

T-FAL®



S.A. SEB • SELONGEY CEDEX • RC DIJON B 302412226 • Ref. 5065509

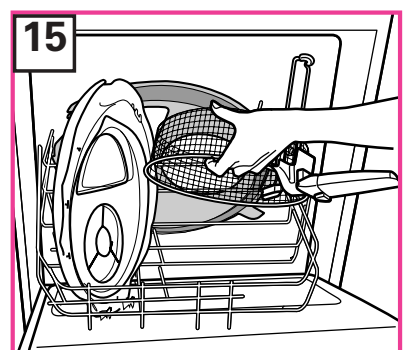
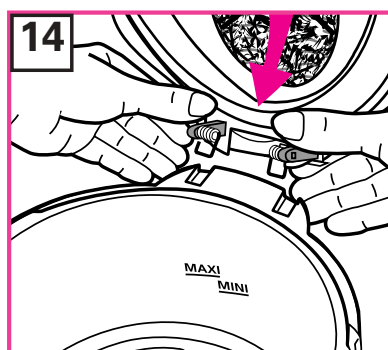
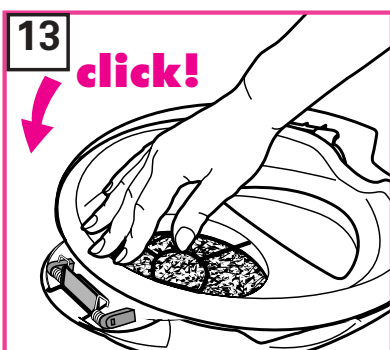
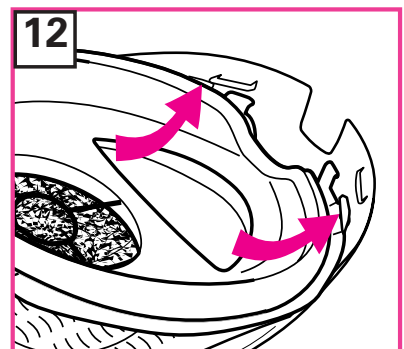
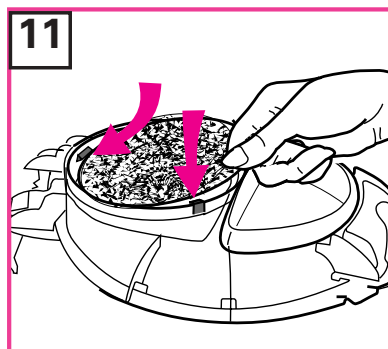
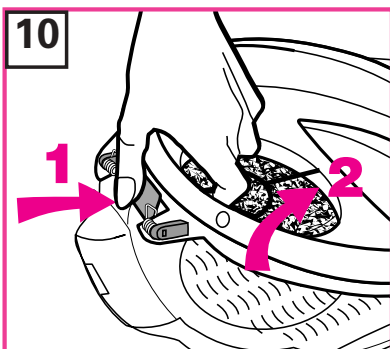
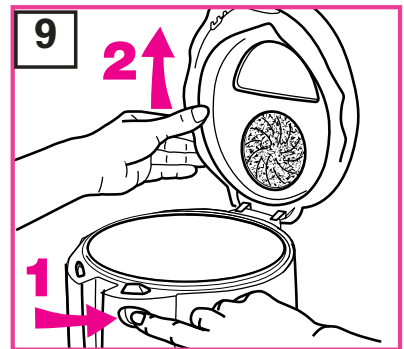
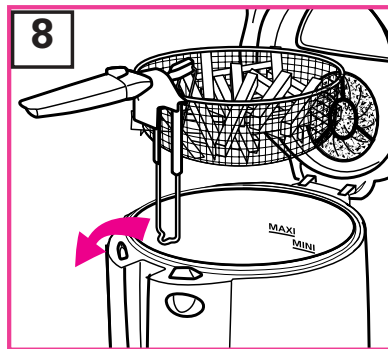
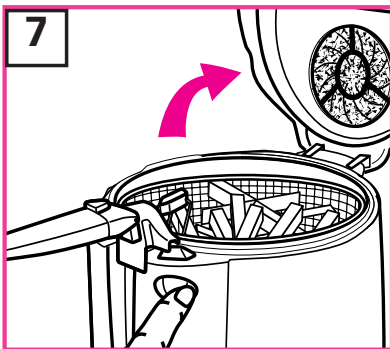
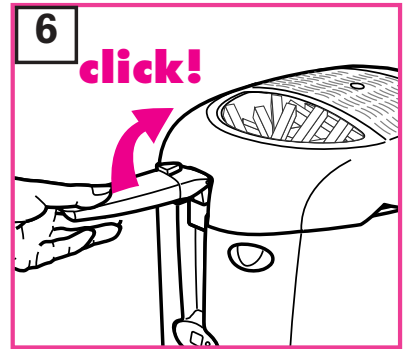
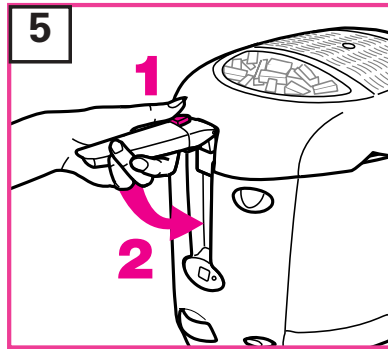
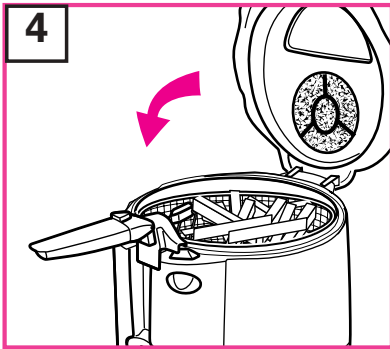
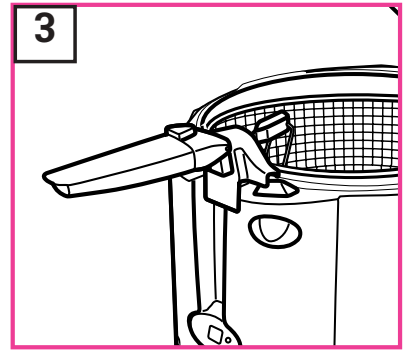
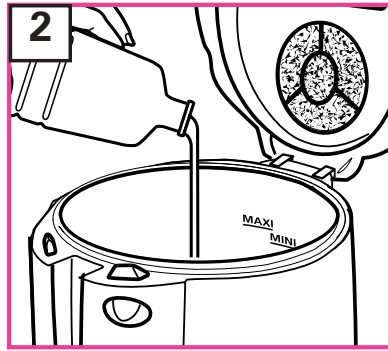
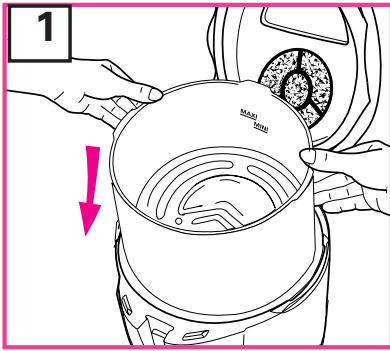
T-FAL®

