

T-fal®

*Ultimate EZ Clean
Deep Fryer*

T-fal®

Ultimate EZ Clean Deep Fryer



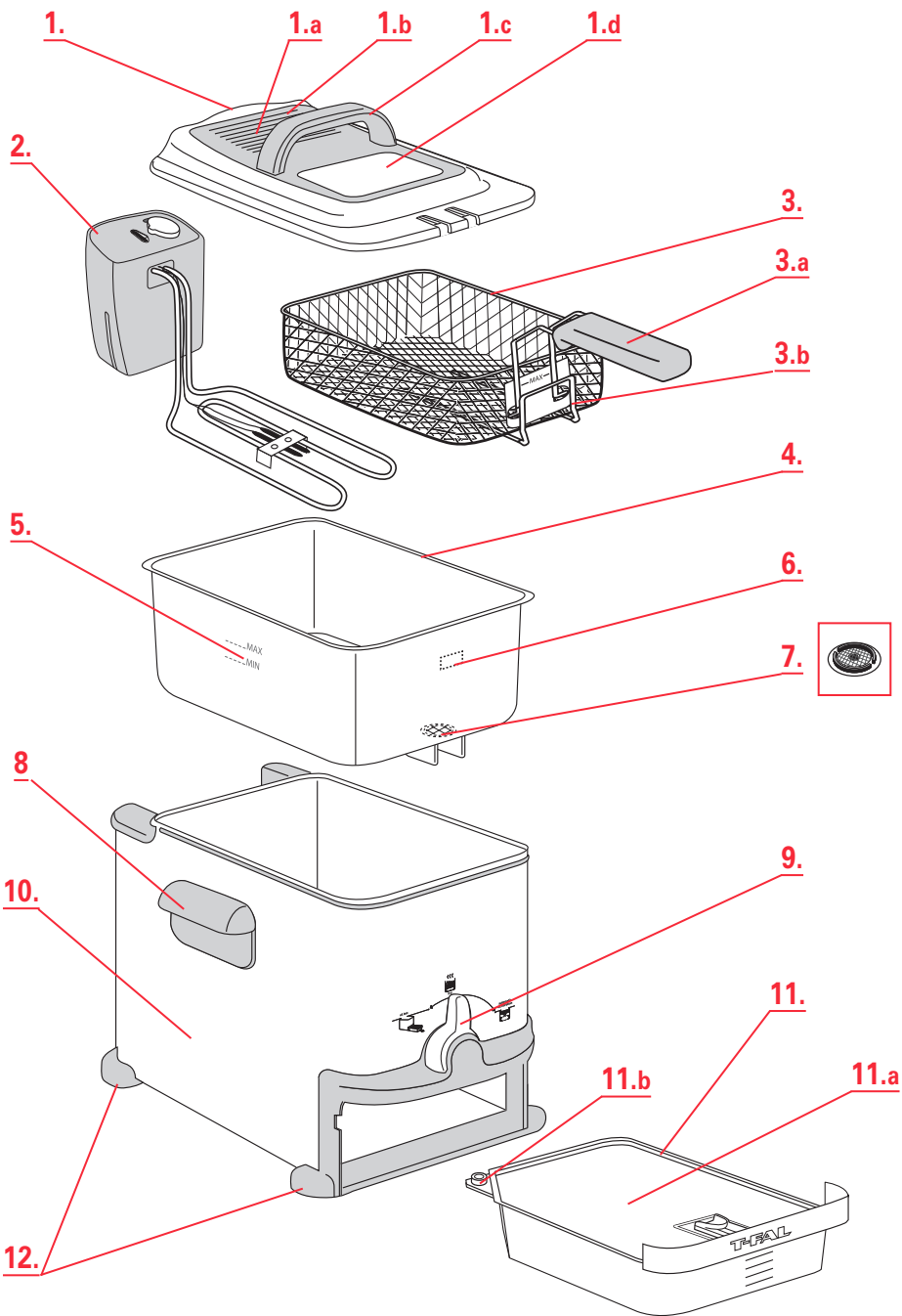
Instructions for use, mode d'emploi

English

Important safeguards	Page 2
Description	Page 3
Use of the Oil box button	Page 4
Before first use	Page 5
Preparing the fryer	Page 6
Frying process	Page 7
Cleaning and Maintenance	Page 9
If your fryer does not work properly	Page 11
Warranty	Page 12

Français

Consignes de sécurité	Page 14
Éclaté du produit	Page 1
Description	Page 15
Utilisation du bouton « Oil box »	Page 16
Avant la première utilisation	Page 17
Préparation	Page 18
Cuisson	Page 19
Entretien et Nettoyage	Page 21
Si votre friteuse ne fonctionne pas bien	Page 23



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. Call our Consumer Service Department for examination.
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 MIN and MAX 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 shortening 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 Consumer Service Department or visit internet address www.t-fal.com.
26. Caution: Overtightening can result in stripping of screws or nuts or cracking of handle or feet.
27. Please check the tightening of the handles and feet screws every 25 uses or 4 times per year.

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

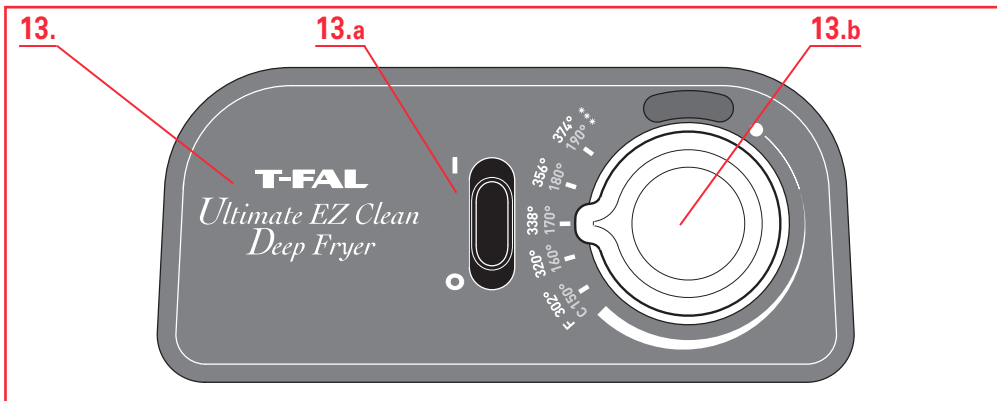
Do not use with an extension cord. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Magnetic connector: (depending on model)

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.**

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

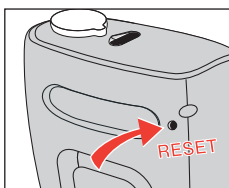
Warning: Possible eruption. Water's reaction to hot oil is extremely volatile. Please ensure, no matter what the recipe states, food must be dried thoroughly before immersing in hot oil.



