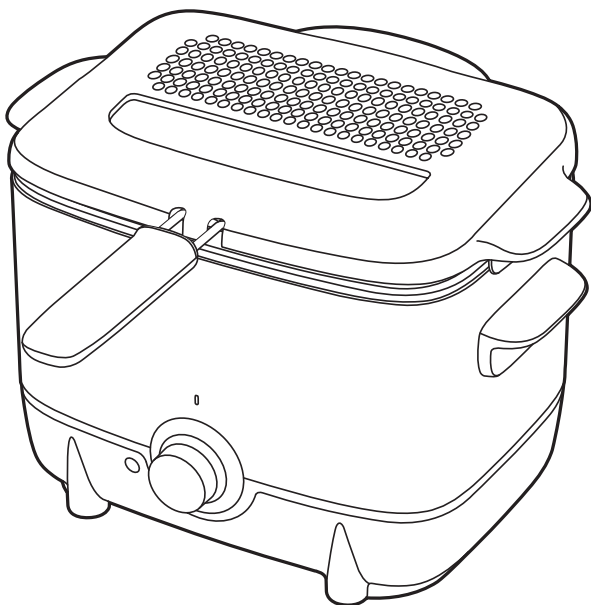


# T-fal®

en

fr

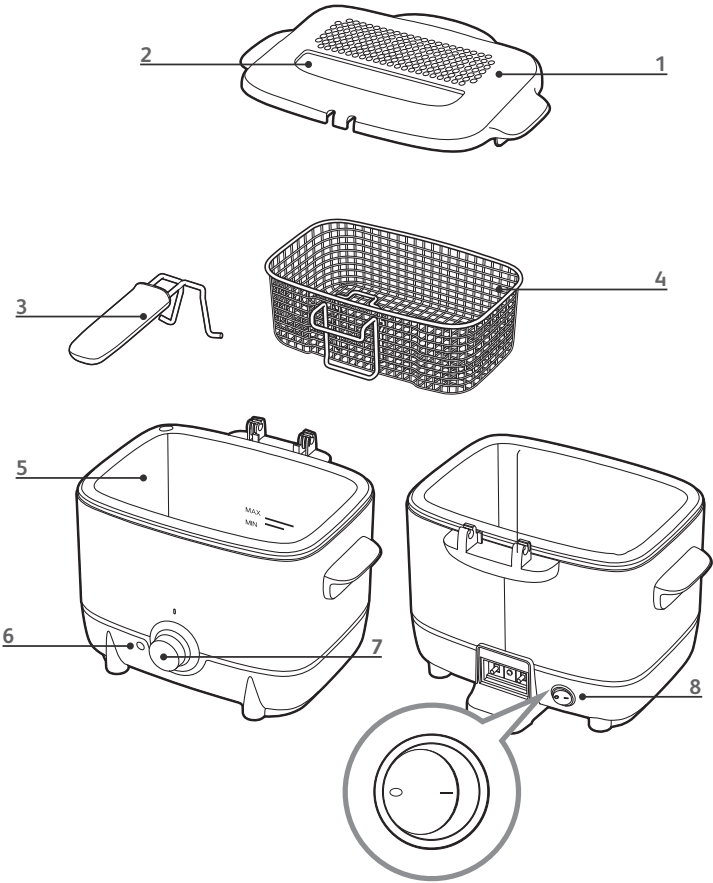
es



Instructions for Use  
**T-fal®**

### Description

- 1. Lid
- 2. Viewing window
- 3. Basket handle
- 4. Basket
- 5. Fryer bowl
- 6. Indicator light
- 7. Rotative adjustable thermostat
- 8. On/Off Switch




# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using fryer, 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 the fryer is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the fryer.
6. Do not operate the fryer with a damaged cord or plug or after the fryer malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the fryer to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the fryer manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to the fryer first (depending on model), then plug cord in the wall outlet.  
To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use the fryer for other than intended use.
14. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions. Ensure the two metallic parts of the basket handle are correctly positioned before locking the handle on the basket.
15. **CAUTION**: "Overtightening can result in stripping of screws or nuts or cracking of handle or feet.

# 16. SAVE THESE INSTRUCTIONS. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

17. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the fryer.
18. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.
19. This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the filter, window, metal walls (depending on model), or other apparent metal parts.
20. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the fryer.
21. Ensure that the lid and bowl are completely dry after washing and before use.
22. Never immerse the fryer basket into the hot oil - or drain it - without the fryer lid in place.
23. The oil level must always be between the Min. and Max. markings.
24. Do not overload the basket. For safety reasons never exceed the maximum quantity.
25. Never operate your fryer without any oil.
26. The cooking times are given as guidelines only.
27. The oil must be filtered regularly and changed after 8 to 12 uses.
28. Do not mix different types of oil.
29. If you use solid vegetable shortening, cut it into pieces and melt it over low heat in a separate pot beforehand, then slowly pour it into the deep fryer pot. Never put solid shortening directly into the deep fryer pot or basket, as this will lead to deterioration of the fryer.
30. If the fryer has a removable pot, never remove it while the deep fryer is on.
31. This model is equipped with a permanent metallic filter, which does not need to be changed.
32. 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.

33. **Warning:** Possible eruption. Water's reaction to hot oil is extremely volatile. Please ensure, no matter what the recipe states, food must be dried thoroughly before immersing in Hot oil.
34. If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address [www.t-falusa.com](http://www.t-falusa.com) or [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca).
35. The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.
36. 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.
37. **WARNING:** Keep the appliance out of reach from young children, particularly during use and cool down.
38. The appliance must not be immersed.
39.  **CAUTION:** Hot surfaces. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
40. This appliance is intended 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
41. Limit the frying temperature at 170°C for potatoes and French fryers.
42. Control the cooking. Do not eat burnt food.
43. We advise frying to a slightly golden color instead of brown color.
44. Clean your oil after every use to avoid burnt crumbs and change it regularly.
45. Store your fresh potatoes in a room above 8°C
46. Soak the potatoes for 15-20 minutes to reduce the amount of starch.
47. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