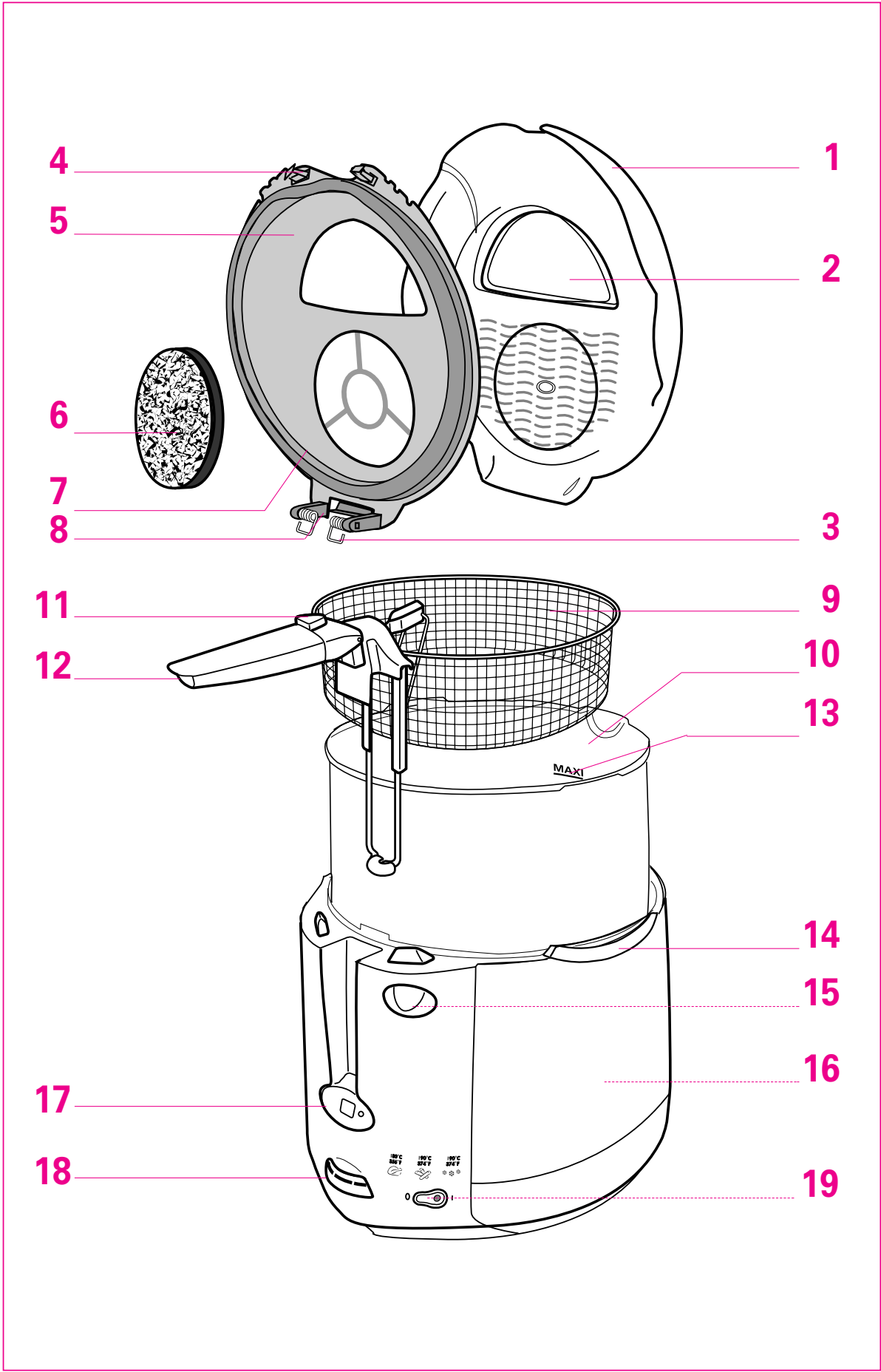


Avanté Deep-Fryer

Fryer • Friteuse • Freidora

Instructions for use • Mode d'emploi • Modo de empleo





IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following

- 1 Read all instructions.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
- 3 To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or this appliance in water or other liquid.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- 7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 8 Do not use outdoors.
- 9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 12 Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
- 13 Do not use appliance for other than intended use.
- 14 Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
- 15 Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.

16 SAVE THESE INSTRUCTIONS.

- 17 The oil level must always be between the MINI and MAXI markings.
- 18 Do not overload the basket. For safety reasons never exceed the maximum quantity.
- 19 Never operate your fryer without any oil or fat.
- 20 The cooking times are given as guidelines only.
- 21 The oil must be filtered regularly and changed after 8 to 12 uses.
- 22 Do not mix different types of fat or oils.
- 23 If you use solid vegetable shortening, cut it into pieces and melt it over slow heat in a separate pot beforehand, then slowly pour it into the deep fryer pot. Never pour shortening directly into the deep fryer pot or basket as this will lead to deterioration of the appliance.
- 24 If the fryer has a removable pot, never remove it while the deep fryer is on.
- 25 If you have any problems, contact the authorized after-sales service or the internet address www.t-fal.com.

Polarization instructions

If this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other) it is to reduce the risk of electric shock.

This plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Short Cord instructions

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

Magnetic connector: for U.S.A. only

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.

Description

1. Lid
2. Window
3. Lid clamps
4. Odor/splash guard hooks
5. Removable odor/splash guard
6. Anti-odor filter
7. Lid seal
8. Odor/splash guard locking clips
9. Basket
10. Removable bowl with non-stick coating
11. Locking button on basket lift/lower handle
12. Basket lift/lower handle
13. Mini and Maxi bowl-filling markers
14. Removable bowl positioning marker
15. Lid opening button
16. Metal casing
17. Timer (depending on model)
18. Adjustable thermostat
19. On-off switch with indicator light

Protection of the environment

- Your appliance has been designed to work for many years. However, when you finally decide to replace it, remember to consider protecting the environment by disposing the appliance at your local waste disposal center.

Preparation for use

Before using your deep fryer for the first time

- Clean the lid, window, odor/splash guard, bowl and basket with a sponge and soapy water. Dry.
- The anti-odor filter is already inserted in the lid.

! If you wish to put the lid in the dishwasher or in water, remove the anti-odor filter first.

! Do not wet the anti-odor filter.

Insert the removable bowl

- Put the bowl into position with the pouring lip and the Min./Max markers (^{MAXI}_{MINI}) to the rear of the appliance (fig 1).
- The bowl rim must fit perfectly into the equipment.

! A safety system prevents the deep fryer from working if you have not put the bowl correctly in place.



Filling the bowl

- Use a food oil recommended for frying (fig. 2): sunflower, vegetable. If using sunflower oil ensure the oil is changed after every 5 uses.
- If you use solid vegetable fat: Cut it into pieces and melt it in a separate pan then pour it inside the fryer (**do not let it melt in the basket or in the bowl**).
- Follow the manufacturer's cooking recommendations.

! Never plug in the deep fryer when it is empty.

! Do not mix different types of oils.

! The oil level must always be between the Mini and Maxi markers. Check this each time before cooking, and add some of the same type of oil if necessary.

| Oil quantity |  |  |
|--------------|---|---|
| Mini | 2.3 l / 9 cups | 2030 g / 4.3 lbs |
| Maxi | 2.5 l / 10 cups | 2160 g / 4.8 lbs |

Preheating

- Close the lid.
- Plug in the deep fryer.
- Set the on-off switch to the I position. The indicator light will turn on.
- Adjust the thermostat according to the type of food to fry (see tables, p.6).
The deep fryer should begin to heat.

! Place the deep fryer:
- on a steady surface,
- out of the reach of children,
- away from water splashes or heat sources.

! Do not leave the deep fryer unattended.
Do not let the power cord hang down.

Cooking

Preparing the basket

- Place the basket on the edge of the bowl (fig.3).
- Add food to basket. Food should be dry and free of excess moisture.
- Reduce amount of food in basket if using frozen foods.

| | Fresh French Fries | Frozen French Fries |
|------------------------------|-------------------------|----------------------|
| Quantity safety limit | 1250 g / 2.7 lbs | 900 g / 2 lbs |
| Maximum recommended quantity | 670 g / 1.5 lbs | 500 g / 1.1 lbs |

! Never exceed the quantity safety limit.



Cut food into like-sized pieces so that they cook evenly, Avoid using pieces that are too thick.

Shake frozen foods to detach pieces of ice away from the deep fryer. Not all frozen foods are ready to use. Check the manufacturer's instructions.

Lowering the basket

- With the basket handle in the upright position close the lid so that it locks in place (fig. 4).
- After the temperature indicator light goes out, press the locking button on the basket lift/lower handle (1).
- Fold the handle back into its housing (2) (fig. 5).

! Do not push on the basket lift/lower handle : press the locking button first to unlock the handle.

Set the timer (depending on model)

- Press the button to set the desired time.
- Release the button. The time displayed is selected and the countdown begins.
- If you make a mistake, or want to cancel the time selected, press the button for 2 seconds.
- To stop the timer alarm, press the button.

! The timer signals that the cooking time is complete, but does not stop the deep fryer from cooking.

Monitor while cooking

- During frying, it is normal for the temperature indicator light to go on and off.

! The steam coming from the lid, the glass and metallic parts are extremely hot.

! Caution: Never place your hands or your face over the filter. Do not touch the metal casing or the window.

Removing the food

- Lift the handle horizontally to raise the basket until you hear a "click" as it locks (fig. 6).
- Open the lid (fig. 7).
- Drain the food.
- Remove the basket, making sure that the rod comes completely out of the bowl (fig. 8).
- Close the fryer lid cover and then serve the prepared food.



