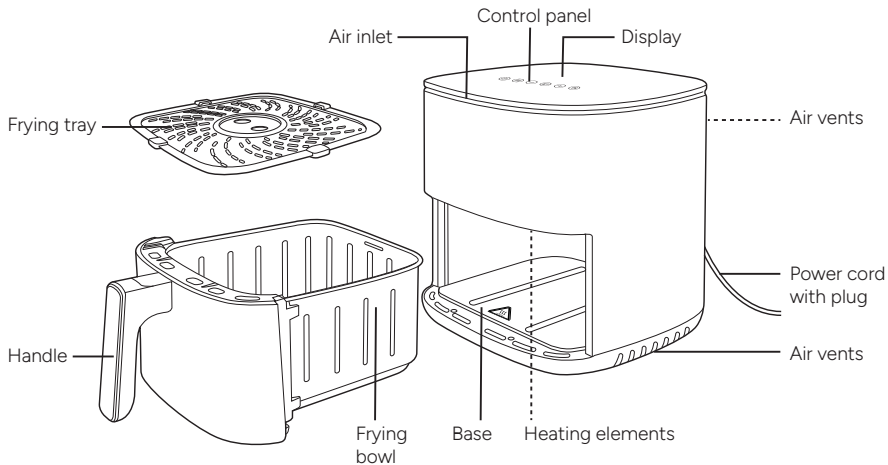
- Read these safety instructions carefully and keep this manual for future reference.
- This appliance is intended for indoor use only. Do not use this appliance outdoors.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **Danger of fire!** Never fill the frying bowl with oil.
- Do not place the appliance against walls or other objects. Leave at least 10 cm free space on the back, sides and above the appliance. The appliance must not be used in built-in cabinets! Never place the appliance on a table cloth or near flammable objects, such as curtains.
- Always use the appliance with the frying tray properly installed, also when using baking tins or oven dishes.
- Hot steam will escape from the appliance during operation. Always keep all parts of your body at a safe distance from the appliance. Take special care when removing the frying bowl.
- Do not overfill the frying bowl to prevent the food from touching the heating elements.
- Do not cover the appliance during operation.
-  **CAUTION: Hot surface.** Surfaces are liable to get hot during use.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- For cleaning surfaces in contact with food, follow the instructions given in this manual.
- This appliance is intended to be used in household.
- Switch off the appliance, disconnect it from the power supply and let it cool down before cleaning, maintenance, storage and transportation.
- Do not immerse the appliance in water during cleaning.

CONTENTS

1 X AIR FRYER

1 X INSTRUCTION MANUAL

PRODUCT OVERVIEW



BEFORE THE FIRST USE

1. Plug the appliance into a power outlet.
2. Run an operating cycle without foodstuffs at the highest temperature setting (200 °C) for approx. 60 minutes (see chapter "USING THE PRODUCT").
3. After the operation, switch off the appliance and disconnect it from the power supply. Let the appliance cool down.
4. Clean the appliance and all accessories thoroughly. Let all parts completely dry.

This operation eliminates manufacturing residues and bad smells.

COOKING GUIDE

1. Always preheat the appliance for approx. 5 minutes before starting the cooking process.
2. Some foodstuffs may require checking or shaking halfway through the cooking time. Shaking smaller foodstuffs optimizes the end result and helps to prevent uneven cooking results. Pull out the frying bowl from the main unit and shake it gently. Refit the frying bowl back into the main unit to continue the cooking process.
3. Be aware that the cooking / baking time in an air fryer is different than in a regular oven.
4. Add a few minutes to the preparation time when you start frying while the appliance is still cold.
5. Smaller foodstuffs only require a slightly shorter preparation time than larger foodstuffs. A small amount of foodstuffs only requires a slightly shorter preparation time than a large amount of foodstuffs.
6. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result.
7. The ideal amount for preparing crispy fries is 500 g.
8. Use pre-made dough to cook snacks quickly and easily. Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
9. Do not prepare extremely greasy foods such as sausages in the appliance.
10. Do not cook meats contains high-fat or water to avoid excessive smoke.
11. Snacks that can be prepared in a regular oven can also be prepared in the appliance.
12. Place a suitable baking tin or oven dish (not included) in the frying bowl to bake a cake / quiche, or fry fragile, filled foodstuffs.
13. You can also use the appliance to reheat food. Set the appliance to 150 °C for max. 10 min. and check regularly to avoid burning.
14. When the cooking process is finished, the appliance switches off automatically.
15. **WARNING!** Always use a cooking thermometer to ensure that the meats, poultries, fishes, etc. are thoroughly cooked before eating.