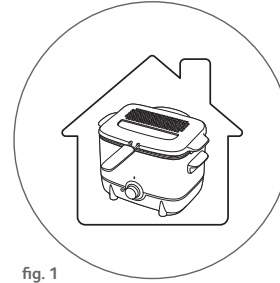


fig. 1

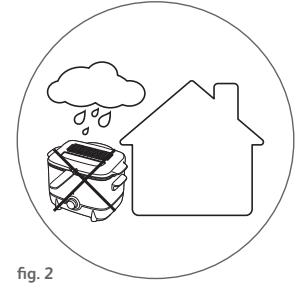


fig. 2

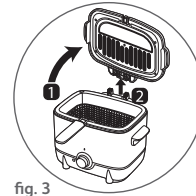


fig. 3

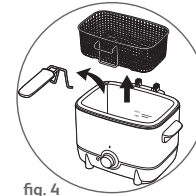


fig. 4

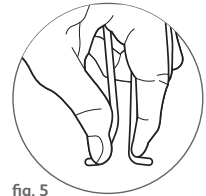


fig. 5

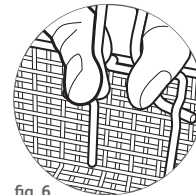


fig. 6

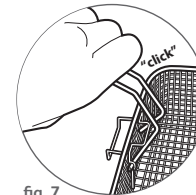


fig. 7

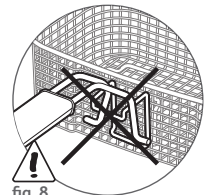


fig. 8

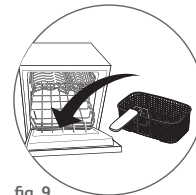


fig. 9



fig. 10

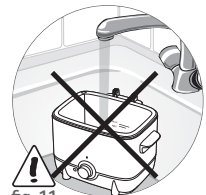


fig. 11

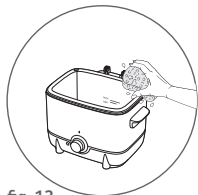


fig. 12



fig. 13

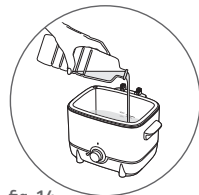


fig. 14

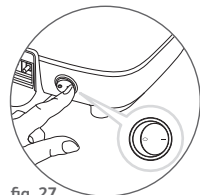


fig. 27

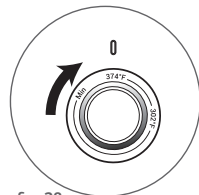


fig. 28

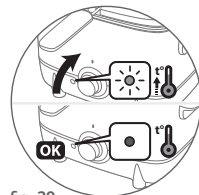


fig. 29

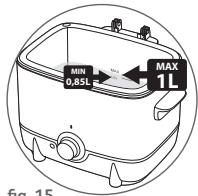


fig. 15

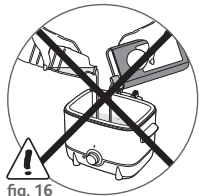


fig. 16

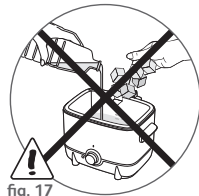


fig. 17

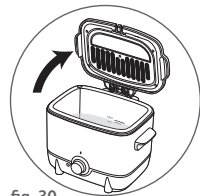


fig. 30

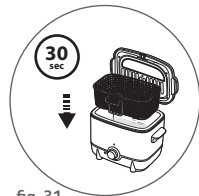


fig. 31

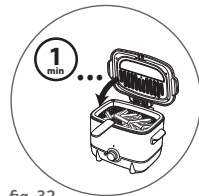


fig. 32



fig. 18

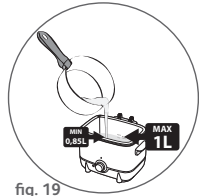


fig. 19

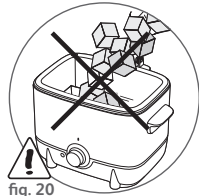


fig. 20



fig. 33



fig. 34

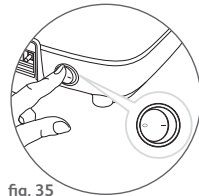


fig. 35

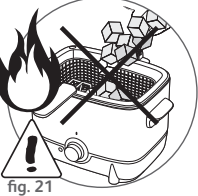


fig. 21

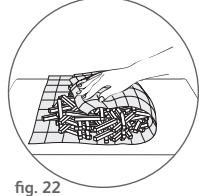


fig. 22

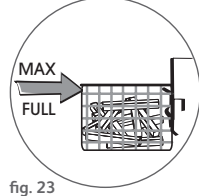


fig. 23

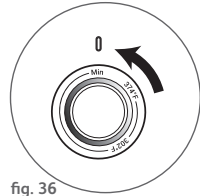


fig. 36

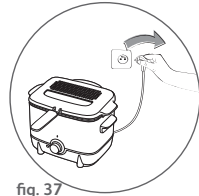


fig. 37

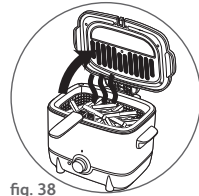


fig. 38

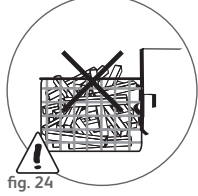


fig. 24

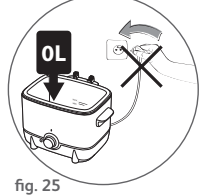


fig. 25

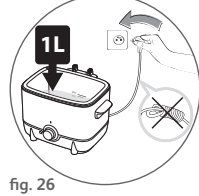


fig. 26

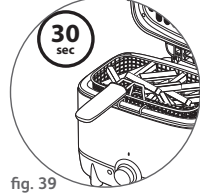


fig. 39

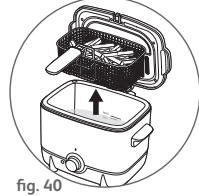


fig. 40

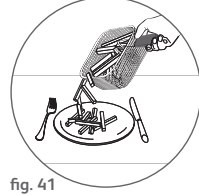


fig. 41

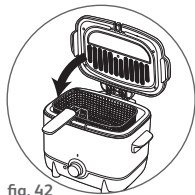


fig. 42



fig. 43

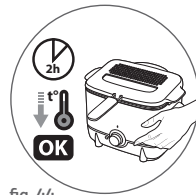


fig. 44

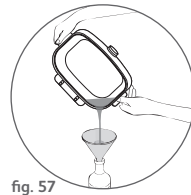


fig. 57

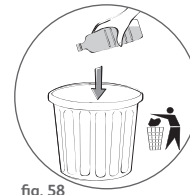


fig. 58



fig. 59

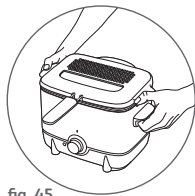


fig. 45

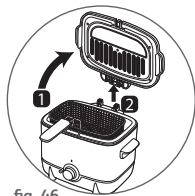


fig. 46

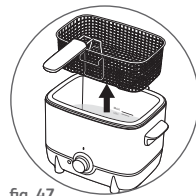


fig. 47

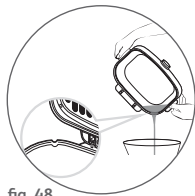


fig. 48

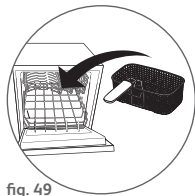


fig. 49



fig. 50

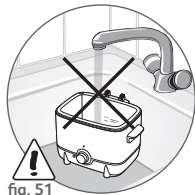


fig. 51

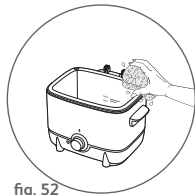


fig. 52

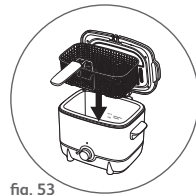


fig. 53

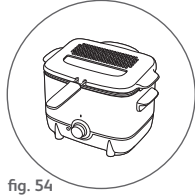


fig. 54

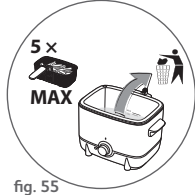


fig. 55

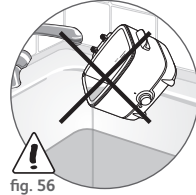


fig. 56

## Short Cord instructions

Do not use with an extension cord. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from being tangled in, or tripping over, a long cord.

## Magnetic connector (USA)

The cord is equipped with a detachable magnetic connector. The magnetic connector should be attached directly to the fryer. **THIS SHOULD BE DONE PRIOR TO PLUGGING THE CORD INTO THE WALL OUTLET.**

## Environment

### Environment protection first!



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

## Preparation

### Before using for the first time

- Remove the lid, the basket and the basket handle from the fryer – fig. 3-4.
- Fit the handle to the basket, by squeezing the handle together and fitting it into the notches on the basket. Then release pressure on the handle and pull it back up so it clicks in place – fig. 5-8.
- Wash the basket with its handle in the dishwasher – fig. 9.
- Wash the bowl with a sponge, warm water and a little dish-washing liquid – fig. 12.
- Carefully rinse and dry all items.
- Put in place the fryer lid.
- Place the basket inside the fryer – fig. 13.

Never put the appliance body in the dishwasher – fig. 10.  
Never immerse this appliance in water – fig. 11.  
Your fryer should always be used indoors – fig. 1-2.

### Filling the bowl

- Be sure the fryer is not plugged in before filling the bowl.
- Fill the bowl with oil – fig. 14.
- Never fill the bowl above the maximum level or below the minimum level shown on the bowl – fig. 15.

	Oil	Vegetable fat
Min.	850ml/28.7oz	1.67lbs/750g
Max.	1000ml/33.8oz	1.98lbs/900g

Do not mix different types of oil or fat as this may cause the oil to overflow – fig. 16-17. The oil/fat level must always be between the min. and max. markers, stamped inside the bowl. Check this each time prior to cooking and add some of the same type of oil if necessary.

- Use an oil recommended for frying: blended vegetable oil or sunflower oil. If using sunflower oil ensure the oil is changed after every 5 uses. The following oil should not be used under any circumstances and may cause overflowing/smoking/risk of fire: ground nut oil, soya oil, olive oil, lard or dripping.
- If you use solid fat, chop it into pieces and then melt it in a separate pan before pouring it into the bowl – fig. 18-19.
- Never put solid fat directly into the bowl or basket to avoid any risk of fire or damage the appliance.
- Never exceed 302°F/150°C to melt the fat that has solidified in the bowl. For the cooking temperature follow the instructions (see cooking charts p.15).
- NEVER use animal fat such as lard or dripping as this could cause overflowing, smoke or a fire hazard.

### Loading the basket

- Dry the food to remove any excess water or ice – fig. 22.
- Fill the basket before placing it in the fryer.
- Do not overfill the basket – fig. 23-24.
- Reduce quantities for frozen food.
- Tip: Cut food to the same sized pieces so that it cooks evenly. Avoid pieces that are too thick. For crispier frozen fries, wash them in cold water and dry them carefully. Not all frozen foods are ready to use, check the manufacturer's instructions.



## Frying process

Place the fryer:

- on a secure surface
  - out of the reach of children
  - away from any sources of water, splashes or heat.
- Never plug the fryer in when it is empty (without any oil or fat) – fig. 25.

- After filling the bowl with the fat, close the lid and plug in your fryer without the basket – fig. 26.
- Press the on/off button to turn on the fryer – fig. 27.
- Adjust the thermostat – fig. 28 depending on the food to be fried
- The indicator will light up – fig. 29.
- When the temperature indicator switches off, open the lid and allow the steam to escape – fig. 30.

## Cooking

### Lowering the basket

- After the temperature indicator light goes out, open the lid and very gently lower the basket into the oil – fig. 31. Lowering it too quickly could cause the fryer to overflow – Wait for one minute with the lid open – fig. 32 then close the lid – fig. 33.
- During cooking, it is normal for the temperature light to switch on and off.

Do not place your hand above the filter system – fig. 34, or over the viewing window. The steam and the glass will be hot.  
Do not touch the fryer housing which may also be hot – fig. 43.

### At the end of cooking time

For crispy fried food, open the lid as soon as you have finished cooking to prevent steam from softening the food. The lid cannot be closed while the basket is hooked on the edge of the bowl.

- Press the on/off button to turn on the fryer – fig. 35.
- Set the thermostat to the minimum position – fig. 36.
- Unplug your fryer – fig. 37.
- Open the lid and allow the steam to escape for around 30 seconds – fig. 38.
- Raise the basket and hook it onto the edge of the bowl. Leave to drain for 30 seconds – fig. 39.
- Raise the basket and serve the food – fig. 40-41.
- Close the lid when the fryer is not in use – fig. 42.
- To cook more food, add oil/fat as required, set the thermostat to the required temperature, plug in the fryer and then wait until the temperature light switches off before placing the new food in the oil.

### Switching off the deep fryer

- When you have finished frying, move the thermostat down to the lowest setting, then unplug the deep fryer.
- Allow the oil to cool completely in the fryer (approx. 2 hours) – fig. 44.
- Move the fryer using the carrying handles – fig. 45.

## Table of cooking times

When cooking battered food and doughnuts, take great care when handling the food and use tongs. Gradually place the food into the hot oil, submerging it an inch at a time to prevent it from sinking immediately.

- The cooking times are a guide only, they may vary depending on the size of the food, the amount of the food, individual preferences and the voltage.
- When cooking battered food and doughnuts, remove the wire basket to prevent food from sticking to it and use tongs to slowly lower the food into the hot oil.