Description

1. Lid
 - a. Permanent filter
 - b. Filter cover
 - c. Handle
 - d. Viewing window
2. Removable control unit and heating element
3. Frying basket
 - a. Handle
 - b. MAX food level marker
4. Removable bowl
5. MIN and MAX oil level markers
6. Basket high position
7. Fixed oil filter grid
8. Safety carrying handles
9. Oil box control button
10. Housing
11. Oil box
 - a. Lid
 - b. Cap
12. Feet
13. Panel
 - a. On/Off switch
 - b. Adjustable thermostat

RESET function: Your appliance is equipped with an overheating security feature if you use your fryer without oil. If the overheat function is activated, the appliance will shut off automatically. Wait until the heating element has completely cooled.



To reset the fryer, push the RESET button (found on the back of the control unit) with a toothpick or similar non-metallic object after the bowl has been filled with oil. If the overheating security feature is activated several times, please contact the T-FAL Consumer Service Department for assistance.

Filtration, drainage and automatic storage of oil/shortening

Your fryer is fitted with an exclusive and patented system for filtration and automatic drainage, suitable for most types of oils and shortenings used for cooking.

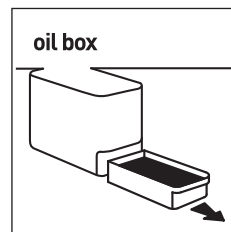
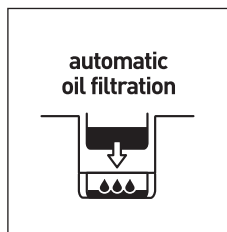
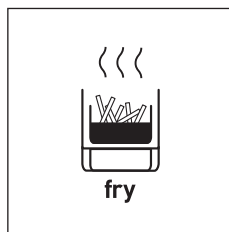
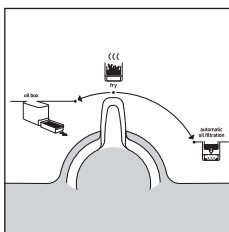
- The **drainage** of oil is completely automatic and safe.
- The **automatic patented filtration system** ensures your oil/shortening stays clean and lasts longer for healthier frying.
- The **Oil box container** enables you to store your oil and keep it until you next want to use it and to avoid any transfer of flavors.

Ultra easy cleaning

Your fryer is easy to handle and to dismantle.

- All the parts (except the control unit) are dishwasher safe.
- Thanks to the patented automatic filtration and oil storage system, your fryer can go into the dishwasher after each use, making it clean as new after each use.

Using the Oil box container control button



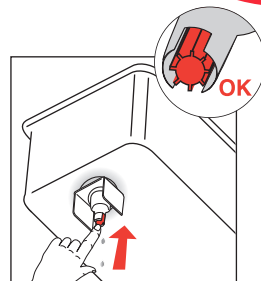
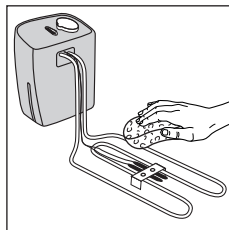
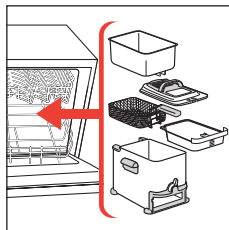
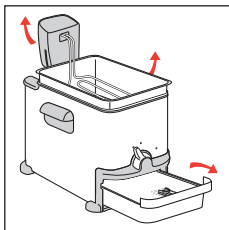
- The Oil box control button has 3 positions.

Fry Position: to fry.

Automatic Oil Filtration Position: to drain and filter the oil into the oil box.

Oil box Position: to allow for removal of the oil box container.

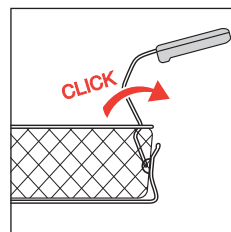
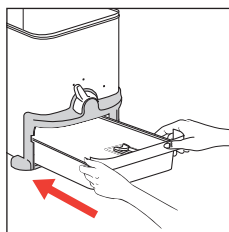
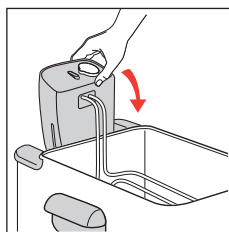
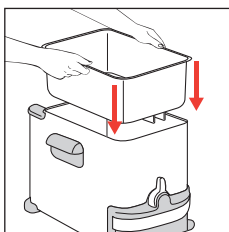
Before first use



- The fryer can be completely dismantled. Remove the lid. Remove the frying basket, the control unit and the bowl. Remove the oil box by positioning the Oil box control button on the Oil box position.
- Clean the lid, the bowl, the housing, the frying basket and the Oil box with soap and water or put them in the dishwasher. Clean the control unit and the heating element with a damp cloth. Dry thoroughly.
- After cleaning, press on the red button under the fryer to release any water in the bowl.

! Do not immerse the control unit with the heating element in water.

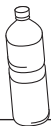
! Check that the red button has gone back to its original position.



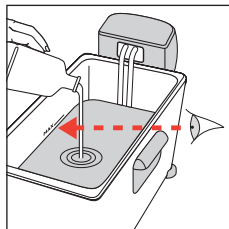
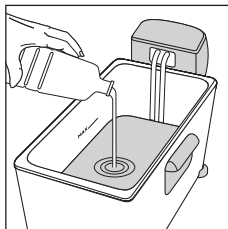
- Place the bowl and the heating element in position.
- Place the Oil box control button on the Oil box position and insert the empty Oil box into the fryer.
- Completely unfold the basket handle; a “click” indicates that it is correctly positioned.

! Make sure that the control unit is correctly positioned otherwise the fryer cannot function.

Preparing the fryer



MAX	14 cups / 3.3 L
MIN	12 cups / 2.8 L



- Fill the bowl with oil.

The oil level should always be between the MIN and MAX level of the bowl.

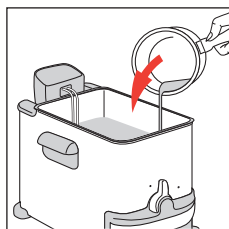
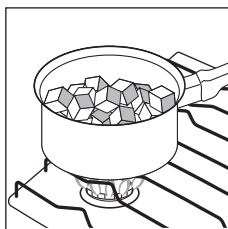
Do not exceed the maximum fill line as boiling oil may overflow during frying and can cause severe burns.

- For best results we recommend vegetable oil.