Add salt and pepper away from the deep fryer to avoid getting in the oil. For crispy fried food, open the lid as soon as you have finished cooking.

*To prepare for use a second time:
- wait for the temperature indicator light to go out before lowering food into oil.*

- adjust the oil level according to the quantity of food to be fried.

Cooking

Cooking tables

The cooking times are a guide only.
They could vary depending on quantity, taste, electricity supply etc...

| Frozen foods * | Temperature | Cooking time |
|--------------------------|-----------------|--------------|
| French fries ** | 190 °C / 374 °F | 9 - 16 min. |
| Chicken nuggets | 190 °C / 374 °F | 10 - 13 min. |
| Quarter of fried chicken | 180 °C / 356 °F | 18 - 20 min. |
| Onions rings | 190 °C / 374 °F | 5 - 6 min. |
| Apple fritters | 170 °C / 338 °F | 6 - 7 min. |
| Fried vegetables | 170 °C / 338 °F | 6 - 8 min. |
| Shrimp fritters | 180 °C / 356 °F | 4 - 5 min. |
| Shrimp | 190 °C / 374 °F | 4 - 5 min. |
| Fish fillets | 190 °C / 374 °F | 5 - 6 min. |
| Mushrooms | 150 °C / 302 °F | 10 - 12 min. |
| Beef meatballs | 180 °C / 356 °F | 9 - 10 min. |
| Fritters | 170 °C / 338 °F | 5 - 6 min. |

* For fresh food reduce the cooking time by 1 or 2 minutes.

** For fresh fries increase the cooking time by 4 or 6 minutes.

Switching off the deep fryer

- When you have finished frying foods, set the on-off switch to the **0** position.
- Unplug the deep fryer.
- Leave the deep fryer and the oil inside the deep fryer to cool (2 to 3 hours).
- Store cord by plugging into the plug storage channels in back of fryer (depending on model).
- Wait until your deep fryer has cooled down completely before moving it.
- Hold it securely and level.

! Never move the fryer with the lid open.

! Never move your deep fryer with hot oil inside.

Maintenance

Oil storage

- Remove any small pieces of food remaining in the oil with a non-metallic skimmer or with oil filtering papers.
- Keep the oil in the deep fryer or store it in an air-tight container away from heat and light sources. (recommended if you do not use the deep fryer often).



It is not necessary to store oil in a refrigerator.

Filtering the oil

Using a filter paper (available online or from approved T-Fal Service Centers):

- Wait for the oil to cool.
- Empty the oil gently into a pan.
- Place a filter paper in the bottom of the basket.
- Wash the fryer bowl.
- Place the basket (with filter paper) into the deep fryer (handle in the upper position).
- Pour the oil carefully back into the bowl.
- Throw the filter paper away and clean the basket.

Oil may also be filtered by using an oil filtering container, ref. XA500003 maximum capacity: 2.5 l (available from approved T-Fal Service Centers).

! The oil must be filtered regularly. Remaining food debris tends to burn and alters the quality of the oil more rapidly. Over time, this increases the risk of catching fire.

Changing the oil/fat

- Do not pour used oil into the sink. Leave it to cool and throw it away with household waste.

! Change the oil after being used for a maximum of 8 to 12 times. "Clean" oil keeps the flavor and lightness of foods.

Replace the Anti-odor filter

(Anti-odor filters ref. XA500008 are available from approved T-Fal Service Centers).

- Open the lid (1). Remove the lid by pulling it upwards (2) (fig. 9).
- Place the underside of the lid towards you.
- Separate the odor/splash guard from the lid, using the clip (fig. 10).
- Remove the anti-odor filter by pushing from underneath the odor/splash guard.
- Fit the replacement anti-odor filter (fig. 11).
- Replace the odor/splash guard.
- Insert the hooks of the odor/splash guard into the notches in the lid (fig. 12).
- Press the odor/splash guard on each side of the locking clip until you hear a 'click' (fig. 13).
- To replace the lid:
Place the lid clamps into their slots (fig. 14).

! Change the anti-odor filter each time the deep fryer has been used a maximum of 10 to 15 times.

! Check that the odor/splash guard is locked in place before turning over the lid.

Cleaning

- Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth. Dry it carefully.
- Clean the other parts using a damp sponge and soapy water.

! Never place the fryer in water. Do not use abrasive products when cleaning.

Cleaning the lid and the window

- Remove the lid.
- Separate the cover from the odor/splash guard and remove the anti-odor filter.
- The lid and odor/splash guard may be cleaned in a dishwasher (fig. 15).
- Dry before replacing the lid and the anti-odor filter.
- To ensure good visibility :
 - Clean the inside of 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.

! Remove the anti-odor filter before washing.

! Clean the window after each use.

! Never replace the lid's seal.

Clean the removable bowl

- You can clean your bowl in a dishwasher. Take care not to damage its coating with the dishwasher shelves.
- Try not to damage the shape of your bowl through bumps or being dropped.

! However, if your bowl does become misshapen, have it replaced by your nearest approved Service Center.

Bowl with non-stick coating

- Browning and scratches that may appear after prolonged use do not cause any problems.
- We guarantee that the non-stick coating COMPLIES WITH REGULATIONS regarding materials coming into contact with food products.

! To preserve its non-stick properties longer, do not use any metal tools.

Cleaning the basket

- Wash the basket with an ample quantity of soapy water.
- You can put the basket with the handle in the dishwasher. (fig. 15).
- Dry before replacing in appliance.

! If your basket is misplaced or damaged, please call T-FAL.

If your deep fryer does not work properly

ENG

| Problem and possible causes | Solutions |
|---|--|
| <p>The deep fryer does not work.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The equipment is not plugged in. • The on-off switch is not set to I. • The temperature indicator light does not come on. • The bowl is in the opposite way. • There isn't enough oil. | <ul style="list-style-type: none"> • Plug in the equipment. • Set the on-off switch to I and check that the temperature indicator light lights up. • Contact your nearest approved Service Center. • Replace the bowl in the right position. • Fill the bowl up to the Max. level. |
| <p>Unpleasant odors.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Anti-odor filter is saturated. • The oil has deteriorated. • Unsuitable oil has been used. | <ul style="list-style-type: none"> • Replace the anti-odor filter (see page 7). • Replace the oil (can be reused to a maximum 8 to 12 uses). • Use a vegetable oil for top-quality frying of food. |
| <p>Steam escapes from around the lid.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The lid is not closed properly. • The seal is defective or incorrectly positioned. • The odor/splash guard is assembled incorrectly. | <ul style="list-style-type: none"> • Check that the lid is properly shut. • Contact your nearest approved T-Fal Service Center. • Replace the odor/splash guard (see page 7) |
| <p>The frying oil overflows.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Anti-odor filter is saturated. • The Maxi marker for filling the bowl has been exceeded. • The basket is too full. • The basket is misshapen. • Mixture of different oils and fats. • Food is wet or contains too much water (frozen foods). • Not changing the oil often enough. • Using the wrong oil. | <ul style="list-style-type: none"> • Change the anti-odor filter (see page 7). • Check the oil level (Maxi), and remove the excess. • Remove some of the food. • Change your basket. • Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil. • Remove the ice and dry the food thoroughly. Lower the basket very slowly. • Only use vegetable oil / fat. |
| <p>The foods do not become golden, and remain soft.</p> <ul style="list-style-type: none"> • They are too thick and contain a lot of water. • Too much food is being cooked at the same time and the cooking oil is no longer at the right temperature. • The frying oil temperature may not be high enough; the thermostat is set incorrectly. | <ul style="list-style-type: none"> • As a test, try a longer cooking time. • Fry the foods in small quantities (particularly frozen foods). • Set the thermostat to the recommended temperature. |
| <p>The timer no longer works (depending on model).</p> <ul style="list-style-type: none"> • The battery is spent. | <ul style="list-style-type: none"> • Have it replaced at an approved T-Fal Service Center. |

If the problem persists, check with T-Fal customer service

! Any repairs must only be carried out by an approved Service Center with the manufacturer's own replacement parts.