Fresh food	Quantity	Temperature	Cooking time
French fries	0.88 lbs	338°F	11-13 min
French fries	1.32 lbs	338°F	15-18 min
Chicken drumstick	2	356°F	16-18 min
Apple fritters	2	338°F	6-8 min
Mushrooms	0.33 lb	302°F	10-12 min
Fish fillets	4-5	320°F	6-7 min
Frozen food	Quantity	Temperature	Cooking time
French fries	0.88 lbs	338°F	11-13 min
Chicken nuggets	0.77 lbs	374°F	6-8 min
Fish fillets	4-5	374°F	5-7 min
Fish sticks	10	374°F	2-3 min
Frozen shrimp	15	374°F	2-3 min



## Cleaning and Maintenance

### Cleaning the fryer

---

- Always unplug your fryer and leave it to cool completely before cleaning it (approx. 2 hours).
- Remove the lid and the basket – **fig. 46-47**.
- Put the basket with its handle in the dishwasher or wash them with a sponge, warm water and a little dishwashing liquid – **fig. 49**.
- Do not put the bowl in the dishwasher nor immerse the bowl in water, instead wipe the bowl with a sponge soaked in warm water and a little dishwashing liquid – **fig. 50-52**.
- Dry all items carefully before putting them back in place.
- Put the lid back on the fryer for storage – **fig. 53**.
- If you do not keep the oil in your fryer, you can store the basket and the basket handle inside the fryer – **fig. 54**.
- The lid is fitted with a permanent metallic filter, you don't need to change it.

You cannot remove the metallic filter located in the lid when washing the lid. Never immerse your appliance in water and never wash it under running water. Never wash the appliance body in the dishwasher. Do not use aggressive or abrasive cleaning products. Do not store your deep fryer outside, store it in a dry and well-ventilated area.

---

### Filtering and Storing the oil

- You may store the oil in the fryer, or in a separate airtight container.
- If you use solid vegetable fat, we advise you to store it separately from the fryer.
- Crumbs that break away from foods tend to burn and alter the quality of the oil more rapidly. Over time, this increases the risk of catching fire. For this reason, filter the oil regularly.
- To be sure to get good oil after filtering, it is recommended not to filter all the oil contained in the bowl, but to throw away all the crumbs that have stagnate at the bottom of the bowl

### Changing the oil

---

- Do not pour used oil/fat into the sink. Allow it to cool, and throw it away with household waste-according to the local community regulations – **fig. 56-59**.

We recommend changing the oil/fat after a maximum of 8 uses. – **fig. 55**.

## Important

In order to avoid water being added to the oil :

- Please respect carefully the safety and usage recommendations contained in the Instructions For Use.
- Use your fryer away from water splashes.
- Dry the food thoroughly before cooking.
- Do not touch hot surfaces when cooking – **fig.14**.
- Make sure that the filter is clean, so as to always allow the free circulation of the steam.
- When you open the lid, be careful not to let the condensation drops fall into the oil.
- Ensure that the oil box is clean and dry before draining and filtering the oil.
- Never store the oil box full of oil in the refrigerator or freezer.
- Always store the oil box in the horizontal position, with lid closed, in a dry place.
- After each cleaning of the bowl, press on the filtration valve of the oil filtration system located under the bowl.
- Dry all the cleaned parts thoroughly before reassembling and storing the fryer.
- Never store your deep fryer outside. Choose a dry and well-ventilated place.

## If your fryer does not work properly

Problems and possible causes	Solutions
<b>The fryer is not heating</b>	
The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
The safety cut-off is activated. The indicator light does not come	If the problem persists, please contact our Consumer Service Department.
<b>The frying oil overflows</b>	
The MAX marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the oil level (MAX), and remove the excess.
The MAX marker for filling the frying basket has been exceeded.	Check the MAX level of the frying basket, and remove the excess.
Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly.
Different types of oil/shortening have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
<b>The food does not become golden, and remains soft</b>	
The food is too thick and contains too much water.	Experiment by lengthening the cooking time or cut food into thinner pieces.
Too much food being cooked at the same time and the cooking oil is not at the right temperature.	Fry food in small quantities (especially when frozen).
The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set to the recommended temperature.
<b>The French fries stick together</b>	
The French fries stick together.	Wash potatoes well and dry them thoroughly.
<b>Steam escapes from around the lid.</b>	
The lid is not closed properly.	Check that the lid is properly closed and the hinge is clean.
Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly (see p.20).
Different types of oil have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
<b>Unpleasant odor</b>	
The oil/fat has deteriorated.	Replace the frying oil/fat (after 8 uses max.), or more frequently depending on the type of oil/fat used.
The oil/fat is unsuitable.	Use a good quality blended vegetable oil/fat.
<b>Vision through the viewing window is not clear</b>	
Not cleaning the window often enough or using an inappropriate cleaning method.	To ensure good visibility, clean the viewing window by wiping it with a sponge and lemon juice. Allow the window to dry at room temperature or dry with a clean cotton cloth.

## Description

1. Couverture
2. Fenêtre de visualisation
3. Poignée du panier
4. Panier
5. Cuve de la friteuse
6. Voyant
7. Thermostat rotatif réglable
8. Interrupteur marche/arrêt

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez la friteuse, veuillez toujours observer des précautions élémentaires,

y compris les suivantes :


1. Lisez toutes les instructions avant la première utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, ne plongez pas le cordon d'alimentation, les prises ou la friteuses dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Une surveillance étroite doit être exercée lorsque la friteuse est utilisée par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez l'appareil après chaque utilisation ou avant de le nettoyer. Laissez la friteuse refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant de la nettoyer.
6. Ne faites pas fonctionner la friteuse lorsque le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e), si un fonctionnement défectueux de la friteuse se produit ou si elle a été endommagée d'une manière ou d'une autre. Retournez la friteuse au centre de réparation autorisé le plus près pour la faire examiner ou réparer ou pour une mise au point.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de la friteuse peut provoquer des blessures.
8. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un foyer électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud.
11. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez une friteuse contenant de la nourriture chaude, de l'eau chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Branchez tout d'abord le cordon sur la friteuse (selon le modèle), puis branchez l'autre extrémité du cordon sur une prise murale. Pour débrancher l'appareil, réglez toutes les commandes à « off », puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas la friteuse pour un usage autre que celui pour lequel elle a été conçue.
14. Assurez-vous que les poignées sont correctement montées sur le panier et verrouillées en place. Voir les instructions de montage détaillées. Assurez-vous que les deux pièces métalliques se

trouvant sur la poignée du panier sont correctement positionnées avant de verrouiller la poignée sur le panier.

15. ATTENTION : Un serrage excessif peut endommager les vis ou les écrous ou fissurer la poignée ou les pieds.

## 16. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

17. Avant utilisation, assurez-vous que votre tension locale correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil située sous la friteuse.
18. Branchez l'appareil uniquement sur des prises électriques d'une charge minimale de 15 A. Si les prises femelles et la prise mâle de l'appareil ne sont pas compatibles, demandez à un technicien qualifié de remplacer la prise femelle par une prise plus adaptée.
19. Cet équipement électrique fonctionne à des températures élevées, ce qui peut provoquer des brûlures. Ne touchez pas le filtre, le hublot, les parois métalliques (selon le modèle) ou les autres pièces métalliques apparentes.
20. Pour assurer un fonctionnement en toute sécurité, n'insérez pas d'aliments trop volumineux dans la friteuse.
21. Assurez-vous que le couvercle et la cuve sont complètement secs après le nettoyage et avant de les utiliser à nouveau.
22. N'immergez jamais le panier de friture dans l'huile chaude et n'égouttez jamais le contenu du panier sans le couvercle de la friteuse en place.
23. Le niveau d'huile doit toujours se situer entre les repères minimal et maximal.
24. Ne surchargez pas le panier. Pour des raisons de sécurité, ne dépassez jamais la quantité maximale.
25. N'utilisez jamais votre friteuse sans huile.
26. Les temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif.
27. L'huile doit être filtrée régulièrement et changée après 8 à 12 utilisations.
28. Ne mélangez pas différents types d'huile.
29. Si vous utilisez de la graisse alimentaire végétale solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feu doux dans une casserole séparée au préalable, puis versez-la lentement dans la friteuse. Ne versez jamais de graisse alimentaire végétale solide directement dans la cuve ou le panier de la friteuse, car cela pourrait endommager la friteuse.
30. Si la friteuse est pourvue d'une cuve amovible, ne l'enlevez jamais lorsque la friteuse est en marche.
31. Ce modèle est équipé d'un filtre métallique permanent qui n'a pas besoin d'être remplacé.

32. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur donne les instructions nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil ou les surveille pendant son utilisation. Surveillez toujours les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
33. Avertissement : Éruption possible. La réaction de l'eau au contact de l'huile chaude est extrêmement volatile. Veuillez faire preuve de prudence : peu importe ce que la recette indique, les aliments doivent être complètement secs avant d'être immergés dans l'huile chaude.
34. En cas de problème, contactez le service après-vente autorisé ou consultez le site Web [www.t-falusa.com](http://www.t-falusa.com) ou [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca).
35. L'appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4 000 m.
36. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son intermédiaire de service ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
37. AVERTISSEMENT : Gardez l'appareil hors de portée des jeunes enfants, en particulier pendant l'utilisation et quand il refroidit.
38. L'appareil ne doit pas être immergé.
39.  ATTENTION : Surfaces chaudes. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.
40. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Il n'est pas conçu pour être utilisé à des fins telles que celles décrites ci-dessous, et la garantie ne s'appliquera pas dans les cas suivants :
- dans les cuisines pour le personnel dans des magasins, bureaux ou autres environnements professionnels;
  - dans les fermes;
  - par les clients des hôtels, des motels et autres environnements résidentiels;
  - dans les chambres d'hôtes et établissements du même type.
41. Limitez la température de friture à 170°C pour les pommes de terre et les frites.
42. Contrôlez la cuisson. Ne mangez pas d'aliments brûlés.
43. Nous vous conseillons de frire à une couleur légèrement dorée au lieu de brun.
44. Nettoyez votre huile après chaque utilisation pour enlever les miettes brûlées et changez-la régulièrement.