! *Never use different types of oil at the same time as this may cause the oil to overflow.*



MAX	6.55 lbs / 2970 g
MIN	5.55 lbs / 2520 g

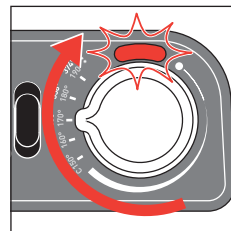
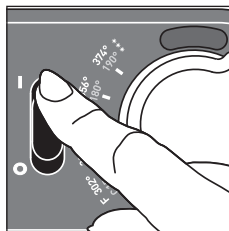
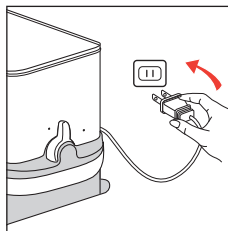
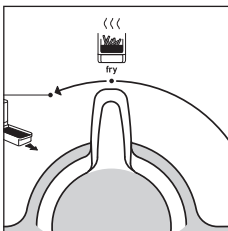


- If you use solid vegetable shortening:

Cut it into small pieces, melt it in a separate pan then pour the melted shortening into the fryer bowl.

! *Never melt the shortening on the heating element or in the frying basket. If you melt the shortening on the heating element or in the frying basket, the safety cut-out would be activated. Press the "reset" button, which is located at the back of the fryer.*

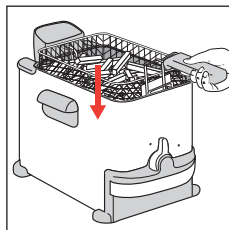
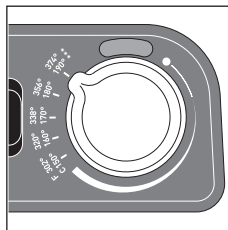
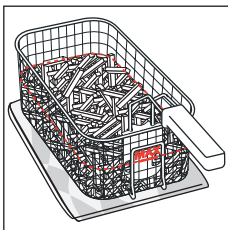
Frying process



- Place the Oil box control button on the Fry position.
- After the bowl has been filled with oil, plug in the fryer without the frying basket. Set the On/Off switch button to position I and the temperature indicator light will switch on. Turn the adjustable thermostat to the desired temperature (see cooking tables).
- The fryer will now start to heat the oil.
- Note : the temperature indicator light will switch off when the desired temperature is reached.

! Do not plug in the fryer without oil.

	Fresh potato or French fries	Frozen potato or French fries
Maximum safety capacity	2.65 lbs / 1.2 kg (in 2 batches)	2 lbs / 900g
Recommended capacity	1.3 lbs / 600 g	1 lb / 450g



- Place food in the basket without overfilling. Notice the MAX food level marking on the basket.

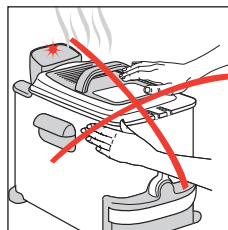
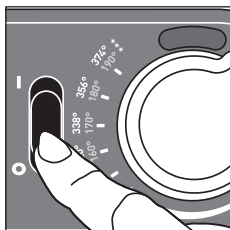
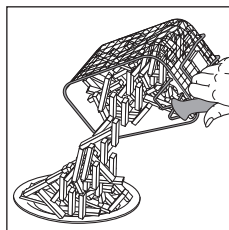
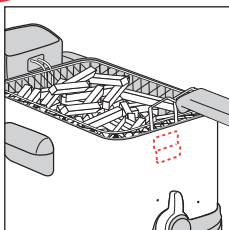
Reduce the quantities for frozen foods.

- After the temperature light has gone off, place and lower the basket slowly into the frying oil. Plunging the basket too rapidly in the oil may cause it to overflow.

- Put the lid on the fryer.

! No matter what the recipe, food must be dried thoroughly before frying. This will prevent the oil overflowing and extend the life of the oil.

! During cooking, it is normal for the temperature light to go on and off.



- Frying is complete when the cooking time has elapsed and food is of the desired color and texture.
- Remove the lid.
Allow excess oil to drain by hooking the basket on the support on the inner bowl.
- Serve.
- When you have finished frying foods, set the On/Off switch on the O position.
- Unplug the appliance and let it cool for about 3 hours.
For filtering and draining the oil, see the section on Cleaning and Maintenance.

Do not touch the fryer when it is in use as it will be extremely hot and can cause severe burns. Steam coming from the filter is also extremely hot.

Cooking tables

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

It is important to fry hand made French fries twice for best results and to prevent the oil from overflowing:

- a first cycle at 320 °F/160 °C

- a second cycle at 374 °F/190 °C

For safety and for the crispiest results, dry food items thoroughly before frying, especially frozen foods and freshly made fries.

Large pieces of chicken or large fries need a longer cooking time.

Set the temperature thermostat according to the table below, or follow the instructions on food packaging.

Cooking tip: To prevent food from sticking together, do not use the basket when cooking battered foods or doughnuts.

FRESH FOODS	Quantity	Temperature	Time
French fries (MAX safety capacity)	2.65 lbs / 1200 g	1st frying	12~15 min
		2nd frying	6~8 min
French fries (MAX recommended capacity)	1.3 lb / 600 g	190°C / 374°F	9~11 min
Chicken nuggets	8	180°C / 356°F	18~20 min
Apple fritters	8~9	170°C / 338°F	6~7 min
Mushrooms	0.9 lb / 400 g	150°C / 302°F	10~12 min
Fish fillets	0.9 lb / 400 g	160°C / 320°F	5~6 min

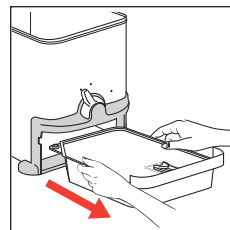
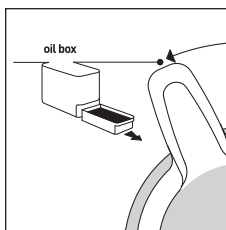
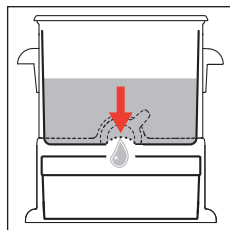
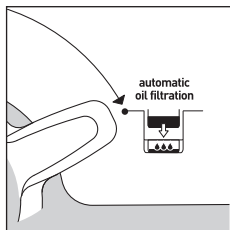
FROZEN FOODS	Quantity	Temperature	Time
French fries (MAX safety capacity)	2 lbs / 900 g	190°C / 374°F	14~16 min
French fries (MAX recommended capacity)	1 lb / 450 g	190°C / 374°F	7~9 min
Fish fillets	0.75 lb / 350 g	190°C / 374°F	7~8 min
Fish nuggets	12	190°C / 374°F	5~6 min
Frozen shrimp	15	190°C / 374°F	4~5 min

We recommend that you:

- clean your oil after each use to avoid burnt crumbs
- change your oil regularly.