First, contact T-FAL customer service at:

Canada : 1 800 418 3325 or www.t-fal.ca
 USA : 1 800 395 8325 or www.t-fal.com

WARRANTY CANADA AND USA

One year limited warranty:

T-FAL warrants this product to be defect-free in material and workmanship for a period of one year. Should any defect be discovered within one year of date of purchase, the following should be used in claiming the warranty :

In Canada

- 1) Return your appliance to the retailer from whom it was purchased along with proof of purchase.
Or
- 2) Take your appliance to the nearest authorized T-FAL Service Center, along with proof of purchase.
- 3) T-FAL Canada agrees to repair or replace the defective part or product at no charge, provided that the product is returned with all shipping charges prepaid to :

T-FAL Canada
a division of Groupe Seb Canada Inc.
455 Finchdene Square, Unit 1
Scarborough, Ontario M1X 1B7

accompanied by proof of purchase and a letter detailing the nature of the defect. Be certain that the appliance is wrapped carefully when shipping. The T-FAL Customer Service Department should be contacted by mail or by telephone (1-800-418-3325), prior to any action, in the event that it is possible to correct the defect without returning the unit.

In the USA

Do not return the product neither to the retailer from whom it was purchased, nor to a service center. Instead, the following procedure should be carefully followed:

- 1) Contact our consumer service department at (800) 395 8325 in order to alert us on the problem and to ensure the fastest possible resolution of the problem.
- 2) You will likely be asked to please send your product , with all shipping charges prepaid, accompanied by proof or purchase and a letter detailing the nature of the defect, to

T-FAL After Sales Service Department
2121 Eden Road
Millville, NJ 08332

Be certain that the product is carefully wrapped when shipped.

NOTE: Claims for lost packages will only be accepted if package was sent insured or sent by traceable means.

- 3) After proper inspection , under this limited warranty, T-Fal Corporation agrees to repair or replace the defective part or product at no charge. The warranty does not apply to any unit that has been tampered with, nor to damages incurred through negligence in use, faulty packing or mishandling in transit by any common carrier. Repairs not covered by this warranty will be performed at current costs for parts and labor, plus return shipping charges. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights, which may vary, from state to state.
THANK YOU FOR BEING A T-FAL CUSTOMER.

If problem persists, or for any other problem. Contact T-FAL Customer Service :
in the U.S. (1-800-395-8325) or www.t-fal.com
in Canada (1-800-418-3325) or www.t-fal.ca

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à suivre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

- 1 Lisez entièrement ce mode d'emploi.
- 2 Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- 3 Pour vous protéger d'une possible décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil, ni dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- 4 Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout l'appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
- 5 Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer, d'enlever les accessoires, ou de le nettoyer.
- 6 N'utilisez aucun appareil électrique avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagé, quand l'appareil fonctionne mal, ou après qu'il ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service. Voir la liste ci-jointe des centres de service.
- 7 L'usage de certains accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
- 8 N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 9 Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table. Ceci pourrait engendrer de graves accidents. Ne le laissez pas au contact de surfaces chaudes.
- 10 Ne placez jamais l'appareil sur/ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
- 11 Ne déplacez jamais un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
- 12 Attachez toujours la prise à l'appareil en premier, puis branchez. Pour éteindre, débranchez.
- 13 N'utilisez cet appareil que pour un usage exclusivement ménager.
- 14 Soyez très prudent quand vous déplacez une friteuse contenant de l'huile chaude.
- 15 Assurez-vous que la poignée soit correctement fixée au panier et solidement en place. Voir les instructions détaillées de montage.

16 GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS.

- 17 Respectez les quantités mini et maxi d'huile.
- 18 Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites de sécurité.
- 19 Ne branchez jamais votre friteuse vide (sans matière grasse).
- 20 Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
- 21 La matière grasse doit être filtrée régulièrement et changée toutes les 8 à 12 utilisations.
- 22 Ne mélangez pas plusieurs sortes de matières grasses ou d'huiles.
- 23 Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feux doux dans un récipient à part puis versez-la lentement dans la cuve. Ne mettez jamais de matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier sinon l'appareil risque d'être détérioré.
- 24 Si vous avez une cuve amovible, ne jamais la retirer lorsque votre friteuse est en fonctionnement.
- 25 Conservez votre bon de garantie situé sur l'emballage.
- 26 Pour toutes autres informations, contactez un centre de service autorisé T-FAL.

Instructions pour la polarisation

Votre appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Ceci a pour but de réduire les risques de chocs électriques. Cette fiche ne peut se brancher que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. N'essayez pas de modifier la prise d'aucune façon.

Instructions concernant le câble d'alimentation

N'utilisez pas de rallonge ; le produit est fourni avec un câble d'alimentation court afin d'éviter que celui-ci s'emmêle et que l'on trébuche dessus.

Cordon magnétique: pour les États-Unis seulement

Le cordon est équipé d'un connecteur magnétique détachable. Le cordon magnétique doit être attaché directement à la friteuse. CECI DOIT ÊTRE FAIT AVANT DE BRANCHER LE CORDON DANS LA PRISE DE COURANT MURALE.

Description

1. Couvercle
2. Hublot
3. Attaches du couvercle
4. Attaches du rabat anti-éclaboussures/odeurs
5. Rabat anti-éclaboussures/odeurs amovible
6. Filtre anti-odeurs
7. Joint d'étanchéité
8. Clip de verrouillage du rabat anti-éclaboussures/odeurs
9. Panier
10. Cuve amovible à revêtement anti-adhésif
11. Bouton de déverrouillage de la poignée servant à monter et descendre le panier
12. Poignée pour monter et descendre le panier
13. Repères mini et maxi du remplissage de cuve
14. Guide de positionnement de la cuve amovible
15. Bouton d'ouverture du couvercle
16. Revêtement en métal
17. Minuteur (sur certains modèles)
18. Thermostat réglable
19. Interrupteur Marche/Arrêt lumineux

Protection de l'environnement

- Cet appareil est conçu de façon à durer de nombreuses années. Cependant, lorsque vous déciderez de changer d'appareil, pensez à l'environnement et apportez votre vieil appareil à votre centre de collecte sélective.

Préparation

Avant la première utilisation

- Nettoyez le couvercle, le hublot, le rabat anti-éclaboussures/odeurs, la cuve et le panier à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse. Séchez.
- Le filtre anti-odeurs est déjà installé dans le couvercle.

! Avant de mettre le couvercle dans l'eau ou au lave-vaisselle, retirez le filtre anti-odeurs.

! Ne mouillez jamais le filtre anti-odeurs.

Remplacez la cuve amovible

- Positionnez la cuve, bord verseur et marquage mini/maxi (^{MAXI} _{MINI}) vers l'arrière de l'appareil (fig 1).
- Les bords de la cuve doivent s'emboîter parfaitement sur l'appareil.

! Un système de sécurité empêche la friteuse de fonctionner si vous n'avez pas remis la cuve correctement en place.



Remplissez la cuve

- Utilisez une huile alimentaire recommandée pour la friture (fig. 2) : huile de tournesol ou végétale. Si vous utilisez de l'huile de tournesol, assurez-vous de changer l'huile après 5 utilisations.
- Si vous utilisez **une matière grasse solide** : coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve (**ne la faites jamais fondre dans le panier, ni dans la cuve**).
- Suivez les recommandations du fabricant pour la cuisson.

! Ne branchez jamais la friteuse quand elle est vide.

! Ne mélangez jamais différents types d'huile.

! Le niveau d'huile doit toujours se situer entre les repères mini et maxi de la cuve. Vérifiez avant chaque utilisation et ajoutez au besoin un peu d'huile du même type.

| Quantité de matière grasse |  |  |
|----------------------------|---|---|
| Mini | 2,3 l / 9 cups | 2030 g / 4,3 lbs |
| Maxi | 2,5 l / 10 cups | 2160 g / 4,8 lbs |

Préchauffez

- Fermez le couvercle.
- Branchez.
- Placez l'interrupteur Marche/arrêt à la position I. Le voyant s'allumera.
- Réglez le thermostat selon les aliments à frire (voir tableaux à la p. 15).

! Placez la friteuse
- sur un plan stable,
- hors de portée des enfants,
- éloignée de toutes sources d'éclaboussures ou de chaleur.

! Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance.
Ne laissez pas pendre le cordon.

Cuisson

Préparez le panier

- Mettez le panier en place sur le bord de la cuve (fig. 3).
- Placez les aliments dans le panier. Les aliments doivent être secs, pas trop humides.
- Réduisez les quantités pour les aliments surgelés.

| | Frites fraîches | Frites surgelées |
|------------------------------------|-------------------------|----------------------|
| Quantité limite de sécurité | 1250 g / 2,7 lbs | 900 g / 2 lbs |
| Quantité maximale recommandée | 670 g / 1,5 lbs | 500 g / 1,1 lbs |

Plongez le panier dans l'huile

- Laissez la poignée du panier en position haute et fermez soigneusement le couvercle de la friteuse (fig. 4).
- Une fois le voyant de température éteint, appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée du panier (1).
- Rabattez lentement et complètement la poignée dans son logement (2) (fig. 5).