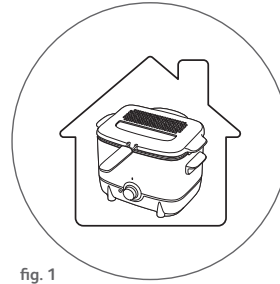


fig. 1

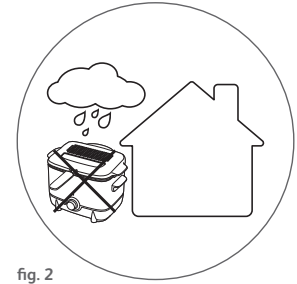


fig. 2

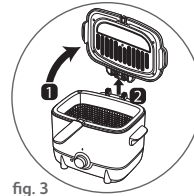


fig. 3

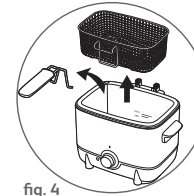


fig. 4

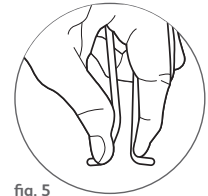


fig. 5

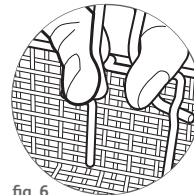


fig. 6

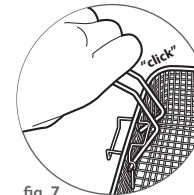


fig. 7

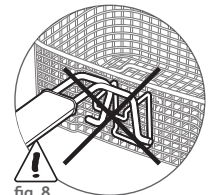


fig. 8

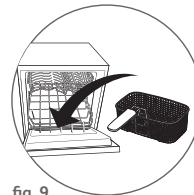


fig. 9



fig. 10



fig. 11



fig. 12

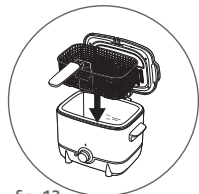


fig. 13

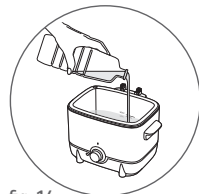


fig. 14

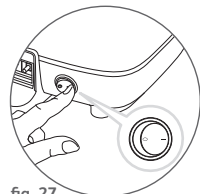


fig. 27

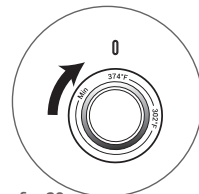


fig. 28

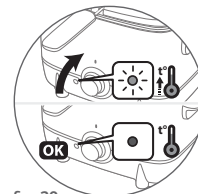


fig. 29

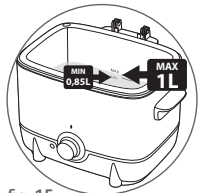


fig. 15

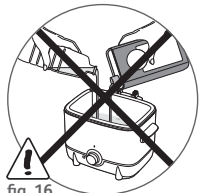


fig. 16

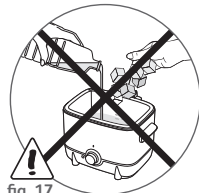


fig. 17

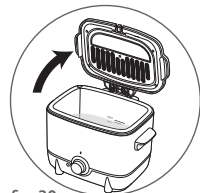


fig. 30

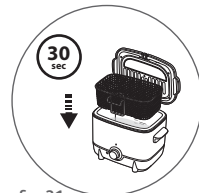


fig. 31

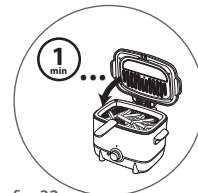


fig. 32

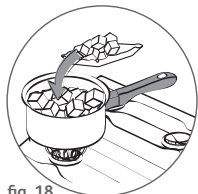


fig. 18

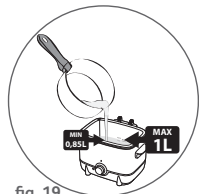


fig. 19

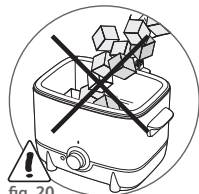


fig. 20



fig. 33



fig. 34

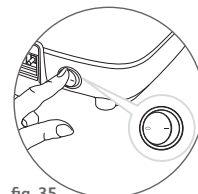


fig. 35



fig. 21

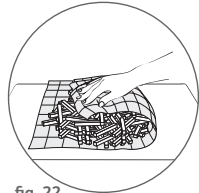


fig. 22

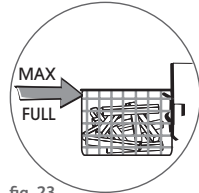


fig. 23

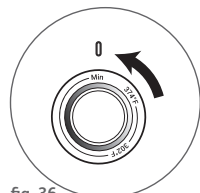


fig. 36



fig. 37

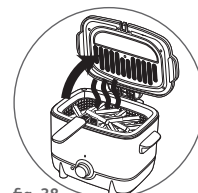


fig. 38

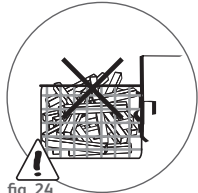


fig. 24

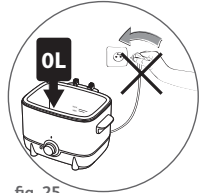


fig. 25

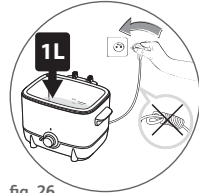


fig. 26

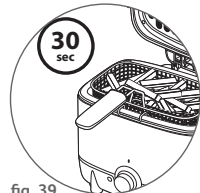


fig. 39

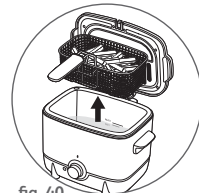


fig. 40

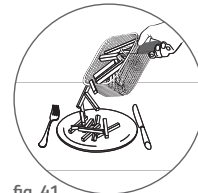


fig. 41

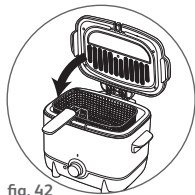


fig. 42



fig. 43

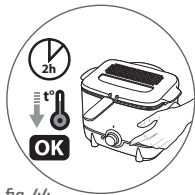


fig. 44

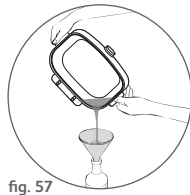


fig. 57



fig. 58



fig. 59

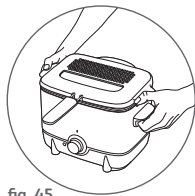


fig. 45

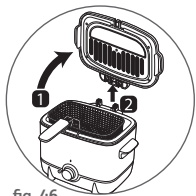


fig. 46

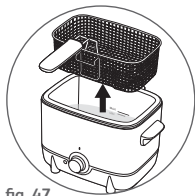


fig. 47

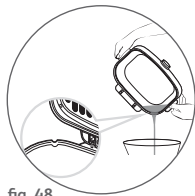


fig. 48

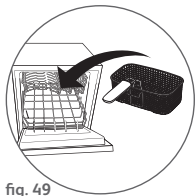


fig. 49



fig. 50

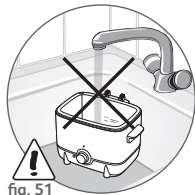


fig. 51

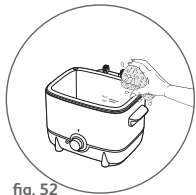


fig. 52

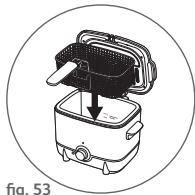


fig. 53

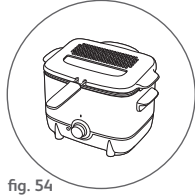


fig. 54

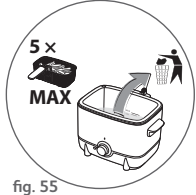


fig. 55

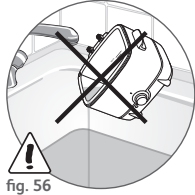


fig. 56

45. Conservez vos pommes de terre fraîches dans une pièce à une température supérieure à 8° C.
46. Faites tremper les pommes de terre pendant 15-20 minutes pour réduire la quantité d'amidon.
47. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

## Instructions concernant le cordon d'alimentation électrique court

N'utilisez pas de rallonge. Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire les risques associés à l'enchevêtrement ou aux chutes pouvant être causés par un cordon plus long.

## Raccord magnétique (États-Unis)

Le cordon est muni d'un raccord magnétique amovible. Le raccord magnétique doit être fixé directement sur la friteuse. **CE RACCORDEMENT DOIT ÊTRE EFFECTUÉ AVANT DE BRANCHER LE CORDON ÉLECTRIQUE SUR LA PRISE MURALE.**

## Environnement

### La protection de l'environnement avant tout!



- ① Votre appareil contient plusieurs matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés.
- ➔ Allez le porter à un point de collecte municipal de déchets recyclables.

## Préparation

### Avant la première utilisation

- Enlevez le couvercle, le panier et la poignée du panier de la friteuse – fig. 3-4.
- Fixez la poignée sur le panier, en serrant la poignée et en l'insérant dans les encoches du panier. Relâchez ensuite la pression sur la poignée et tirez-la vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'enclenche – fig. 5-8.
- Lavez le panier avec sa poignée dans le lave-vaisselle – fig. 9.
- Lavez la cuve avec une éponge, de l'eau tiède et un peu de détergent à vaisselle – fig. 12.
- Rincez soigneusement et séchez tous les articles.
- Mettez le couvercle de la friteuse en place.
- Placez le panier à l'intérieur de la friteuse – fig. 13.

Ne lavez jamais le boîtier de l'appareil au lave-vaisselle – fig. 10. Ne plongez jamais cet appareil dans l'eau – fig. 11.

Votre friteuse doit toujours être utilisée à l'intérieur – fig. 1-2.

Ne mélangez jamais différentes sortes d'huiles ou de matières grasses, car l'huile pourrait déborder – fig. 16-17. Le niveau d'huile doit toujours se situer entre les repères Min. et Max. de la cuve. Vérifiez le niveau avant chaque cuisson et ajoutez le même type d'huile au besoin.

## Remplissage de la cuve

- Assurez-vous que la friteuse n'est pas branchée avant de remplir la cuve.
- Remplissez la cuve avec de l'huile – fig. 14.
- Ne remplissez jamais la cuve au-dessus du niveau maximum ou en dessous du niveau minimum indiqué sur la cuve – fig. 15.