For quality and fast cooking, limit the quantity of French fries to 1/2 a basket at a time.

Cleaning and Maintenance



- For your safety, the appliance automatically drains all kinds of oils (or solid shortenings) when it is cool enough (approximately 3 hours after the last cooking).

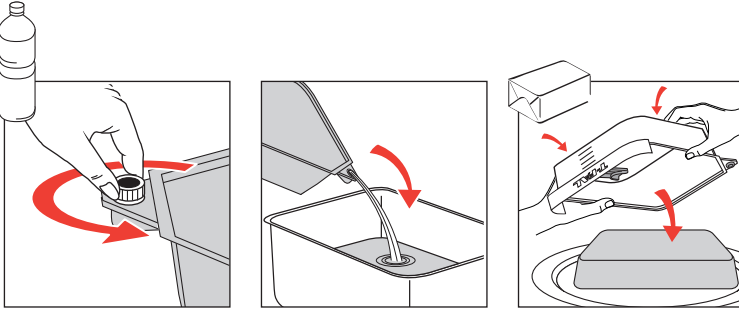
! *Make sure that the oil container is empty before draining the fryer.*

- When finished cooking, turn the Oil box control lever to the Automatic oil filtration position.

- Once the filtration is finished, you can store the container :
 - In the appliance: Turn the Oil box control button on Fry position. The appliance must be carried and transported flat.
 - Out of the appliance : Turn the Oil box control button to the Oil box position and then remove the container. Transport it with care.

! *Carry the container with both hands. Store it in a cool dry place away from the light.*

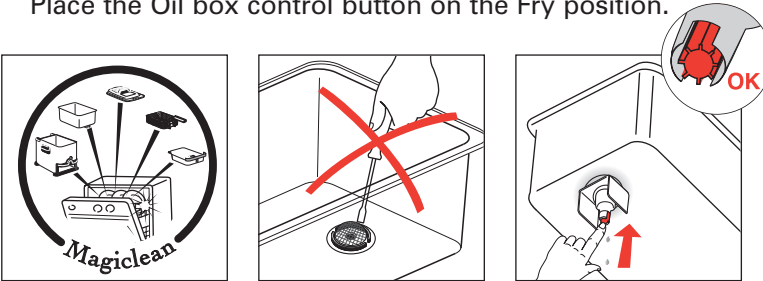
- Store oil in a cool, dry place at a temperature no higher than room temperature.



- To re-use the oil, remove the container with care. Unscrew the oil box cap and empty the oil in the fryer bowl.
- For the solid shortening, remove the lid from the container. Turn the container over and press it to loosen the shortening. Cut it into pieces and melt it in a separate pan. Then, pour it into the bowl.
- Insert the empty container in the fryer, with its lid and cap. Place the Oil box control button on the Fry position.

! Never put the Oil box in the microwave oven.

! Do not pour used oil in the sink.



100% dishwasher safe (except the control unit)

- The lid, bowl, housing, frying basket and the Oil box are dishwasher safe.

Before filling the fryer bowl, always check to ensure the red button under the fryer is in the right position.

If your fryer does not work properly

Problems and possible causes	Solutions
The fryer is not heating	
The appliance is not plugged in. The safety cut-off is activated.	Plug in the appliance. Press the "reset" button, which is located at the back of the fryer. If the problem persists, please contact our Consumer Service Department.
The frying oil overflows	
The MAX marker for filling the bowl has been ded. The MAX marker for filling the frying basket been exceeded. Food is wet or contains too much water (frozen food). Different types of oil/shortening have been mixed.	Check the oil level (MAX), and remove the excess. Check the MAX level of the frying basket, and has remove the excess. Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly. Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
The food does not become golden, and remains soft	
The food is too thick and contains too much water. Too much food being cooked at the same time and the cooking oil is not at the right temperature. The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Experiment by lengthening the cooking time or cut food into thinner pieces. Fry food in small quantities (especially when frozen). Set to the recommended temperature.
The French fries stick together	
The French fries stick together.	Wash potatoes well and dry them thoroughly.
The bowl does not drain	
The oil is still too hot. The Oil box control button is not on the Automatic Oil Filtration position. The filter grid is blocked or clogged. The shortening is solidified.	Wait for the temperature to go down (approximately 3 hours). Turn the Oil box control button on the Automatic Oil Filtration position. Empty the oil into a container and clean the filter grid with soap and water and a non-metallic brush. Press on the red button under the fryer to let out water and crumbs. Allow the fryer to heat (4 to 5 minutes).
Oil leaks	
The max (3.3 l) fill mark for the bowl has been exceeded. There is some oil left in the container or it is full.	Do not exceed the oil level (3.3 l). Clean the fryer before any use. Turn the Oil box control button on the Oil box position, pull out the container and drain it.
Emits unpleasant smells	
The oil has deteriorated. The oil is unsuitable.	Use new oil. Use a good quality blended vegetable oil.
Others problems	
The indicator light does not come on.	Please contact our Consumer Service Department.

If you have any product problems, please contact our Consumer Service Department for expert help and advice: in the US 1800 395 8325 in Canada 1800 418 3325
Consult our web site: www.t-fal.com or www.t-fal.ca.

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

WARRANTY USA

One year limited warranty:

The manufacturer warrants this product to be defect-free in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase. Defective products may be returned by the original purchaser or any subsequent owner within the warranty period, postage pre-paid together with proof of purchase (register receipt) to a T-FAL return facility. If product is returned without proof of purchase it will be renewed based on the manufacturing production week and year to determine warranty coverage. Defective products will be replaced at no charge including return postage if it falls within the warranty timeframe. The warranty does not apply to any unit that has been tampered with, nor to damages incurred through improper use and care, faulty packing or mishandling by any common carrier. Manufacturer's sole obligation and your exclusive remedy under this warranty are limited to such replacement. This is a limited warranty and is in lieu of all other warranties, express or implied, including merchantability. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other legal rights varying from state to state.

If you have a claim:

- 1) Do not return the product to the retailer from which it was purchased.
- 2) Please contact our consumer service department (1-800-395-8325 M -Th 8:30 - 5 pm & Fr 8:30 - 4 pm EST) for assistance and to ensure the fastest possible resolution to the problem. Please have the model or type number of your product on hand.
- 3) If it is determined that you should return your product for replacement - you will be asked to send the product along with the original proof of purchase and a description of the nature of the defect to the closest T-FAL authorized return facility.
- 4) Be sure to include your name, address and home telephone number with your shipment.
- 5) Returns must be sent with all shipping charges pre-paid. We suggest that you carefully wrap your package for shipping and send it by insured or by traceable means.