16. **Risk of burns!** The parchment baking paper or aluminum / tin foil with proper size can be used. Do not use extremely large parchment baking paper or aluminum / tin foil to prevent them from getting into contact with the heating elements during operation.

USING THE PRODUCT

Note: Make sure all the packaging is removed from the foodstuffs. The frozen foodstuffs are to be defrosted at first.

Note: Never fill the frying bowl with oil or other liquids.

Note: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after it is switched off. Always hold the handle to remove the frying bowl from the main unit. Use suitable oven mitts when handling hot materials if necessary.

Note: The appliance switches off automatically when the frying bowl is removed. The appliance switches on and continues the cooking process after the frying bowl is reinstalled.

Note: During the cooking process, press the on/off button (⏻) to switch off the appliance manually.

Note: The appliance may produce condensation water on the base during use. Wipe with a soft, dry cloth.

USING MANUAL COOKING SETTINGS

- Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface in a well-ventilated room.
- Connect the appliance to the power supply. An acoustic signal sounds.
- Put the frying tray in the frying bowl.
- Fill the frying bowl with foodstuffs. Do not overfill the frying bowl exceeding the marking "MAX".
- Install the frying bowl into the main unit.
- Always preheat the appliance for approx. 5 minutes before starting the cooking process. To start the preheat process, press the on/off button (⏻). The display shows "185°C / 15 min.". Press the setting button (⊕) to adjust the cooking temperature and time and then press the start / stop button (▶).
- Press the on/off button (⏻) to switch on the appliance. The display shows the default cooking temperature (185 °C) and time (15 minutes).
- Press the setting button (⊕) to access / switch the setting modes of cooking temperature and time.
- Press the buttons (⊕) and (⊖) to adjust the cooking temperature (80 - 200 °C, with an interval of 5 °C) and cooking time (1 - 60 minutes, with an interval of 1 minute). The unit (°C / MIN) flashes during the setting process. Wait a few seconds and the settings will be saved.
- Press the start / stop button (▶) to start the cooking process. The display shows "Cooking", cooking temperature and time.
- Press the start / stop button (▶) to stop the cooking process; adjust the cooking temperature or time if desired. Press the start / stop button (▶) again to continue the cooking process.
- After the operation is finished, the display shows "OFF".
- The appliance continues to operate for approx. 20 seconds to cool down and then switches off automatically. The display turns off and an acoustic signal sounds 5 times.
- The following table can help you to choose a basic time and temperature to cook the foodstuffs. The cooking time and temperature depend on the type of food and its consistency. The below values should thus only be taken as a reference.

Foodstuff / ingredient	Amount (g)	Temperature (°C)	Time (min.)	Remark
Potatoes & fries				
Thin frozen fries	300 - 700	200	9 - 16	with shake
Thick frozen fries	300 - 700	200	11 - 20	with shake
Home-made fries (8 x 8 mm)	300 - 800	200	16 - 20	add 1/2 tablespoon of oil, with shake
Home-made potato wedges	300 - 800	180	18 - 22	
Home-made potato cubes	300 - 750	360	12 - 18	









Rosti	200	180	15 - 18	with shake
Potato gratin	500	200	15 - 18	with shake
Meat & poultry				
Steak	100 - 500	180	8 - 12	
Pork chops	100 - 500	180	10 - 14	
Hamburger	100 - 500	180	7 - 14	
Sausage roll	100 - 500	200	13 - 15	
Drumsticks	100 - 500	180	18 - 22	
Chicken breast	100 - 500	180	10 - 15	
Snacks				
Spring rolls	100 - 400	400	8 - 10	with oven-ready snacks, with shake
Frozen chicken nuggets	100 - 500	400	6 - 10	
Frozen fish fingers	100 - 400	400	6 - 10	with oven-ready snacks
Frozen bread crumbed cheese snacks	100 - 400	360	8 - 10	
Stuffed vegetables	100 - 400	320	10	
Baking				
Cake	300	160	20 - 25	with baking tin
Quiche	400	180	20 - 22	with baking tin / oven dish
Muffins	300	200	15 - 18	with baking tin
Sweet snacks	400	160	20	with baking tin / oven dish


Find our cookbook by scanning this QR code



USING THE PRESET COOKING SETTINGS

1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface in a well-ventilated room.
2. Connect the appliance to the power supply. An acoustic signal sounds.
3. Put the frying tray in the frying bowl.
4. Fill the frying bowl with foodstuffs. Do not overfill the frying bowl exceeding the marking "MAX".
5. Install the frying bowl into the main unit.
6. Always preheat the appliance for approx. 5 minutes before starting the cooking process. To start the preheat process, press the on/off button (⏻). The display shows "185°C / 15 min.". Press the setting button (⊕) to adjust the cooking temperature and time and then press the start / stop button (▶).
7. Press the on/off button (⏻) to switch on the appliance. The display shows the default cooking temperature (185 °C) and time (15 minutes).
8. Press the menu button (☰) repeatedly to select the desired operation mode according to the foodstuffs, with the pre-set cooking temperature and time. The respective indication flashes and the default cooking temperature / time is indicated on the display.