	Huile	Graisse végétale
Min.	850 ml/28,7 oz	1,67 lb/750 g
Max.	1 000 ml/33,8 oz	1,98 lb/900 g

- Utilisez une huile recommandée pour la friture : huile végétale ou huile de tournesol. Si vous utilisez de l'huile de tournesol, assurez-vous que l'huile est changée toutes les 5 utilisations. N'utilisez JAMAIS les huiles suivantes, sous aucun prétexte, pour éviter tout risque de débordement, de fumée et de feu : l'huile de noix hachée, l'huile de soya, l'huile d'olive, le saindoux et le jus de cuisson.
- Si vous utilisez de la graisse solide, coupez-la en petits morceaux et faites-la fondre dans une casserole séparée avant de la verser dans la cuve. – fig. 18-19. Ne versez jamais de graisse solide directement dans la cuve ou le panier pour éviter tout risque de feu ou d'endommagement de l'appareil.
- Ne dépassez jamais 302°F/150°C pour faire fondre la graisse qui s'est solidifiée dans la cuve. Pour connaître la température de cuisson, suivez les instructions (voir tableaux de cuisson p.15).
- NE JAMAIS utiliser de graisse animale telle que du saindoux ou du jus de cuisson pour éviter tout risque de débordement, de fumée et de feu :

## Remplissage du panier

- Séchez les aliments pour enlever tout excès d'eau ou de glace – fig. 22.
- Remplissez le panier avant de le placer dans la friteuse.
- Ne remplissez pas trop le panier – fig. 23-24.
- Réduisez les quantités d'aliments surgelés.
- Conseil : Coupez les aliments en morceaux de taille similaire afin qu'ils puissent cuire uniformément. Évitez les morceaux trop épais. Pour rendre les frites surgelées plus croustillantes, lavez-les à l'eau froide et séchez-les soigneusement. Certains aliments surgelés ne sont pas prêts à être frits. Vérifiez les instructions du fabricant.



## Processus de friture

Placez la friteuse :

- sur une surface sécurisée
- hors de portée des enfants
- loin de toute source d'eau, d'éclaboussures ou de chaleur.

Ne branchez jamais la friteuse lorsqu'elle est vide (sans huile ni graisse) – fig. 25.

- Après avoir rempli la cuve avec la graisse, abaissez le couvercle et branchez votre friteuse sans le panier – fig. 26.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer la friteuse – fig. 27.
- Réglez le thermostat – fig. 28 selon les aliments à frire
- Le voyant s'allume – fig. 29.
- Lorsque l'indicateur de température s'éteint, soulevez le couvercle et laissez la vapeur s'échapper – fig. 30.

## Cuisson

### Abaissement du panier

- Une fois le voyant de température éteint, soulevez le couvercle et abaissez très doucement le panier dans l'huile – fig. 31. Si vous l'abaissez trop rapidement, la friteuse risque de déborder – Attendez une minute avec le couvercle ouvert – fig. 32 puis fermez le couvercle – fig. 33.
- Pendant la cuisson, il est normal que le témoin de température s'allume et s'éteigne.

Ne mettez pas votre main au-dessus du système de filtration – fig.34, ni au-dessus du hublot. La vapeur et le verre seront chauds.

Ne touchez pas le boîtier de la friteuse, qui peut également être chaud – fig. 43.

### À la fin du temps de cuisson

Pour obtenir des aliments frits croustillants, ouvrez le couvercle dès que vous avez terminé la cuisson pour éviter que la vapeur ne ramollisse les aliments. Le couvercle ne peut pas être fermé lorsque le panier est accroché au bord de la cuve.

- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer la friteuse – fig. 35.
- Réglez le thermostat à la position minimum – fig. 36.
- Débranchez votre friteuse – fig. 37.
- Soulevez le couvercle et laissez la vapeur s'échapper pendant environ 30 secondes – fig. 38.
- Soulevez le panier et accrochez-le sur le bord de la cuve. Laissez-le s'égoutter pendant 30 secondes – fig. 39.
- Relevez le panier et servez la nourriture – fig. 40-41.
- Abaissez le couvercle lorsque la friteuse n'est pas utilisée – fig. 42.
- Pour cuire plus d'aliments, ajoutez de l'huile/de la graisse au besoin, réglez le thermostat à la température requise, branchez la friteuse et attendez que le voyant de température s'éteigne avant de mettre les nouveaux aliments dans l'huile.

### Éteignez la friteuse

- Lorsque vous avez fini d'utiliser la friteuse, mettez le thermostat au réglage le plus bas, puis débranchez la friteuse.
- Laissez l'huile refroidir complètement dans la friteuse (environ 2 heures) – fig. 44.
- Déplacez la friteuse en utilisant les poignées – fig. 45.

## Tableau des temps de cuisson

Lorsque vous cuisinez des aliments panés et des beignets, manipulez les aliments avec précaution et utilisez des pinces. Mettez progressivement les aliments dans l'huile chaude, en les submergeant d'un pouce à la fois pour les empêcher d'aller immédiatement au fond.

- Les temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la taille de l'aliment, de la quantité d'aliments, des préférences individuelles et de la tension du réseau électrique.
- Lorsque vous faites frire des aliments panés ou des beignets, retirez le panier afin d'empêcher que les aliments y adhèrent et utilisez des pinces pour tremper lentement les aliments dans l'huile chaude.

Aliments frais	Quantité	Température	Temps de cuisson
Frites	0,88 lb	338 °F	11 à 13 min
Frites	1,32 lb	338 °F	15 à 18 min
Pilon de poulet	2	356°F	16 à 18 min
Beignets aux pommes	2	338°F	6 à 8 min
Champignons	0,33 lb	302°F	10 à 12 min
Filets de poisson	4.	320°F	6 à 7 min
Aliments surgelés	Quantité	Température	Temps de cuisson
Frites	0,88 lb	338°F	11 à 13 min
Croquettes de poulet	0,77 lb	374°F	6 à 8 min
Filets de poisson	4.	374°F	5 à 7 min
Bâtonnets de poisson	10	374°F	2 à 3 min
Crevettes surgelées	15	374°F	2 à 3 min



## Nettoyage et entretien

### Nettoyage de la friteuse

- Débranchez toujours votre friteuse et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer (environ 2 heures).
- Retirez le couvercle et le panier – fig. 46-47.
- Mettez le panier avec sa poignée dans le lave-vaisselle ou lavez-les avec une éponge, de l'eau tiède et un peu de détergent à vaisselle – fig. 49.
- Ne mettez pas la cuve dans le lave-vaisselle et ne la plongez pas dans l'eau. Essayez plutôt la cuve avec une éponge imbibée d'eau tiède et un peu de détergent à vaisselle – fig. 50-52.
- Séchez soigneusement tous les articles avant de les remettre en place.
- Remettez le couvercle sur la friteuse avant de la ranger – fig. 53.
- Si vous ne conservez pas l'huile dans votre friteuse, vous pouvez ranger le panier et la poignée du panier à l'intérieur de la friteuse – fig. 54.
- Le couvercle est équipé d'un filtre métallique permanent, vous n'avez pas besoin de le changer.

Vous ne pouvez pas retirer le filtre métallique situé dans le couvercle lorsque vous lavez le couvercle.

Ne plongez jamais votre appareil dans l'eau et ne le lavez jamais sous l'eau courante. Ne lavez jamais le boîtier de l'appareil au lave-vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage puissants ou abrasifs.

Ne rangez pas votre friteuse à l'extérieur, rangez-la dans un endroit sec et bien ventilé.

### Filtration et conservation de l'huile

- Vous pouvez conserver l'huile dans la friteuse ou dans un récipient hermétique séparé.
- Si vous utilisez de la graisse végétale solide, nous vous conseillons de la conserver séparément de la friteuse.
- Les miettes qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et à altérer la qualité de l'huile plus rapidement. Au fil du temps, cela augmente le risque d'incendie. C'est pourquoi vous devez filtrer régulièrement l'huile.
- Pour être sûr d'avoir une bonne huile après le filtrage, il est recommandé de ne pas filtrer toute l'huile contenue dans la cuve, mais de jeter toutes les morceaux qui ont stagné au fond de la cuve

### Changement de l'huile

- Ne versez pas d'huile ou de graisse usée dans l'évier. Laissez-la refroidir et jetez-la avec les ordures ménagères, conformément aux règlements de la communauté locale – fig. 56-59.

Nous recommandons de changer l'huile/la graisse après un maximum de 8 utilisations. – fig. 55.

## Important

Pour éviter que de l'eau ne soit ajoutée à l'huile :

- Veuillez respecter scrupuleusement les recommandations de sécurité et d'utilisation contenues dans les instructions d'utilisation.
- Utilisez votre friteuse à l'abri des projections d'eau.
- Séchez complètement les aliments avant de les cuire.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes pendant la cuisson – fig.14.
- Assurez-vous que le filtre est propre, afin de toujours permettre la libre circulation de la vapeur.
- Lorsque vous soulevez le couvercle, assurez-vous que l'eau de condensation ne tombe pas dans l'huile.
- Assurez-vous que le bac à huile est propre et sec avant de drainer et de filtrer votre huile.
- Ne rangez jamais votre bac à huile dans un réfrigérateur ou un congélateur.
- Rangez toujours votre bac à huile en position horizontale avec le couvercle fermé dans un endroit sec.
- Après chaque nettoyage de la cuve, appuyez sur la soupape de filtration du système de filtration d'huile situé sous la cuve.
- Séchez tous les composants de la friteuse avant d'assembler et de ranger votre friteuse.
- Ne rangez jamais votre friteuse à l'extérieur. Choisissez un endroit sec et bien ventilé.