What happens to my return?

If the inspection shows that the product is defective, under our Limited Warranty, the return facility will notify T-Fal to replace the defective part or product at no cost to you. Comparable substitutions are based on replacement product availability and at the sole discretion of the Manufacturer.

If the inspection shows that the product is not defective under our Limited Warranty we will notify you. Shipping charges may apply to product not covered under warranty.

Please allow 5 - 10 business days to process your return. You will be notified if a repair will take longer.

If problem persists, or for any other problem. Contact T-FAL Customer Service

:

in the U.S. (1-800-395-8325) or www.t-falusa.com

WARRANTY CANADA

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 :

- 1) Return your fryer to the retailer from whom it was purchased along with proof of purchase.
Or
- 2) Take your fryer 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 :

CANADA
GROUPE SEB CANADA
345 Passmore Avenue Toronto,
ON M1V 3N8
1-800-418-3325

accompanied by proof of purchase and a letter detailing the nature of the defect. Be certain that the fryer 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.

If the problem persists, or for any other problem, contact T-FAL Customer Service :

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 fiches électriques ou l'appareil en entier dans l'eau ou dans un autre liquide.
- 4 Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un 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 ou d'enlever des accessoires, ou de le nettoyer.
- 6 N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l'appareil fonctionne mal, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service pour un examen, un réglage ou une réparation.
- 7 L'usage d'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 ou d'un comptoir, et ne le laissez pas toucher à des 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 Soyez extrêmement prudent si vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- 12 Fixez toujours la prise à l'appareil en premier, puis branchez. Pour éteindre, tournez le bouton de commande à la position arrêt puis débranchez.
- 13 N'utilisez pas cet appareil pour d'autres usages que celui pour lequel il a été conçu.
- 14 Soyez très prudent quand vous déplacez une friteuse contenant de l'huile chaude.
- 15 Assurez-vous que la poignée est correctement fixée au panier et solidement en place. Consultez 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 10 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; ceci pourrait abîmer l'appareil.
- 24 Si votre appareil est doté d'une cuve amovible, ne la retirez jamais lorsque la friteuse est en marche.
- 25 Pour tous autres renseignements, communiquez avec un centre de service autorisé T-fal ou visitez, sur Internet, www.t-fal.com.
- 26 Mise en garde : Le fait de visser trop serré la poignée ou les pieds peut user les vis ou les écrous et fissurer la poignée ou les pieds.
- 27 Veuillez vérifier le serrage des vis à la poignée et aux pieds toutes les 25 utilisations ou 4 fois par année.

Instructions pour la polarisation

Votre appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cela 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, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, communiquez avec un électricien. N'essayez en aucune façon de modifier la prise.

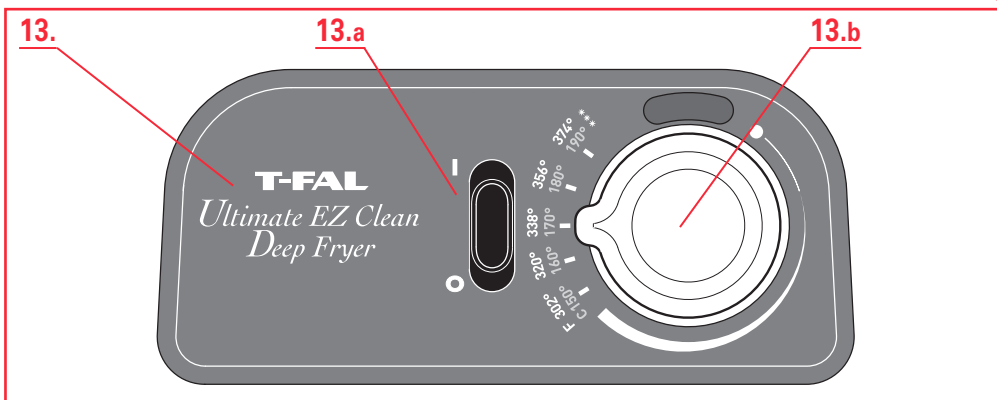
Instructions concernant le cordon d'alimentation

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

Cordon magnétique (selon le modèle)

Le cordon est muni d'un connecteur magnétique détachable. Le cordon magnétique doit être branché directement à la friteuse. **CECI DOIT ÊTRE FAIT AVANT DE BRANCHER LE CORDON SUR LA PRISE MURALE.**

Avertissement : Éclaboussure possible, car l'eau qui réagit avec l'huile chaude est très volatile. Assurez-vous, peu importe ce que la recette indique, que les aliments ont été bien asséchés avant de les immerger dans l'huile chaude.



Description

1. Couvercle
 - a. Filtre permanent
 - b. Bouchon de filtre
 - c. Poignée
 - d. Hublot
2. Boîtier électrique
3. Panier à frites
 - a. Poignée
 - b. Niveau Max de remplissage panier
4. Cuve amovible
5. Repères Min et Max de remplissage de cuve
6. Patte d'accrochage du panier élevé
7. Grille fixe de filtration de la matière grasse
8. Poignées pour le déplacement
9. Bouton de commande Oil box
10. Boîtier
11. Oil box : bac à huile
 - a. Couvercle
 - b. Bouchon
12. Pieds antidérapants
13. Tableau de bord
 - a. Interrupteur Marche/Arrêt
 - b. Thermostat réglable

Fonction RESET : Votre appareil est doté d'une fonction de sécurité en cas de surchauffe sans huile. Si la fonction se déclenche, l'appareil s'éteindra automatiquement. Attendez que l'élément soit refroidi. Pour remettre l'appareil en marche, appuyez sur le bouton RESET situé à l'arrière à l'aide d'une pointe, une fois la cuve remplie d'huile.



Si la fonction se déclenche à nouveau, rappez votre appareil à un Service à la clientèle T-Fal.

Filtration, vidange et stockage automatique de l'huile

Votre friteuse est équipée d'un système exclusif et breveté de filtration et de vidange automatique, adapté à tous les types de matières grasses alimentaires.