Réglez le minuteur (selon modèle)

- Appuyez sur le bouton et sélectionnez le nombre de minutes désiré.
- Relâchez le bouton. Le temps affiché est sélectionné et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour modifier la sélection, maintenez le bouton appuyé pendant 2 secondes.
- Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur le bouton.

Surveillez la cuisson

- Durant la cuisson, il est normal que le voyant de température s'allume et s'éteigne.

Retirez les aliments

- Pour remonter le panier, relevez la poignée à l'horizontale jusqu'à ce que vous entendiez le « clic » de verrouillage (fig. 6).
- Ouvrez le couvercle (fig. 7).
- Égouttez les aliments.
- Retirez le panier, en vous assurant que la tige est complètement sortie de la cuve (fig. 8).
- Refermez le couvercle et servez.

! Ne dépassez jamais la quantité limite de sécurité.



- Coupez les aliments de la même taille afin qu'ils cuisent de façon homogène
- Évitez les morceaux trop épais
- Secouez bien les aliments surgelés pour détacher les morceaux de glace avant de mettre les aliments dans la friteuse.
- Certains aliments surgelés ne peuvent être cuits immédiatement. Vérifiez les indications du fabricant.

! Ne forcez jamais la poignée du panier : commencez par appuyer sur le bouton de déverrouillage de la poignée.

! Le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil.

! La vapeur qui s'échappe du couvercle, ainsi que les éléments en verre et en métal, sont brûlants.

! Attention : ne placez jamais votre main ou votre visage au-dessus du filtre. Ne touchez pas au revêtement métallique ou au hublot.



Pour préserver la matière grasse, salez et poivrez toujours les aliments hors de la friteuse. Pour des fritures bien croustillantes, ouvrez immédiatement le couvercle à la fin de la cuisson. Pour une 2^e cuisson :
 - attendez que le voyant soit éteint avant de plonger de nouveaux aliments dans l'huile.
 - rectifiez le niveau d'huile selon la quantité d'aliments à frire.

Tableaux de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités, du goût de chacun, de la tension du réseau électrique, etc.

| Surgelés* | Température | Temps de cuisson |
|-------------------------|-----------------|------------------|
| Pommes frites** | 190 °C / 374 °F | 9 - 16 min |
| Croquettes de poulet | 190 °C / 374 °F | 10 - 13 min |
| Poulet frit en quartier | 180 °C / 356 °F | 18 - 20 min |
| Rondelles d'oignons | 190 °C / 374 °F | 5 - 6 min |
| Beignets de pommes | 170 °C / 338 °F | 6 - 7 min |
| Légumes frits | 170 °C / 338 °F | 6 - 8 min |
| Beignets de crevettes | 180 °C / 356 °F | 4 - 5 min |
| Crevettes | 190 °C / 374 °F | 4 - 5 min |
| Filets de poisson | 190 °C / 374 °F | 5 - 6 min |
| Champignons | 150 °C / 302 °F | 10 - 12 min |
| Boulettes de boeuf | 180 °C / 356 °F | 9 - 10 min |
| Beignets | 170 °C / 338 °F | 5 - 6 min |

* Pour les aliments frais diminuer les temps de cuisson de 1 à 2 minutes.

** Pour les frites fraîches augmenter les temps de cuisson de 4 à 6 minutes.

Arrêtez l'appareil

- Une fois la friture terminée, placez l'interrupteur Marche/Arrêt à la position **O**.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir la friteuse et l'huile (de 2 à 3 heures).
- Rangez la fiche dans le range-prise situé à l'arrière de l'appareil (selon modèle).
- Attendez que la friteuse soit complètement refroidie avant de la déplacer.
- Lorsque vous déplacez la friteuse, tenez-la fermement et assurez-vous qu'elle est bien droite.

! Ne déplacez jamais la friteuse le couvercle ouvert.

! Ne déplacez jamais la friteuse si elle contient de l'huile chaude.

Entretien

Conservez la matière grasse

- À l'aide d'une écumoire non métallique ou d'un filtre en papier, recueillez les petits morceaux d'aliments restés dans l'huile.
- Conservez la matière grasse dans la friteuse ou stockez-la dans un récipient hermétique à l'abri de la lumière et de la chaleur (recommandé si vous n'utilisez pas la friteuse souvent).



Il n'est pas nécessaire de conserver la matière grasse au réfrigérateur

Filtrez la matière grasse

À l'aide d'un filtre en papier (disponible en ligne ou à un Centre de Service agréé T-Fal).

- Attendez que l'huile soit froide.
- Videz doucement l'huile dans une casserole.
- Placez un filtre en papier au fond du panier de la friteuse.
- Lavez la cuve.
- Placez le panier (avec le filtre en papier) dans la friteuse (poignée en position haute).
- Reversez soigneusement l'huile dans la cuve avec précaution.
- Jetez le papier filtre, nettoyez le panier.

L'huile peut aussi être filtrée à l'aide d'un pot à huile réf. XA 500003 d'une capacité maximale de 2,5 l (disponible auprès des Centres de Service agréés T-Fal).

! L'huile doit être filtrée régulièrement.

Les débris qui se détachent des aliments ont tendance à brûler. Cela entraîne une altération plus rapide de l'huile et augmente à la longue les risques d'inflammation.

Renouvelez la matière grasse

- Ne jetez pas la matière grasse dans l'évier. Laissez-la refroidir et mettez-la avec les ordures ménagères.

! Changez l'huile toutes les 8 à 12 utilisations maximum.

Une huile « propre » conserve mieux le goût des aliments et donne une friture plus légère.

Remplacez le filtre anti-odeurs

(Le filtre anti-odeurs réf. XA500008 est disponible auprès des Centres de Service agréés T-Fal).

- Ouvrez le couvercle. Détachez-le en le tirant vers le haut (fig. 9) et retournez-le.
- Séparez le rabat anti-éclaboussures/odeurs du couvercle en actionnant le clip (fig. 10).
- Retirez le filtre anti-odeurs en poussant par en dessous du rabat anti-éclaboussures/odeurs.
- Placez le nouveau filtre anti-odeurs (fig. 11).
- Remplacez le rabat anti-éclaboussures/odeurs.
- Engagez les crochets du rabat anti-éclaboussures/odeurs sous les deux encoches avant du couvercle (fig. 12).
- Appuyez sur le rabat anti-éclaboussures/odeurs de part et d'autre du clip de verrouillage jusqu'à ce que vous entendiez le « clic » (fig. 13).
- Pour remettre le couvercle : Introduisez les attaches du couvercle dans leur logement (fig. 14).

! Remplacez le filtre anti-odeurs au bout de 10 à 15 fritures maximum.

! Vérifiez si le clip du rabat anti-éclaboussures/odeurs est bien verrouillé avant de retourner le couvercle.

Nettoyage

- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un linge humide. Séchez soigneusement.
- Nettoyez les autres éléments avec une éponge humide et de l'eau savonneuse..

! **Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. N'utilisez pas de produits abrasifs.**

Nettoyez le couvercle et le hublot

- Retirez le couvercle.
- Séparez le couvercle du rabat anti-éclaboussures/odeurs et retirez le filtre anti-odeurs.
- Vous pouvez nettoyer le couvercle et le rabat anti-éclaboussures/odeurs au lave vaisselle (fig. 15).
- Séchez avant de replacer le couvercle et le filtre anti-odeurs.
- Pour une bonne visibilité :
 - nettoyez l'intérieur du hublot à l'aide d'une éponge et d'un peu de jus de citron
- Laissez sécher le hublot à l'air ambiant ou essuyez-le avec un linge propre en coton.

! **Retirez le filtre anti-odeurs avant de laver le couvercle.**

! **Nettoyez le hublot après chaque utilisation.**

! **Ne changez jamais le joint d'étanchéité du couvercle.**

Nettoyez la cuve amovible

- Vous pouvez nettoyer votre cuve au lave-vaisselle. Faites attention de ne pas abîmer le revêtement avec les grilles du lave-vaisselle.
- Évitez de déformer votre cuve – une déformation peut être causée par des chocs ou des chutes.