## Si votre friteuse ne fonctionne pas correctement

Problèmes et causes possibles	Solutions
<b>La friteuse ne chauffe pas</b>	
L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
La fonction de sécurité est activée. Le voyant ne s'allume pas.	Si le problème persiste, contactez notre service à la clientèle.
<b>L'huile de friture déborde</b>	
Le repère « MAX » pour le remplissage du bol a été dépassé.	Vérifiez le niveau d'huile (MAX) et retirez l'excédent.
Le repère « MAX » pour le remplissage du panier a été dépassé.	Vérifiez le niveau du panier (MAX) et retirez l'excédent.
Les aliments sont mouillés ou contiennent trop d'eau (aliments surgelés).	Retirez toute glace et séchez soigneusement les aliments. Abaissez lentement le panier.
Différents types d'huile et de graisses alimentaires ont été mélangés.	Videz et nettoyez le bol. Remplissez le bol avec un seul type d'huile.
<b>Les aliments ne deviennent pas dorés et restent mous</b>	
Les aliments sont trop épais et contiennent trop d'eau.	Faites des essais en prolongeant le temps de cuisson ou en coupant des aliments en morceaux plus fins.
Trop d'aliments sont cuits en même temps et l'huile de cuisson n'est pas à la bonne température.	Faites frire les aliments en petites quantités (surtout lorsqu'il s'agit d'aliments surgelés).
La température de l'huile de friture n'est peut-être pas suffisamment élevée : la température n'est pas réglée correctement.	Réglez l'appareil à la température recommandée.
<b>Les frites collent les unes aux autres</b>	
Les frites collent les unes aux autres	Lavez bien les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les soigneusement.
<b>De la vapeur s'échappe autour du couvercle.</b>	
Le couvercle n'est pas correctement fermé.	Assurez-vous que le couvercle est correctement fermé et que la charnière est propre.
Les aliments sont mouillés ou contiennent trop d'eau (aliments surgelés).	Retirez toute glace et séchez soigneusement les aliments. Abaissez lentement le panier (voir p.20).
Différents types d'huile ont été mélangés.	Videz et nettoyez le bol. Remplissez le bol avec un seul type d'huile.
<b>Odeur désagréable</b>	
L'huile ou la graisse s'est altérée.	Remplacez l'huile ou la graisse (après 8 utilisations max.) ou plus fréquemment selon le type d'huile ou de graisse utilisée.
L'huile ou la matière grasse ne convient pas.	Utilisez un mélange d'huile végétale de bonne qualité.
<b>La vue à travers le hublot n'est pas claire</b>	
Le hublot n'est pas nettoyé assez souvent ou vous avez utilisé une méthode de nettoyage inappropriée.	Pour assurer une bonne visibilité, nettoyez le hublot en l'essuyant avec une éponge et du jus de citron. Laissez le hublot sécher à température ambiante ou séchez-le avec un chiffon en coton propre.

## Descripción

1. Tapa
2. Ventana
3. Manija del cesto
4. Cesto
5. Recipiente de la freidora
6. Luz indicadora
7. Termostato giratorio ajustable
8. Interruptor de encendido/apagado

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES


Cuando se utiliza una freidora, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las manijas o perillas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la freidora en agua u otros líquidos.
4. Se requiere de una supervisión cuidadosa cuando los niños utilizan la freidora o cuando el electrodoméstico se utiliza cerca de ellos.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar las piezas, y antes de limpiar la freidora.
6. No utilice la freidora si el cable de corriente o el enchufe están dañados ni después de una falla del aparato o si se ha dañado de alguna manera. Lleve la freidora al centro de servicio autorizado más cercano para que la revisen, la reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de la freidora puede causar lesiones.
8. No se utilice en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o el mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre un quemador de gas caliente o eléctrico, ni cerca de este, ni en un horno caliente.
11. Debe tenerse extremo cuidado cuando se mueva una freidora que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte primero el enchufe a la freidora (según el modelo) y, a continuación, conecte el cable a la toma de corriente. Para desconectarlo, gire el control a la posición "OFF" y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
13. No utilice la freidora para un uso distinto al previsto.
14. Asegúrese de que las manijas estén correctamente montadas en la cesta y aseguradas en su lugar. Consulte las instrucciones detalladas de montaje. Asegúrese de que las dos piezas metálicas del mango del cesto estén correctamente posicionadas antes de trabar la manija en el cesto.

15. PRECAUCIÓN: Si se aprieta en exceso, se pueden romper los tornillos o las tuercas, o agrietar la manija o las patas.

## 16. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

17. Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje local coincida con las especificaciones que se muestran en la placa ubicada debajo de la freidora.
18. Conecte el aparato solo a tomas de corriente que tengan una carga mínima de 15A. Si las tomas de corriente y el enchufe del aparato no son compatibles, haga que un técnico profesional calificado reemplace la toma por una más adecuada.
19. Este equipo eléctrico funciona a altas temperaturas que pueden provocar quemaduras. No toque el filtro, la ventana, las paredes metálicas (según el modelo) ni otras piezas metálicas a la vista.
20. Para garantizar un funcionamiento seguro, no deben colocarse en la freidora alimentos de un tamaño excesivo.
21. Asegúrese de que la tapa y el recipiente estén completamente secos después del lavado y antes del uso.
22. Nunca sumerja el cesto de la freidora en el aceite caliente, ni la drene, sin que la tapa de la freidora esté en su sitio.
23. El nivel de aceite siempre debe estar entre las marcas de mínimo y máximo.
24. No sobrecargue el cesto. Por razones de seguridad nunca exceda la cantidad máxima.
25. Nunca utilice la freidora sin aceite.
26. Los tiempos de cocción son únicamente indicativos.
27. El aceite debe filtrarse regularmente y cambiarse después de entre 8 y 12 usos.
28. No mezcle diferentes tipos de aceite.
29. Si utiliza mantequillas o mantecas sólidas, córtela en trozos y derrita a fuego lento en un recipiente separado antes, luego viértala lentamente en el recipiente profundo de la freidora. Nunca coloque manteca sólida directamente en el recipiente o la cesta de la freidora, ya que esto provocará el deterioro de la freidora.
30. Si la freidora tiene un recipiente desmontable, nunca lo quite mientras el aparato está encendido.
31. Este modelo está equipado con un filtro metálico permanente que no necesita cambiarse.

32. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan suficiente experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
33. Advertencia: Posibilidad de erupción. La reacción del agua con el aceite caliente es extremadamente volátil. Asegúrese de secar los alimentos completamente antes de sumergirlos en el aceite caliente, independientemente de lo que indique la receta.
34. Si tiene algún problema, comuníquese con el centro de servicio de posventa autorizado o con la dirección de Internet [www.t-falusa.com](http://www.t-falusa.com) o [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca) [www.t-fal.com.mx](http://www.t-fal.com.mx).
35. El aparato se puede utilizar hasta una altitud de 4000 metros.
36. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su agente de servicio o personas con calificaciones similares deberán reemplazarlo para evitar peligros.
37. ADVERTENCIA: Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños pequeños, especialmente durante su uso y al enfriarlo.
38. El aparato no debe sumergirse.
39.  PRECAUCIÓN: Superficies calientes. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato.
40. Este aparato está diseñado para utilizarse únicamente en el hogar. No está diseñado para utilizarse en los siguientes lugares (y este tipo de uso anulará la garantía):
- áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - casas de granjas;
  - habitaciones de hoteles, moteles y otros entornos residenciales de este tipo para que los clientes lo utilicen;
  - entornos que ofrezcan alojamiento y desayuno
41. Limite la temperatura de freír a 170 °C para papas y freidoras francesas
42. Controle la cocción. No coma alimentos quemados.
43. Recomendamos freír hasta obtener un color ligeramente dorado en lugar de marrón.
44. Limpie el aceite después de cada uso para evitar las migajas quemadas y cámbielo regularmente.