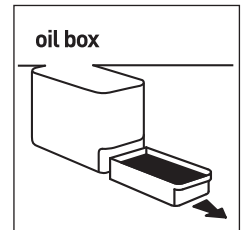
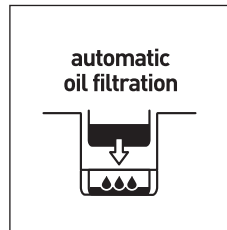
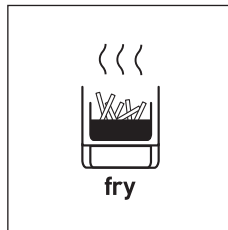
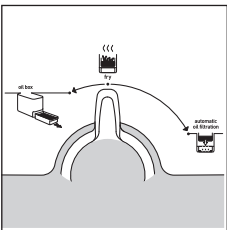
- La vidange de l'huile est automatique et totalement sécuritaire.
- Grâce au système breveté de filtration automatique, votre matière grasse est propre et dure plus longtemps, ce qui rend la friture plus saine.
- Le bac à huile OIL BOX vous permet de conserver votre huile jusqu'à la prochaine utilisation et d'éviter que les saveurs ne se mélangent.

Nettoyage ultra facile

Votre friteuse est facile à manipuler et à démonter.

- Toutes les pièces vont au lave-vaisselle à l'exception du boîtier électrique et du cordon.
- Grâce au système breveté de filtration automatique et de stockage de l'huile, votre friteuse peut aller au lave-vaisselle après chaque cuisson, de sorte qu'elle est propre comme neuve après chaque utilisation.

Utilisation du bouton de commande Oil box



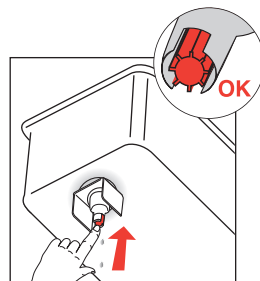
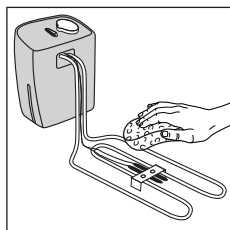
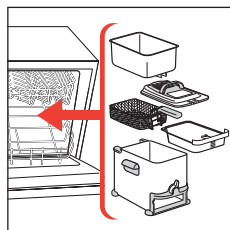
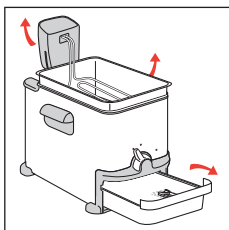
Le bouton de commande Oil box possède 3 positions :

Position Fry : pour frire

Position Automatic Oil Filtration : pour vider et filtrer l'huile dans le bac à huile

Position Oil Box : pour mettre en place ou retirer le bac à huile

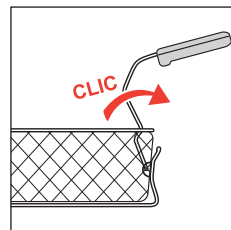
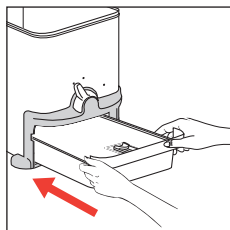
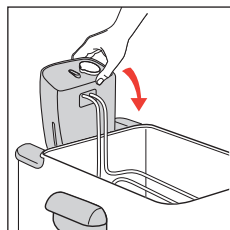
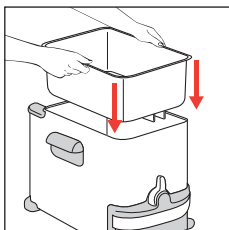
Avant la première utilisation



- La friteuse peut être complètement démontée. Enlevez le couvercle. Retirez le bac à huile en réglant le bouton de commande Oil box à la position Oil Box .
- Nettoyez le couvercle, la cuve, le boîtier, le panier et le bac à huile avec du savon et de l'eau ou dans un lave-vaisselle. Séchez bien. Nettoyez le boîtier électrique avec un linge humide.
- Après chaque nettoyage, appuyez sur le bouton rouge situé sous la cuve pour laisser s'échapper l'eau restée à l'intérieur.

! *Ne plongez jamais le boîtier électrique dans l'eau.*

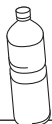
! *Assurez-vous que le bouton rouge est revenu à la bonne position.*



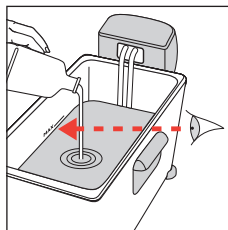
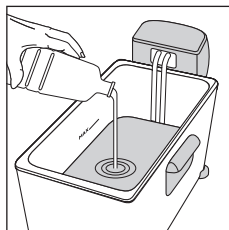
- Placez la cuve et le boîtier électrique.
- Mettez le bouton de commande Oil box à la position Oil Box et placez le bac à huile vide dans la friteuse.
- Dépliez complètement la poignée du panier : un "clic" indique qu'elle est en place.

! *Assurez-vous que le boîtier électrique est placé correctement sinon la friteuse ne fonctionnera pas.*

Préparation



MAX	3,3L / 14 tasses
MIN	2,8L / 12 tasses



- Remplissez la cuve de matière grasse.

Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères MIN et MAX de la cuve.

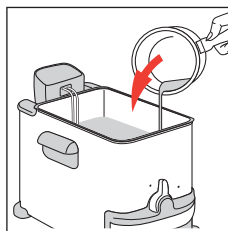
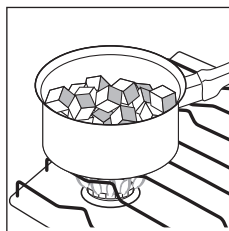
Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum, car cela pourrait causer un débordement et des brûlures graves.

Utilisez une huile végétale recommandée pour la friture.

! Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses, car cela pourrait causer des débordements.



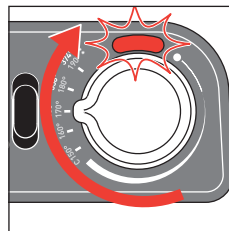
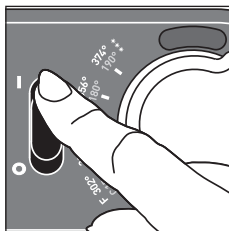
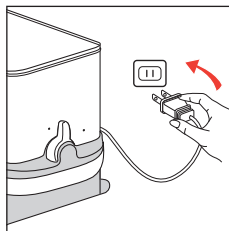
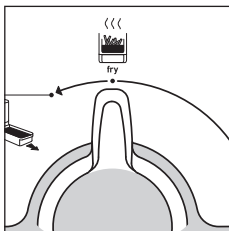
MAX	2970 g / 6,55 lb
MIN	2520 g / 5,55 lb



- Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve.