! **Si votre cuve est déformée, remplacez-la auprès de votre Centre de service agréé le plus proche.**

CUVE A REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF

- Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le revêtement anti-adhésif est CONFORME A LA REGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

! **Pour conserver plus longtemps les qualités anti-adhésives n'utilisez aucun ustensile métallique.**

Nettoyez le panier

- Lavez le panier dans une grande quantité d'eau savonneuse.
- Vous pouvez mettre le panier et la poignée au lave vaisselle (fig. 15).
- Séchez le panier avant de le replacer dans la friteuse.

! **Si vous perdez votre panier, ou s'il est endommagé, veuillez communiquer avec T-FAL.**

Si votre friteuse ne fonctionne pas bien

| Problème et causes possibles | Solutions |
|---|---|
| <p>La friteuse ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas branché. • L'interrupteur n'est pas placé à la position I. • Le voyant de température ne s'allume pas. • La cuve est positionnée à l'envers. | <ul style="list-style-type: none"> • Branchez l'appareil. • Placez l'interrupteur à la position I et vérifiez que le voyant de température s'allume. • Communiquez avec le Centre de Service agréé T-Fal le plus près. • Remettez la cuve à l'endroit. |
| <p>Dégagement de mauvaises odeurs.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le filtre anti-odeurs est saturé. • La matière grasse est dégradée. • La matière grasse n'est pas appropriée. | <ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le filtre anti-odeurs (voir page 16). • Renouvelez complètement le bain de friture (8 à 12 utilisations maximum). • Utilisez une huile végétale pour des fritures de qualité. |
| <p>De la vapeur s'échappe autour du couvercle.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le couvercle est mal fermé. • Le joint est défectueux ou mal positionné. • Le rabat anti-éclaboussures/odeurs est mal installé. | <ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le couvercle est bien fermé. • Communiquez avec le Centre de Service agréé T-Fal le plus près. • Remplacez le le rabat anti-éclaboussures/odeurs (voir page 16) |
| <p>Le bain de friture déborde.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le filtre anti-odeurs est saturé. • Le repère maxi de remplissage de la cuve a été dépassé. • Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (surgelés). • Le panier est trop plein. • Le panier est déformé. • Mélange d'huile et de graisses différentes. • La matière grasse n'est pas changée assez régulièrement. | <ul style="list-style-type: none"> • Changez le filtre anti-odeurs (voir page 16). • Vérifiez le niveau du bain (maxi) et enlevez le surplus. • Retirez la glace des surgelés et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier • Retirez une partie des aliments. • Changez votre panier. • Videz et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec un seul type d'huile. • Utilisez uniquement des matières grasses végétales. |
| <p>Les aliments ne dorent pas et restent mous.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ils sont trop épais et contiennent beaucoup d'eau. • Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température. • La température du bain de friture est trop basse : le thermostat est mal réglé. | <ul style="list-style-type: none"> • A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson. • Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés). • Réglez le thermostat à la température recommandée. |
| <p>Le minuteur ne fonctionne plus (selon modèle)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pile est usagée | <ul style="list-style-type: none"> • Faites la changer au Centre de Service agréé T-Fal. |

Si le problème persiste, communiquez avec le Service à la clientèle de T-Fal.

! Toute réparation doit être effectuée uniquement par un centre de service agréé T-Fal, avec les pièces du fabricant.

Communiquez tout d'abord avec le Service à la clientèle de T-Fal :
 au Canada : 1 800 418 3325 ou www.t-fal.ca
 aux États-Unis : 1 800 395 8325 ou www.t-fal.com

GARANTIE

Garantie limitée d'un an:

T-FAL garantit ce produit contre tout défaut de fabrication pendant un an à partir de la date d'achat. Si vous découvrez un défaut pendant cette période d'un an, suivre les indications ci-dessous pour utiliser la garantie :

Au Canada

- 1) Rapportez votre appareil chez votre détaillant où vous l'avez acheté avec la preuve d'achat,
Ou
- 2) Apportez votre appareil au centre de service après-vente autorisé le plus proche avec la preuve d'achat.
- 3) T-Fal Canada s'engage à réparer ou remplacez les pièces défectueuses ou le produit sans frais à condition que le produit soit retourné avec tous les frais d'envoi prépayés à :

T-FAL Canada
Filiale du Groupe Seb Canada Inc.
455 Finchdene Square
Scarborough, Ontario M1X 1B7

accompagné de la preuve d'achat et d'une lettre décrivant la nature du défaut. Bien emballer le produit lors de l'envoi. Le service après-vente de T-FAL doit être contacté par courrier ou téléphone (1-800-418-3325) avant toute action dans le cas où il serait possible de corriger le défaut sans retourner le produit.

Aux Etats-Unis

Ne pas envoyer le produit au détaillant chez lequel il a été acheté, ni à T-FAL Corp. T-FAL Corp. accepte de réparer ou de remplacer gratuitement la pièce ou le produit défectueux, sous réserve que le produit soit renvoyé tous frais d'expédition payés à votre Centre de Service autorisé local, accompagné de la preuve de l'achat et d'une lettre détaillant la nature du défaut.

Assurez-vous que le produit est soigneusement emballé lorsque vous l'expédiez. Le Centre de Service Client T-FAL doit être contacté par téléphone (1-800-395-8325) avant une quelconque action, pour le cas où il serait possible de corriger le défaut sans renvoyer l'unité.

La présente garantie ne s'applique pas si l'unité a été "bricolée", ni à des dommages survenus du fait de négligence dans l'utilisation, de mauvais emballage ou d'une mauvaise manutention au cours du transport de la part d'un quelconque transporteur.

Les réparations non couvertes par la présente garantie seront effectuées au prix courant des pièces et de la main d'oeuvre, plus les frais d'expédition pour le retour.

La présente garantie confère les droits spécifiques légaux et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'un Etat à l'autre.

Attention : Toute intervention doit être effectuée uniquement par un Centre de Service Agréé T-Fal avec des pièces détachées d'origine. Réparer un appareil soi-même peut être dangereux.

Si le problème persiste ou pour tout autre problème, appelez le Service Consommateur T-FAL :

au Canada (1-800-418-3325) ou www.t-fal.ca
aux États-Unis (1-800-395-8325) ou www.t-fal.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Quando utilice aparatos eléctricos, siga algunas precauciones elementales en materia de seguridad y en particular las siguientes:

- 1 Lea completamente este instructivo.
- 2 No toque las superficies calientes. Utilice las agarraderas o los botones.
- 3 Para protegerse contra una posible descarga eléctrica, no sumerja el cordón de alimentación, la toma de corriente o el aparato, en el agua ni en ningún otro líquido.
- 4 Se necesita una vigilancia atenta cuando cualquier aparato eléctrico es utilizado por los niños o está a su alcance.
- 5 Desconecte el aparato después de usar y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de instalar, de retirar los accesorios o de limpiarlo.
- 6 No utilice ningún aparato eléctrico con un cordón de alimentación o una toma dañados, cuando el aparato funciona mal o después de que haya sido dañado de cualquier forma. Devuelva los aparatos defectuosos a un centro de servicio. Ver la lista adjunta de los centros de servicios.
- 7 El uso de determinados accesorios no recomendados por el fabricante, pudiera ocasionar daños y heridas.
- 8 No utilice el aparato al exterior.
- 9 No deje el cordón de alimentación colgar de una mesa. Esto podría ocasionar accidentes graves. No lo deje en contacto con superficies calientes.
- 10 No coloque nunca el aparato sobre/cerca de un quemador de gas, de una hornilla eléctrica o dentro de un horno caliente.
- 11 No desplace nunca un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- 12 Siempre fije la toma al aparato en primer lugar y luego conecte. Para apagar, desconecte.
- 13 Este aparato es para uso exclusivamente doméstico.
- 14 Sea muy prudente cuando desplaza una freidora que contiene aceite caliente.
- 15 Asegúrese que las agarraderas estén correctamente fijadas a la cesta y sólidamente instaladas. Ver las instrucciones detalladas de montaje.

20

16 CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

- 17 El nivel de aceite debe estar siempre entre las marcas de MINI y MAXI.
- 18 No sobrepasar nunca la canastilla, no exceder nunca la capacidad máxima.
- 19 Nunca conectar la freidora sin aceite o grasa en el interior.
- 20 Los tiempos de cocción son indicativos.
- 21 El aceite debe ser filtrado regularmente y cambiado cada 8-12 utilizaciones.
- 22 No mezclar diferentes tipos de aceite.
- 23 Si utiliza materia grasa sólida, córtela en pequeños trozos y derrítalos previamente a fuego lento en un recipiente aparte y después deposítela lentamente en la recipiente de la freidora. No ponga la materia grasa directamente en la recipiente o la cesta ya que la freidora podría estropearse.
- 24 Si dispone de cuba extraíble, nunca extraer cuando la freidora está conectada.
- 25 En caso de problemas contacte nuestros centros servicios autorizados T-FAL.