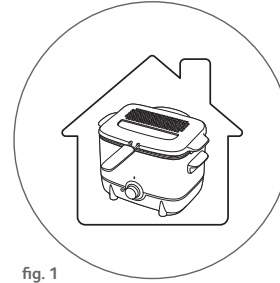


fig. 1

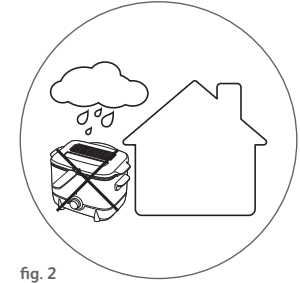


fig. 2

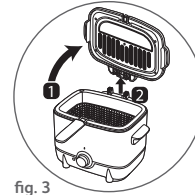


fig. 3

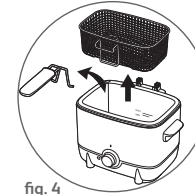


fig. 4

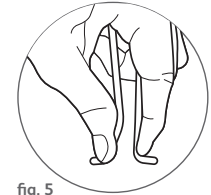


fig. 5

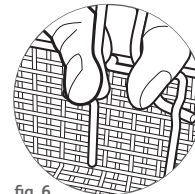


fig. 6

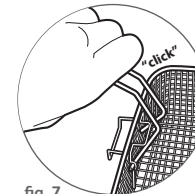


fig. 7

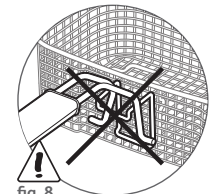


fig. 8

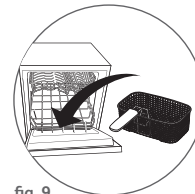


fig. 9



fig. 10

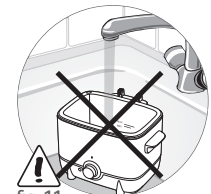


fig. 11

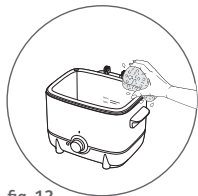


fig. 12

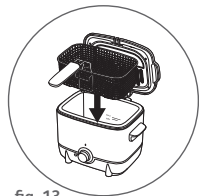


fig. 13

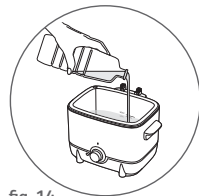


fig. 14

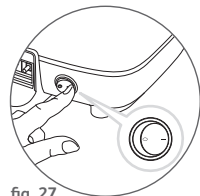


fig. 27

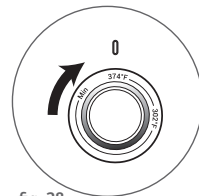


fig. 28

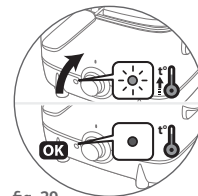


fig. 29

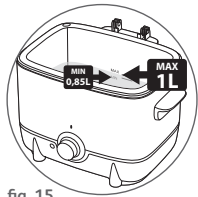


fig. 15

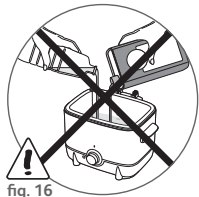


fig. 16

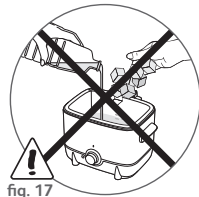


fig. 17

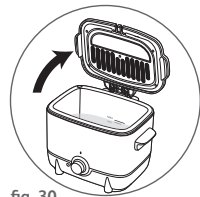


fig. 30

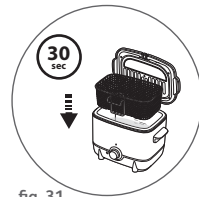


fig. 31

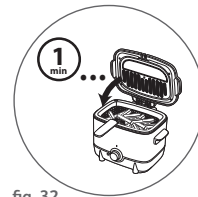


fig. 32



fig. 18

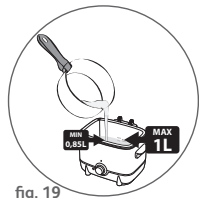


fig. 19

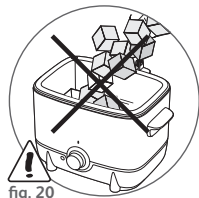


fig. 20



fig. 33



fig. 34

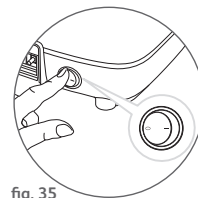


fig. 35

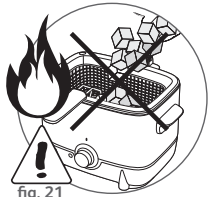


fig. 21

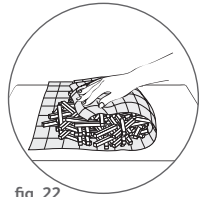


fig. 22

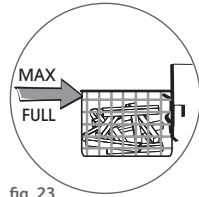


fig. 23

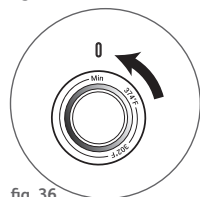


fig. 36

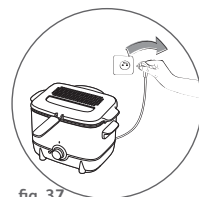


fig. 37

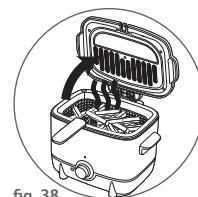


fig. 38

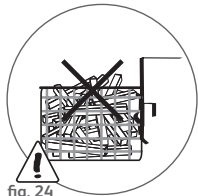


fig. 24

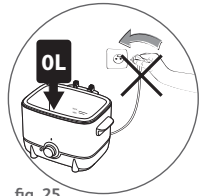


fig. 25

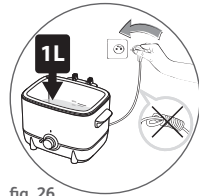


fig. 26

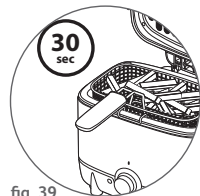


fig. 39

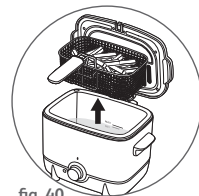


fig. 40

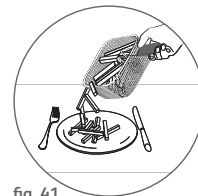


fig. 41

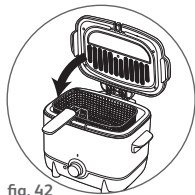


fig. 42



fig. 43

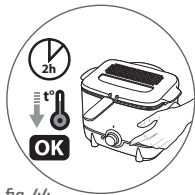


fig. 44

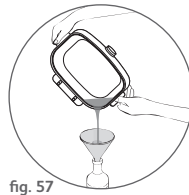


fig. 57



fig. 58



fig. 59

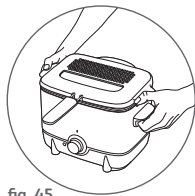


fig. 45

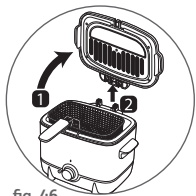


fig. 46

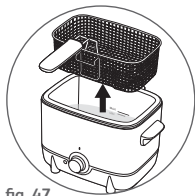


fig. 47

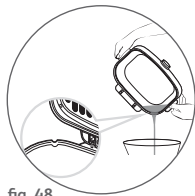


fig. 48

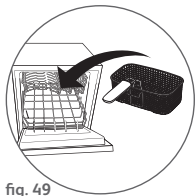


fig. 49



fig. 50

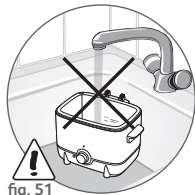


fig. 51

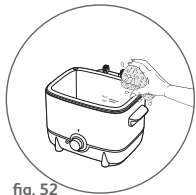


fig. 52

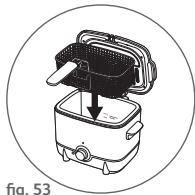


fig. 53

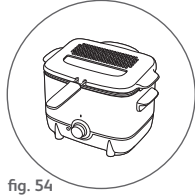


fig. 54

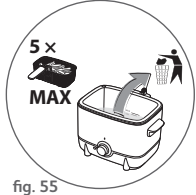


fig. 55

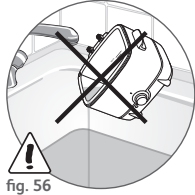


fig. 56

45. Almacene sus papas frescas en una habitación con una temperatura de más de 8 °C.
46. Remoje las papas entre 15 y 20 minutos para reducir la cantidad de almidón.
47. El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

## Instrucciones para el cable corto

No lo utilice con un alargador o extensión. Se proporciona un cable de suministro de energía corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezarse con un cable largo.

## Conector magnético (EE. UU.)

El cable está equipado con un conector magnético desmontable. El conector magnético debe estar conectado directamente a la freidora. **ESTO DEBE HACERSE ANTES DE ENCHUFAR EL CABLE A LA TOMA DE CORRIENTE.**

## Medioambiente

### La protección del medioambiente es lo primero.



- 1 Su aparato contiene materiales valiosos que se pueden recuperar o reciclar.
- 2 Déjelo en un punto de recolección local de desechos cívico.

## Preparación

### Antes de usarlo por primera vez

- Retire la tapa, el cesto y el mango del cesto de la freidora. **Figuras 3-4.**
- Ajuste el mango al cesto, apretando el mango para cerrarlo y metiéndolo en las muescas del cesto. A continuación, libere la presión del mango y tire de él hacia arriba para que encaje en su lugar. **Figuras 5-8.**
- Lave el cesto con todo y mango en el lavavajillas. **Figura 9.**
- Lave el recipiente con una esponja, agua tibia y un poco de líquido para lavar platos. **Figura 12.**
- Enjuague y seque cuidadosamente todos los elementos.
- Colóquelo la tapa a la freidora.
- Coloque el cesto dentro de la freidora. **Figura 13.**

Nunca coloque el cuerpo del artefacto en el lavavajillas. **Figura 10.** Nunca sumerja el aparato en agua. **Figura 11.** La freidora siempre debe usarse en interiores. **Figura 1-2.**

## Llenado del recipiente

- Asegúrese de que la freidora no esté enchufada antes de llenar el recipiente.
- Llene el recipiente con aceite. **Figura 14.**
- Nunca llene el recipiente por encima del nivel máximo ni permita que el nivel esté por debajo del mínimo que se muestra en el recipiente. **Figura 15.**

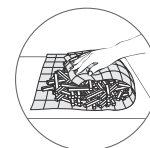
No mezcle diferentes tipos de aceite o grasa, ya que esto puede hacer que el aceite se desborde. **Figuras 16-17.** El nivel de aceite o grasa debe estar siempre entre las marcas de mínimo y máximo, estampadas dentro del recipiente. Siempre compruebe que así sea antes de cocinar, y agregue un poco del mismo tipo de aceite si es necesario.

	Aceite	Manteca vegetal
Mín.	850 ml/28,7 oz	1,67 lb/750 g
Máx.	1000ml/33,8oz	1,98 lb/900 g

- Utilice un aceite recomendado para freír: aceite vegetal mezclado o aceite de girasol. Si utiliza aceite de girasol, asegúrese de que el aceite se cambie cada cinco usos. El siguiente aceite no se debe usar bajo ninguna circunstancia y puede causar desbordamiento, humo o riesgo de incendio: aceites vegetales, aceite de soya, aceite de oliva, manteca de cerdo o mantequilla.
- Si utiliza grasa sólida, córtela en trozos y derrítala en una sartén antes de verterla en el recipiente. **Figuras 18-19.**
- Nunca coloque grasa sólida directamente en el recipiente o el cesto para evitar riesgos de incendio o daños al aparato.
- Nunca exceda los 302 °F/150 °C para derretir la grasa que haya solidificado en el recipiente. Para conocer la temperatura de cocción, siga las instrucciones (consulte las tablas de cocción en la p. 15).
- NUNCA utilice grasa animal, como la manteca ya que esto podría provocar un desbordamiento, humo o peligro de incendio

## Carga del cesto

- Seque los alimentos para eliminar el exceso de agua o hielo. **Figura 22.**
  - Llene el cesto antes de colocarlo en la freidora.
  - No llene el cesto en exceso. **Figuras 23-24.**
  - Reduzca las cantidades si se trata de alimentos congelados.
  - Consejo: Corte los alimentos en trozos del mismo tamaño para que se cocinen de manera uniforme.
- Evite las piezas demasiado gruesas. Para que las papas fritas congeladas queden crujientes, lávelas con agua fría y séquelas cuidadosamente. No todos los alimentos congelados están listos para usarse; consulte las instrucciones del fabricante.



## Proceso para freír

Coloque la freidora:

- en una superficie segura
  - fuera del alcance de los niños
  - lejos de cualquier fuente de agua, salpicaduras o calor.
- Nunca enchufe la freidora cuando esté vacía (sin aceite ni grasa). Figura 25.

- Después de llenar el recipiente con la grasa, cierre la tapa y conecte la freidora sin el cesto. Figura 26.
- Presione el botón de encendido/apagado para encender la freidora. Figura 27.
- Ajuste el termostato según la comida que vaya a freír. Figura 28.
- El indicador se encenderá. Figura 29.
- Cuando el indicador de temperatura se apague, abra la tapa y deje que salga el vapor. Figura 30.