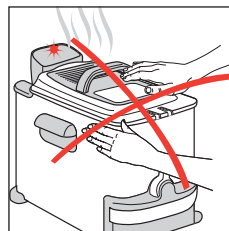
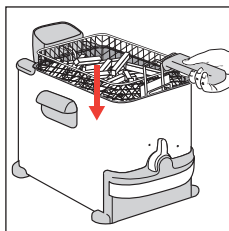
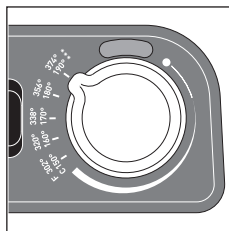
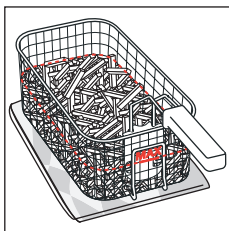
! Ne faites jamais fondre la matière grasse solide sur l'élément chauffant ou dans le panier. Si cela se produit, la friteuse se mettra en mode sécurité et la fonction Reset devra être actionnée.

Friture



- Mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry.
- Après avoir rempli la cuve avec de l'huile, branchez votre friteuse sans le panier, mettez l'interrupteur à la position I et le voyant lumineux de température s'allumera. Tournez le bouton thermostat à la température désirée (voir tableaux de cuisson).
- La friteuse se met à chauffer l'huile.
- Remarque : le voyant lumineux de température s'éteindra

	Frites fraîches	Frites surgelées
Quantité limite de sécurité	1.2 Kg / 2,65 lb (en 2 bains)	900 g / 2 lb
Quantité recommandée	600 g / 1,3 lb	450 g / 1 lb



quand la température désirée aura été atteinte.

- Mettez les aliments dans le panier sans le surcharger. Ne dépassez pas le niveau maximum indiqué sur le panier « MAX ».

Réduisez les quantités pour les surgelés.

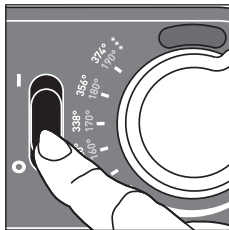
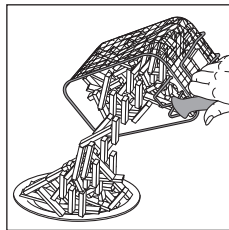
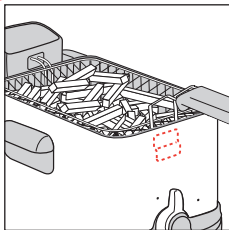
- Attendez que s'éteigne le voyant de température pour mettre en place le panier et descendez-le lentement dans le bain de matière grasse. Le fait de descendre le panier trop vite pourrait causer des débordements.
- Remplacez le couvercle sur votre friteuse.

! Ne branchez jamais la friteuse sans matière grasse.

! Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, essuyez soigneusement les aliments avant de les faire cuire.

! Ne touchez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Certaines parties très chaudes pourraient causer de sérieuses brûlures. La vapeur qui sort du couvercle est brûlante.

! En cours de cuisson il est normal que le voyant température s'allume et s'éteigne.



- La cuisson est terminée quand le temps de cuisson est écoulé et que les aliments ont atteint la couleur et la texture désirées.
- Retirez le couvercle.
Égouttez les aliments en plaçant le panier sur l'appui prévu à cet effet.
- Servez.
- Une fois que les aliments sont frits, mettez l'interrupteur à la position O.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir environ 3 heures.
Pour filtrer et vidanger la matière grasse, reportez-vous au chapitre Entretien.

Tableau de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités et du goût de chacun.

Pour obtenir de meilleurs résultats et éviter les débordements lors de la cuisson des frites fraîches, une cuisson en deux bains est recommandée :

- le premier, à 320 °F/160 °C

- le second, à 374 °F/190 °C

Pour obtenir des frites dorées et croustillantes en toute sécurité, asséchez soigneusement les aliments avant de les frire, particulièrement les aliments surgelés et les pommes de terre fraîchement coupées.

Les gros morceaux de poulet ou de frites ont besoin d'un temps de cuisson plus long.

Réglez le thermostat selon le tableau ci-dessous ou suivez les conseils indiqués sur l'emballage des aliments.

Conseil de cuisson : Lorsque vous faites frire des aliments panés ou des beignets, retirez le panier afin d'empêcher que les aliments y adhèrent. Soyez très prudent lorsque vous manipulez les aliments, et utilisez des pinces.

ALIMENTS FRAIS	Quantité	Température	Temps
Frites (quantité limite de sécurité)	1200 g / 2,65 lb	1 ^{re} plongée	120°C / 320°F
		2 ^e plongée	190°C / 374°F
Frites (quantité max. recommandée)	600 g / 1.3 lb	190°C / 374°F	9~11 min
Pépites de poulet	8	180°C / 356°F	18~20 min
Beignets de pommes	8~9	170°C / 338°F	6~7 min
Champignons	400 g / 0,9 lb	150°C / 302°F	10~12 min
Filets de poisson	400 g / 0,9 lb	160°C / 320°F	5~6 min

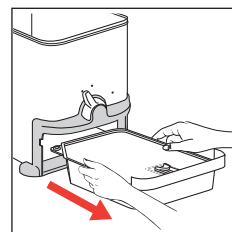
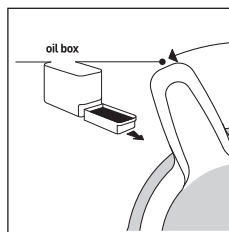
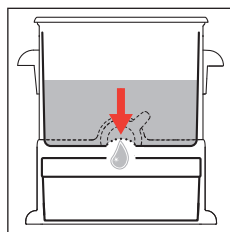
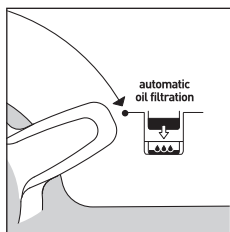
ALIMENTS SURGELES	Quantité	Température	Temps
Frites (quantité limite de sécurité)	900 g / 2 lb	190°C / 374°F	14~16 min
Frites (quantité max. recommandée)	450 g / 1 lb	190°C / 374°F	7~9 min
Filets de poisson	350 g / 0,75 lb	190°C / 374°F	7~8 min
Pépites de poisson	12	190°C / 374°F	5~6 min
Crevettes	15	190°C / 374°F	4~5 min

Nous vous recommandons :

- de nettoyer votre huile après chaque utilisation afin d'en retirer les particules brûlées et de la changer régulièrement.

Pour garantir la qualité et la rapidité de la cuisson, limitez la quantité de frites à 1/2 panier à la fois.