Instrucciones para la polarización

Si su aparato está equipado con una toma polarizada (una patita más ancha que la otra), esto tiene por objetivo reducir los riesgos de impactos eléctricos y, esta toma sólo puede conectarse en un sentido. Si la toma no entra correctamente en el enchufe, voltéela. Si aún no entra, contacte un electricista. No trate de modificar la toma de ninguna forma.

Modo de empleo para los cables de alimentación cortos

No utilice un cordón de alimentación largo, se le suministrará un cordón de alimentación corto para evitar que éste se enrede o que se pueda enredar los pies con él.

Conector magnético: especial para USA

El cable está equipado con un conector magnético desmontable. El conector magnético debe engancharse directamente en la freidora. DEBE HACERSE ANTES DE CONECTAR EL CABLE EN EL ENCHUFE.

Descripción

1. Tapa
2. Ventanilla
3. Lengüetas de la tapa
4. Ganchos de la protección de salida de vapor
5. Protección extraíble de salida de vapor
6. Filtro antiolores
7. Cierre hermético
8. Clips de cierre de la protección de salida de vapor
9. Canastilla
10. Cuba removible con revestimiento antiadherente
11. Botón de desbloqueo del mango de elevación de la canastilla
12. Mango con sistema de elevación y descenso de la canastilla
13. Marcas de nivel mínimo y máximo de llenado en la cuba.
14. Guía para la cuba removible
15. Mando de apertura
16. Cuerpo metálico
17. Reloj (según modelo)
18. Termostato regulable
19. Interruptor ON-OFF con indicador luminoso

Protección del medio ambiente

- Esta freidora ha sido diseñada para funcionar durante muchos años. Sin embargo, si alguna vez decide reemplazarla, no olvide lo que usted puede hacer para proteger el medio ambiente.
- Antes de tirar su freidora, un Servicio Técnico deberá extraer la pila del reloj.
- Los Servicios Técnicos aprobados por Tefal se encargarán de destruir de forma adecuada el aparato.

Preparativos para utilizar la freidora

Antes de la primera utilización

- Limpie la tapa, la ventanilla, la protección de salida de vapor, la cuba extraíble y la canastilla con una esponja y líquido lavavajillas con limón. Seque todos los componentes.
- El filtro antiolores ya está instalado en la tapa.

- ! No coloque la tapa en el lavavajillas ni la deje en agua sin antes haber retirado el filtro antiolores.
- ! No moje nunca el filtro antiolores.

Colocación de la cuba extraíble



- Coloque la cuba, pico vertedor y la marca mini/maxi (^{MAXI} _{MINI}) hacia la parte trasera del aparato. (fig 1).
- El borde de la cuba debe encajar perfectamente en el fondo de la freidora.

- ! Un sistema de seguridad evita que la freidora funcione sin antes haber colocado correctamente la cuba.

Llenado de la cuba con aceite

- Utilice aceite de uso doméstico recomendado para freidoras (fig. 2) : aceite de girasol, oliva, etc.
- Si utiliza materia grasa sólida: córtela en pequeños trozos y fúndala aparte para luego verterla en la cuba (nunca en la canastilla o en la cuba).
- Siga las instrucciones de cocción del fabricante.

- ! Nunca conecte la freidora cuando esté vacía.
- ! No mezcle diferentes tipos de materia grasa o aceites.
- ! El nivel de llenado debe situarse siempre entre las marcas mínima y máxima indicadas en el interior de la cuba. Compruebe el nivel de aceite cada vez que inicie una fritura, y añada aceite o materia grasa del mismo tipo si es necesario.

| Cantidad de materia grasa |  |  |
|---------------------------|---|---|
| Mini | 2,3 l / 9 cups | 2030 g / 4,3 lbs |
| Maxi | 2,5 l / 10 cups | 2160 g / 4,8 lbs |

Precaentamiento

- Cierre la tapa.
- Enchufe la freidora.
- Coloque el interruptor en la posición I.
- Ajuste el termostato (vea tablas p. 24). La freidora empieza a funcionar.

- ! Coloque la freidora:
 - en una superficie estable,
 - fuera del alcance de los niños,
 - resguardada del agua o fuentes de calor.
- ! No deje la freidora sin vigilancia. No deje el cable colgando.

Cocción

Prepare la canastilla

- Coloque la canastilla en el borde de la cuba (fig. 3).
- Seque los alimentos a freír.
- Llene la canastilla.
- Reduzca la cantidad si desea freír alimentos congelados.

| | Papas fritas (frescas) | Papas fritas ongeladas |
|-----------------------------|-------------------------|------------------------|
| Límite de capacidad | 1250 g / 2,7 lbs | 900 g / 2 lbs |
| Cantidad máxima recomendada | 670 g / 1,5 lbs | 500 g / 1,1 lbs |

! Nunca sobrepase el límite de seguridad.



- Corte los alimentos en trozos del mismo tamaño para que se frían en el mismo tiempo y de forma homogénea.
 - Evite freír piezas muy gruesas.
 - Sacuda los congelados para desprender los posibles trozos de hielo.
 - No todos los alimentos congelados están listos para freírse. Compruebe las instrucciones del fabricante.

Descenso de la canastilla

- Cierre la tapa.
- Cuando el indicador de temperatura se haya apagado, pulse el botón de desbloqueo del mango de elevación de la canastilla (1)
- Con suavidad, doble el mango y guárdelo en su compartimento (2) (fig. 5).

! No fuerce nunca el asa de elevación y descenso de la canastilla: siempre presione antes el botón de desbloqueo.

Programación del reloj (según modelo)

- Presione el botón para seleccionar el tiempo minuto a minuto.
- Deje de presionar el botón. El tiempo que aparece en el visor es seleccionado y comienza la cuenta atrás.
- En caso de error de programación o para borrar el tiempo seleccionado, presione el botón durante 2 segundos
- Para parar la alarma, presione el botón.

! El reloj avisa que el tiempo de cocción ha finalizado, pero no detiene el funcionamiento de la freidora.

Vigile la fritura

- Durante la fritura es normal que el piloto luminoso de temperatura se apague y se encienda.

! El vapor que sale de la tapa, el cristal y las partes metálicas están muy calientes

! Atención: No coloque ni la mano, ni la cara por encima del filtro. No toque el cuerpo metálico ni la ventanilla.

Remover los alimentos

- Levante el mango y colóquelo en posición horizontal para levantar la canastilla hasta que oiga un "click" indicando que queda bloqueado (fig. 6).
- Abra la tapa. (fig. 7).
- Escurra los alimentos
- Extraiga la canastilla, asegurándose que la barra sale completamente de la cuba (fig. 8)
- Cierre la tapa y sirva los alimentos.



Añada sal y pimienta fuera de la freidora para conservar la materia grasa.
 Para preparar una segunda fritura:
 - espere a que el indicador de temperatura se apague antes de colocar los alimentos en el aceite.
 - ajuste el nivel de aceite según la cantidad de alimentos a freír.

Cocción

Tabla de tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se dan a título indicativo. Pueden variar en función de las cantidades, del gusto de cada persona, de la tensión de la red...

| Alimentos congelados* | Temperatura | Tiempo de cocción |
|-----------------------|-----------------|-------------------|
| Papas fritas** | 190 °C / 374 °F | 9 - 16 min. |
| Croquetas de pollo | 190 °C / 374 °F | 10 - 13 min. |
| Pollo frito a cuartos | 180 °C / 356 °F | 18 - 20 min. |
| Buñuelos de cebolla | 190 °C / 374 °F | 5 - 6 min. |
| Buñuelos de manzana | 170 °C / 338 °F | 6 - 7 min. |
| Verduras fritas | 170 °C / 338 °F | 6 - 8 min. |
| Buñuelos de camarones | 180 °C / 356 °F | 4 - 5 min. |
| Camarones | 190 °C / 374 °F | 4 - 5 min. |
| Filetes de Pescado | 190 °C / 374 °F | 5 - 6 min. |
| Champiñones | 150 °C / 302 °F | 10 - 12 min. |
| Albóndigas de ternera | 180 °C / 356 °F | 9 - 10 min. |
| Buñuelos | 170 °C / 338 °F | 5 - 6 min. |

* Para los alimentos frescos, los tiempos de cocción se reducen de 1 a 2 minutos.