Foodstuff / ingredient	Temperature (°C)	Time (min.)	Remark
Chicken wings 	200	25	with aluminum / tin foil
Steak 	200	12	with aluminum / tin foil
Fish 	195	10	with aluminum / tin foil
Shrimp 	195	10	with aluminum / tin foil
French fries 	200	23	with parchment baking paper, with shake
Egg tart 	180	12	with parchment baking paper
Cake 	160	30	with parchment baking paper
Cookie 	170	15	with parchment baking paper

- Press the start / stop button  to start the cooking process. The display shows "Cooking", cooking temperature and time.
- After the operation is finished, the display shows "OFF".
- The appliance continues to operate for approx. 20 seconds to cool down and then switches off automatically. The display turns off and an acoustic signal sounds 5 times.

CARE AND MAINTENANCE

Note: Clean the appliance regularly to keep it in a good and safe working condition. Remove debris of food, food splatters and spilled liquids after each use.

Note: Do not place the appliance in a dishwasher.

- Disconnect the appliance from the power supply and let it cool down.
- Clean the appliance with a soft, damp cloth and, if necessary, a little mild detergent. Wipe with a soft, dry cloth.
- Use a soft brush to clean the parts and components which are not easy to access.
- Do not clean the appliance with steel wool, strong chemicals, alkali or abrasive agents as they may damage its surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids. Make sure that no water enters the appliance while cleaning it.
- The frying bowl and frying tray can be washed with a soft sponge in warm soapy water or in the dishwasher. Wipe with a soft, dry cloth.
- The appliance may only be used again after it is dried completely.

Maintenance

Your appliance does not contain any user serviceable parts. Consult your dealer if you have any doubts about the operation of your appliance.

Storage

Store the appliance in a dry place and out of reach of children.

NOTE ON DOMESTIC ACCIDENTS

Especially for a child, a burn, even a slight one, can sometimes be very serious. In 9 cases out of 10, burns are accidental (source Ministry of the Interior 2021). They are mainly caused by contact with hot liquids, which are the main cause of burns in children aged 0-4.

Reflexes to avoid burns to children: Keep your child away from hot appliances. Never leave them alone in the kitchen. Never leave hot liquids within the reach of your children. To avoid burns and fires, never leave flammable objects (candles, etc.) within their reach.

What to do in the event of a boiling liquid burn: If the clothes and underwear are made of natural fabric (wool, linen, cotton): Remove them immediately, if possible, with scissors. Shower the burned area with cool (not cold) water for 10 minutes to limit the depth of the injury. Protect the burned area with a clean cloth and go to the nearest

hospital emergency room. If clothing and underwear are made of synthetic material: Do not remove the last layer of clothing in contact with the skin and shower as before. Indeed, synthetic fabrics stick to the skin in second degree burns, which are common with boiling water.

In all cases: If the burn victim is very young, or if the burn appears to be very serious, it is advisable to call the fire brigade directly on 18 or the SAMU on 15 or the European emergency number 112, giving the exact coordinates of the place where he is. Do not apply butter, toothpaste, oil, vinegar, urine, etc. to the burns. Biogas dressings (green in color) are forbidden for young children because of the presence of camphor (intoxication, convulsions, and coma).

WARRANTY

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship. During the warranty period, such defects will be serviced free of charge (proof of purchase must be presented for warranty claims). This warranty does not cover damage resulting from accidents, improper use or negligence. If you have a complaint, first contact the store where you made your purchase.

ENVIRONMENTAL PROTECTION



Electrical products should not be discarded with household products. According to the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment and its implementation into national law, electrical products used must be collected separately and disposed of at collection points provided for this purpose. Talk with your local authorities or dealer for advice on recycling.

Terrailon SAS France & Headquarters

1, rue Ernest Gouin
78290 Croissy-sur-Seine – France
Service Consommateurs : 0 826 88 1789
serviceconsommateurs@terraillon. fr

Terrailon Asia Pacific Ltd

4/F, Eastern Centre
1065 King's Road
Quarry Bay – Hong Kong
Tel: +852 (0)2960 7200
customerservice@terraillon-asia.com

Terrailon Corp USA

contact@terraillon. fr

Terrailon UK

support.uk@terraillon.com

Terrailon.[®]
www.terraillon.com