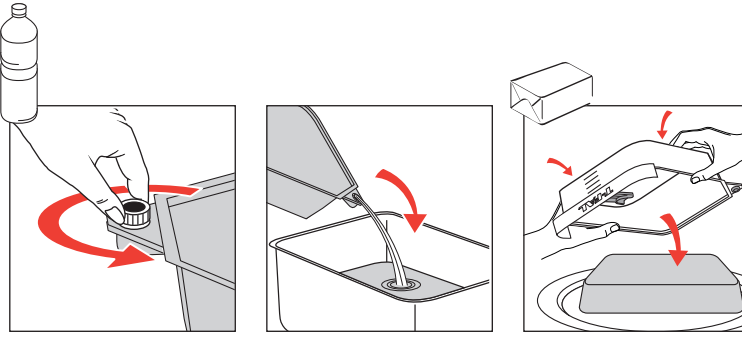
Entretien et Nettoyage



- Pour votre sécurité, le produit assure automatiquement la vidange quand la matière grasse a suffisamment refroidi (environ 3 heures après la dernière cuisson).
- À la fin de la dernière cuisson, tournez le bouton de commande Oil box à la position Automatic oil filtration.
- Une fois la filtration terminée, vous pouvez stocker le bac à huile :
 - dans l'appareil : mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry. L'appareil doit être transporté et rangé à plat.
 - hors de l'appareil : mettez le bouton de commande Oil box à la position Oil box et retirez le bac à huile. Transportez-le avec précaution.
- Rangez l'huile dans un endroit frais et sec, à une température ne dépassant pas la température ambiante.

⚠ **Assurez-vous que le bac à huile est vide avant de vidanger la friteuse.**

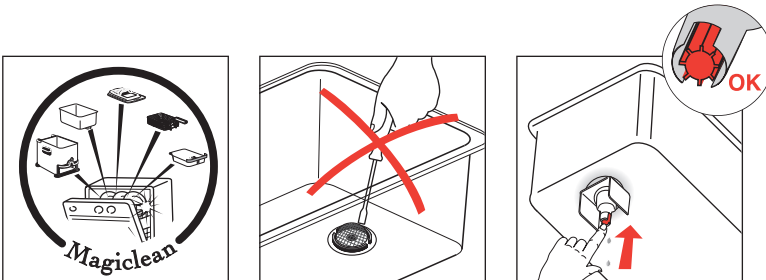
⚠ **Prenez le bac à l'huile à deux mains. Rangez-le dans un endroit sec et tempéré à l'abri de la lumière.**



- Pour réutiliser l'huile, prenez le bac à huile avec précaution.
- Dévissez le bouchon, puis videz l'huile dans la cuve.
- Pour la matière grasse solide, retirez le couvercle. Retournez le bac à huile et appuyez dessus afin de décoller la matière grasse. Coupez la matière grasse en morceaux et faites-la fondre dans une casserole. Versez-la ensuite dans la cuve.
- Mettez le bac vide dans la friteuse, avec son couvercle et son bouchon. Mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry.

! *Ne passez jamais le bac à huile au micro-ondes.*

! *Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier.*



Garanti à 100 % au lave-vaisselle (sauf le boîtier électrique)

- Le couvercle, la cuve, le boîtier, le panier à frire et le bac à huile (Oil box) vont au lave-vaisselle.

Avant de remplir la cuve, assurez-vous que le bouton rouge est revenu à la bonne position.

Si votre friteuse ne fonctionne pas bien

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne chauffe pas	
L'appareil n'est pas branché. L'arrêt de sécurité est activé.	Branchez l'appareil. Appuyez sur le bouton Reset situé à l'arrière du boîtier électrique. Si le problème persiste, contactez le Service à la clientèle.
Le bain de friture déborde	
Le repère Max de remplissage de la cuve a été dépassé. Le repère Max de remplissage du panier a été dépassé. Les aliments sont humides, gorgés d'eau (aliments surgelés). Mélange d'huile et/ou de graisses différentes.	Vérifiez le niveau du bain et enlevez le surplus. Vérifiez le niveau Max du panier et enlevez le surplus. Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier. Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec une seule nature de matière grasse.
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
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 peut être trop basse : le thermostat est mal réglé.	À titre d'essai, prolongez le temps de cuisson. Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés). Réglez le thermostat à la température conseillée.
Les frites collent	
Les frites fraîches collent.	Lavez et séchez soigneusement les frites fraîches.
La cuve ne vidange pas	
La matière grasse est trop chaude. Le bouton de commande Oil box n'est pas à la position Automatic Oil Filtration. La grille de filtration est bouchée ou colmatée. La matière grasse est figée ou solidifiée.	Attendez que la matière grasse refroidisse (environ 3h). Placez le bouton de commande Oil box à la position Automatic Oil Filtration. Videz la cuve dans un récipient à l'aide du bec verseur et nettoyez la grille avec une brosse non métallique et de l'eau chaude et du savon. Appuyez ensuite sur le bouton rouge situé sous la friteuse pour laisser s'échapper l'eau et les déchets. Faites chauffer (4 à 5 min) la friteuse.
Fuites d'huile	
Le repère correspondant à 3,3 L de remplissage de la cuve a été dépassé. Il reste de l'huile dans le bac à huile ou celui-ci est plein.	Respectez le niveau max de remplissage de cuve. Nettoyez la friteuse avant toute autre utilisation. Placez le bouton de commande Oil box sur la position Oil box, retirez le bac à huile et videz-le.
Dégagement de mauvaises odeurs	
La matière grasse est dégradée. La matière grasse ne convient pas.	Renouvelez le bain de friture. Utilisez une matière grasse végétale pour une friture de bonne qualité.
Autre problème	
Le voyant de température ne s'allume pas.	Contactez le Service à la clientèle.

Si vous avez des problèmes au moment de son utilisation, veuillez, en premier lieu, joindre notre service à la clientèle pour obtenir de l'aide et des conseils professionnels : aux É.-U., 1800 395 8325 au Canada 1800 418 3325 consultez notre site Web à l'adresse : www.t-fal.com ou www.t-fal.ca

Toute intervention doit être effectuée uniquement par le Service à la clientèle avec des pièces détachées d'origine.

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, suivez les indications ci-dessous pour utiliser la garantie :

Au Canada

- 1) Rapportez votre appareil chez le 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 remplacer les pièces défectueuses ou le produit sans frais à condition que le produit soit retourné avec tous les frais d'envoi prépayés à :

CANADA
GROUPE SEB CANADA
345 Passmore Avenue Toronto,
ON M1V 3N8
1-800-418-3325

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 joint 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.

Si le problème persiste ou pour tout autre problème, appelez le Service à la clientèle T-FAL : au Canada (1-800-418-3325) ou www.t-fal.ca