## Cocinar

### Bajar el cesto

- Después de que la luz indicadora de temperatura se apague, abra la tapa y baje suavemente el cesto al aceite. Figura 31. Si lo baja demasiado rápido, la freidora podría desbordarse; espere un minuto con la tapa abierta, figura 32, y, a continuación, cierre la tapa. Figura 33.
- Durante la cocción, es normal que la luz de la temperatura se encienda y se apague.

No coloque la mano sobre el sistema del filtro (figura 34) ni sobre la ventana. El vapor y el vidrio estarán calientes. No toque la carcasa de la freidora, ya que también puede estar caliente. Figura 43.

### Al finalizar el tiempo de cocción

Para que los alimentos fritos queden crujientes, abra la tapa tan pronto como haya terminado de cocinarlos para evitar que el vapor ablande la comida. La tapa no se puede cerrar mientras el cesto está enganchado en el borde del recipiente.

- Presione el botón de encendido/apagado para encender la freidora. Figura 35.
- Coloque el termostato en la temperatura más baja. Figura 36.
- Desconecte su freidora. Figura 37.
- Abra la tapa y deje que el vapor escape durante aproximadamente 30 segundos. Figura 38.
- Levante el cesto y engánchelo en el borde del recipiente. Déjelo drenar durante 30 segundos. Figura 39.
- Levante la canasta y sirva la comida. Figuras 40-41.
- Cierre la tapa cuando la freidora no esté en uso. Figura 42.
- Para cocinar más alimentos, agregue aceite o grasa según sea necesario, ajuste el termostato a la temperatura que se requiera, conecte la freidora y, a continuación, espere a que la luz de temperatura se apague antes de colocar los siguientes alimentos en el aceite.

### Apagado de la freidora

- Cuando termine de freír, mueva el termostato hasta el ajuste más bajo y, a continuación, desenchufe la freidora.
- Deje que el aceite se enfríe completamente en la freidora (aprox. 2 horas). Figura 44.
- Mueva la freidora usando las manijas de transporte. Figura 45.

## Tabla de tiempos de cocción

Cuando cocine alimentos o donas rellenas, tenga mucho cuidado al manipular los alimentos y utilice pinzas. Coloque gradualmente los alimentos en el aceite caliente, sumergiéndolos un par de centímetros a la vez para evitar que se hundan inmediatamente.

- Los tiempos de cocción son solo una guía; pueden variar dependiendo del tamaño o la cantidad de los alimentos, las preferencias personales y el voltaje.
- Cuando cocine alimentos rebosados y rosquillas, quite el cesto de alambre para evitar que los alimentos se le peguen y utilice pinzas para, lentamente, bajar los alimentos al aceite caliente.

Comida fresca	Cantidad	Temperatura	Tiempo de cocción
Papas fritas	0,88 lb-0,399 gr	338 °F- 170°C	11-13 min
Papas fritas	1,32 lb-0,598 gr	338 °F- 170°C	15-18 min
Muslos de pollo	2	356°F- 170°C	16-18 min
Frituras de manzana	2	338 °F- 170°C	6-8 min
Champiñones	0,33 lb-0,149 gr	302°F- 170°C	10-12 min
Filetes de pescado	4-5	320°F- 170°C	6-7 min
Alimentos congelados	Cantidad	Temperatura	Tiempo de cocción
Papas fritas	0,88 lb-0,399 gr	338 °F- 170°C	11-13 min
Nuggets de pollo	0,77 lb - 0,349 gr	374°F- 170°C	6-8 min
Filetes de pescado	4-5	374°F- 170°C	5-7 min
Palitos de pescado	10	374°F- 170°C	2-3 min
Camarones congelados	15	374°F- 170°C	2-3 min



## Limpieza y mantenimiento

### Limpieza de la freidora

---

- Desenchufe siempre la freidora y déjela enfriar por completo antes de limpiarla (aproximadamente 2 horas).
- Quite la tapa y el cesto. **Figuras 46-47.**
- Ponga el cesto con su mango en el lavavajillas o lávelo con una esponja, agua tibia y un poco de líquido para lavavajillas. **Figura 49.**
- No coloque el recipiente en el lavavajillas ni lo sumerja en agua; en vez de ello, limpie el recipiente con una esponja empapada en agua tibia y un poco de líquido para lavavajillas. **Figuras 50-52.**
- Seque todos los elementos con cuidado antes de colocarlos de nuevo en su lugar.
- Vuelva a colocar la tapa en la freidora para guardarla. **Figura 53.**
- Si no mantiene el aceite en la freidora, puede guardar el cesto y el mango del cesto dentro de la freidora. **Figura 54.**
- La tapa está equipada con un filtro metálico permanente; no es necesario cambiarlo.

No se puede quitar el filtro metálico ubicado en la tapa cuando esta se lava. Nunca sumerja el aparato en agua ni lo lave bajo agua corriente.

Nunca lave el cuerpo del aparato en el lavavajillas. No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos. No almacene la freidora fuera de la casa, guárdela en un lugar seco y bien ventilado.

### Filtrado y almacenamiento del aceite

---

- Puede almacenar el aceite en la freidora o en un recipiente hermético separado.
- Si utiliza manteca vegetal sólida, le recomendamos que no la guarde en la freidora.
- Las migajas que se desprenden de los alimentos tienden a quemarse y alterar la calidad del aceite más rápidamente. Con el tiempo, esto aumenta el riesgo de incendio. Por este motivo, filtre el aceite con regularidad.
- Para asegurarse de obtener un buen aceite después del filtrado, se recomienda no filtrar todo el aceite que contiene el recipiente, sino desechar el que queda con todas las migajas que se hayan estancado en la parte inferior del recipiente.

### Cambio del aceite

---

- No vierta el aceite o la grasa usados en el fregadero. Deje que se enfríen y elimínelos con los desechos domésticos, de acuerdo con las regulaciones comunitarias locales. **Figuras 56-59.**

Recomendamos cambiar el aceite o la grasa después de un máximo de ocho usos. **Figura 55.**

## Importante

Para evitar que caiga agua en el aceite:

- Respete cuidadosamente las recomendaciones de seguridad y utilización que vienen en las Instrucciones de uso.
- Utilice la freidora lejos de cualquier fuente de salpicaduras de agua.
- Seque bien los alimentos antes de cocinarlos.
- No toque las superficies calientes cuando cocine. **Figura 14.**
- Asegúrese de que el filtro esté limpio, de modo que siempre permita la libre circulación del vapor.
- Cuando abra la tapa, tenga cuidado de no dejar que las gotas de la condensación caigan en el aceite.
- Asegúrese de que la caja de aceite esté limpia y seca antes de drenarla y filtrar el aceite.
- Nunca almacene la caja de aceite llena de aceite en el refrigerador o congelador.
- Siempre guarde la caja de aceite en posición horizontal, con la tapa cerrada, en un lugar seco.
- Después de cada limpieza del recipiente, presione la válvula de filtración del sistema de filtración de aceite ubicado debajo del recipiente.
- Seque todas las piezas limpias por completo antes de volver a armar y guardar la freidora.
- Nunca guarde la freidora afuera. Elija un sitio seco y bien ventilado.

## Si la freidora no funciona correctamente

Problemas y posibles causas	Soluciones
<b>La freidora no está calentando</b>	
El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato.
Se activó el corte de energía de seguridad. La luz indicadora no se enciende	Si el problema persiste, comuníquese con nuestro Departamento de Servicio al Consumidor.
<b>El aceite para freír se desborda</b>	
Se excedió el marcador MÁX. Para llenar la cesta de freír.	Revise el nivel de aceite (MAX) y retire el exceso.
Se excedió la marca "MÁX" al llenar el cesto para freír.	Revise el nivel máximo del cesto para freír y retire el exceso.
Los alimentos están húmedos o contienen demasiada agua (alimentos congelados).	Retire el hielo y seque bien los alimentos. Baje el cesto lentamente.
Se han mezclado diferentes tipos de aceite/ manteca.	Vacíe y limpie el recipiente. Vuelva a llenar el recipiente con un solo tipo de aceite.
<b>La comida no se torna dorada y se mantiene suave</b>	
La comida es demasiado espesa y contiene demasiada agua.	Experimente prolongando el tiempo de cocción o cortando los alimentos en trozos más delgados.
Está cocinando demasiada comida al mismo tiempo y el aceite de cocción no está a la temperatura adecuada.	Fría los alimentos en cantidades pequeñas (especialmente cuando estén congelados).
Es posible que la temperatura del aceite para freír no sea lo suficientemente alta: La temperatura se ajusta incorrectamente.	Ajuste a la temperatura recomendada.
<b>Las papas fritas a la francesa se pegan entre sí</b>	
Las papas fritas a la francesa se pegan entre sí.	Lave bien las papas y séquelas perfectamente.
<b>El vapor escapa alrededor de la tapa.</b>	
La tapa no está cerrada correctamente.	Compruebe que la tapa esté correctamente cerrada y que la bisagra esté limpia.
Los alimentos están húmedos o contienen demasiada agua (alimentos congelados).	Retire el hielo y seque bien los alimentos. Baje lentamente el cesto (consulte la pág. 20).
Se mezclaron diferentes tipos de aceite.	Vacíe y limpie el recipiente. Vuelva a llenar el recipiente con un solo tipo de aceite.
<b>Olor desagradable</b>	
El aceite o la grasa se degradaron.	Reemplace el aceite o la grasa de la freidora (después de ocho usos como máximo) o con mayor frecuencia, dependiendo del tipo de aceite o grasa que se utilice.
El aceite o la grasa no son adecuados.	Utilice una mezcla de aceite o manteca vegetal de buena calidad.
<b>La visibilidad a través de la ventana no es clara</b>	
No limpiar la ventana con suficiente frecuencia o utilizar un método de limpieza inadecuado.	Para garantizar una buena visibilidad, limpie la ventana con una esponja y jugo de limón. Deje secar la ventana a temperatura ambiente o seque con un paño de algodón limpio.

**Ref : 3206001352**