** Para las Papas fritas frescas, los tiempos de cocción se aumentan de 4 a 6 minutos.

Desconectar la freidora

- Cuando haya finalizado la fritura, coloque el interruptor ON-OFF en la posición **O**.
- Desenchufe la freidora.
- Deje que se enfríe (durante 2 ó 3 horas).
- Guarde el enchufe (sólo algunos países – según modelo).
- Espere a que la freidora se haya enfriado por completo para moverla de sitio.
- Sujétela con firmeza y de abajo.

! Nunca mueva la freidora con la tapa abierta.

! Nunca mueva la freidora con aceite o materia grasa caliente dentro.

Mantenimiento

Conservación del aceite

- Con la ayuda de una espumadera retire los pequeños restos de alimentos que puedan quedar en la materia grasa.
- Conserve la materia grasa en la cuba o guárdela en un recipiente hermético reservado de la luz y del calor (muy recomendable si no utiliza la freidora muy a menudo).



No es necesario conservar el aceite en el refrigerador.

Filtrado del aceite

Con un filtro de papel (disponibles en los Centros de Servicio Técnico)

- Espere que el aceite se enfríe.
- Vierta cuidadosamente el aceite en un recipiente.
- Coloque en el fondo de la canastilla un filtro de papel.
- Lave la cuba.
- Coloque la canastilla y el filtro de papel en la freidora. Enganche la canastilla en el borde de la cuba.
- Vierta otra vez con cuidado el aceite en la cuba.
- Tire el filtro de papel y limpie la canastilla

Con un recipiente para filtrar ref. XA500003 de máxima capacidad: 2,5 l. (disponible en los Centros de Servicio Técnico).

! El aceite debe filtrarse con regularidad. Los pedazos que se desprenden de los alimentos fritos tienden a carbonizarse lo que provoca una alteración más rápida de la materia grasa y, al mismo tiempo, incrementa el riesgo de inflamación.

Renovación del aceite

- No vierta el aceite utilizado en el fregadero. Deje que se enfríe y tírelo con el resto de la basura.

! El aceite o materia grasa debe ser renovada regularmente y como máximo cada 8 ó 12 utilidades, para conservar el sabor y la ligereza de los alimentos fritos.

Cambio del filtro antiolores

(Ref. XA500008 disponible en los Centros de Servicio Técnico).

- Abra la tapa. Retírela levantándola (fig. 9).
- Coloque el lado negro de la tapa frente a usted.
- Separe la protección de salida de vapor negra de la tapa blanca accionando el clip (fig. 10).
- Retire el filtro empujando fuerte desde el interior de la protección de salida de vapor.
- Coloque el filtro antiolores (fig. 11).
- Coloque el paravapor
- Introduzca los ganchos del paravapor en las dos muescas delanteras de la tapa (fig. 12).
- Presione sobre la protección de salida de vapor sobre cada lado del clip del cierre hasta oír el "click" (fig. 13).
- Para volver a colocar la tapa: Coloque las lengüetas de la tapa en su alojamiento (fig. 14).

! Cambie el filtro después de utilizar la freidora de 10 a 15 veces.

! Verifique que el clip de la protección de salida de vapor está bien cerrado antes de darle la vuelta a la tapa.

Limpieza

- Limpie el exterior de la freidora con un trapo húmedo y luego seque cuidadosamente.
- Limpie las otras partes de la freidora con una esponja húmeda y un poco de detergente líquido.

! Nunca sumerja el cuerpo de la freidora en agua. No utilice productos de limpieza agresivos.

Limpieza de la tapa y la ventanilla

- Retire la tapa.
- Separe la tapa de la protección de salida de vapor y extraiga el filtro.
- Puede lavar la tapa y la protección de salida de vapor en el lavavajillas (fig. 15).
- Seque la tapa antes de colocarla en la freidora.
- Para una buena visibilidad, lave la tapa en el lavavajillas o pase una esponja con detergente con limón o una toallita con limón;
- Deje que la ventanilla se seque al aire libre o séquela con un paño limpio de algodón.

! Extraiga y limpie el filtro antes de lavar la tapa.

! Limpie la ventanilla después de cada 8 ó 12 utilizaciones.

! No retire la junta de estanqueidad de la tapa.

Limpieza de la cuba extraíble

- Puede limpiar la cuba en el lavavajillas. Tenga cuidado de no dañar el revestimiento antiadherente con las rejillas del lavavajillas.
- Trate de no dañar la forma de la cuba.

CUBA CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE (según modelo)

- El oscurecimiento o rayaduras que puedan aparecer con el uso prolongado no causan ningún tipo de problema al correcto funcionamiento de la freidora.
- Garantizamos que el revestimiento antiadherente CUMPLE CON LA NORMATIVA relacionada con los materiales que se ponen en contacto con los alimentos.

! Sin embargo, si la cuba se ha deformado, cámbiela en el Servicio Técnico más próximo a su domicilio.

! No utilice utensilios metálicos para conservar durante más tiempo sus propiedades antiadherentes.

Limpieza de la canastilla

- Lave la canastilla con agua y jabón
- Puede meter la canastilla y el mango en el lavavajillas (fig. 15).
- Secar la canastilla antes de introducirla en la freidora.

! Si la canastilla se deforma, cámbiela en el Servicio Técnico más próximo a su domicilio.

Si la freidora no funciona correctamente

ESP

| Problemas y posibles causas | Soluciones |
|--|--|
| <p>La freidora no funciona.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La freidora no ha sido enchufada. • El interruptor no está conectado • El indicador luminoso de temperatura no se enciende. • La cuba no está bien colocada. • No hay suficiente aceite. | <ul style="list-style-type: none"> • Enchufe el equipo. • Coloque el interruptor en la posición deseada y compruebe que el indicador de temperatura funciona. • Contacte con el Servicio Técnico más cercano a su domicilio. • Coloque la cuba correctamente. • Llene la cuba con aceite hasta el nivel maxi. |
| <p>Se producen olores desagradables.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El filtro antiolores está saturado. • La materia grasa o aceite se ha deteriorado. • Ha utilizado aceite no adecuado | <ul style="list-style-type: none"> • Cambie el filtro antiolores (Vea pág. 25). • Renueve completamente el baño de fritura. (máximo de 8 a 12 utilizaciones). • Utilice aceite vegetal o materia grasa sólida de calidad para freír. |
| <p>El vapor se escapa a través de la tapa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La tapa no está correctamente cerrada • La junta está defectuosa o mal colocada. • La protección de salida de vapor está mal montada. | <ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que la tapa está bien cerrada. • Contacte con el Servicio Técnico más cercano a su domicilio. • Cambie la protección de salida de vapor (vea pág. 25). |
| <p>El aceite de fritura se desborda.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El filtro antiolores está saturado. • El nivel máximo de aceite ha sido sobrepasado. • La canastilla está demasiado llena • La canastilla está deformada • Ha mezclado diferentes tipos de aceite o materia grasa. • Los alimentos están húmedos y tienen demasiada agua (congelados). • El aceite o la materia grasa no han sido renovados regularmente | <ul style="list-style-type: none"> • Cambie el filtro antiolores (Vea pág. 25). • Compruebe el nivel máximo del aceite de fritura y retire el exceso. • Retire algunos alimentos de la canastilla. • Cambie la canastilla. • Vuelva a llenar la cuba con un sólo tipo de aceite. • Retire los trozos de hielo y seque cuidadosamente los alimentos a freír y baje la canastilla lentamente • Cambie el aceite o la materia grasa regularmente. Utilice aceite vegetal o materia grasa sólida de calidad para freír. |
| <p>La fritura no queda crujiente ni dorada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos son demasiado gruesos y tienen demasiada agua. • Ha freído demasiados alimentos al mismo tiempo y el aceite no está a la temperatura correcta. • La temperatura del aceite debe ser muy baja: el termostato no está bien ajustado. | <ul style="list-style-type: none"> • Para probar, aumente el tiempo de preparación. • Los alimentos deben freírse en pequeñas cantidades (en especial los congelados). • Lleve el termostato a la temperatura correcta |
| <p>El reloj no funciona (según modelo).</p> <ul style="list-style-type: none"> • La batería está gastada. | <ul style="list-style-type: none"> • Cambie la pila en un Servicio Técnico. |

Si el problema persiste, revise el aparato en un Servicio Técnico.

! Cualquier reparación debe ser llevada a cabo por un Servicio Técnico y con las piezas de recambio originales del fabricante.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>