

T-fal®

EN

FR



Odor Less Deep Fryer

www.t-fal.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces, use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plugs or fryer in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from an outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or a counter or touch hot surfaces

- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving a fryer containing hot oil.
- Always attach plug to the appliance first (depending on model), then plug the cord in a wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from a wall outlet.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Be sure handles are properly assembled to the basket and locked in place.

See detailed assembly instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

- **Warning: Possible Oil Splashing.** Plunging cold/wet food in boiling oil can create oil splattering, as water’s reaction to hot oil is extremely volatile and unpredictable. Please, make sure to dry every piece of food thoroughly before immersing it into the hot oil.
- Before use, check that your local voltage corresponds to the specifications shown on the appliance nameplate located on the back of the control panel.

- Connect the appliance only to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If sockets and the plug on the appliance are incompatible, use a service of a professionally qualified technician to replace the socket with a suitable one.
- This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (housing, plastic parts etc.)
- To ensure a safe operation, do not deep fry oversized foods.
- Do not overload the frying basket. For safety reasons, never exceed the maximum quantity.
- The cooking times are given as guidelines only.
- Do not leave the cord hanging.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always unplug the appliance immediately after use, when moving it and prior to any cleaning or maintenance.
- In case of fire, never try to extinguish the flame with water. Unplug the appliance. If it is not dangerous, close the lid. Extinguish the flame with a damp cloth.
- Do not move the appliance when it is full of hot food and/or oil.
- Never immerse the appliance in water!

- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cooking sauces...).
- Never turn on the appliance if the oil tank is empty.
- Make sure that the bowl is completely dry after washing and before use.
- The oil level must always be between the Min. and Max. markings.
- Never operate your fryer without any oil.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended to be used in households only.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other

- working environments;
- Farm houses;
- Hotels, motels, and other residential-type environments;
- Bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- If you have any problems, contact the authorized after-sales service or the Internet address www.t-fal.com
- To turn off the power, press the power switch button and unplug the breakaway power cord from the wall outlet.
- Don't operate this appliance if the motor is not working.
- Don't obstruct ventilation openings of charcoal filter cover during operation.

POLARIZATION INSTRUCTIONS

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). 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 to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

MAGNETIC CONNECTOR

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



Environment protection first!

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

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

L'utilisation de tout électroménager demande le respect de règles de sécurité élémentaires, notamment :

- Lire toutes les instructions avant l'utilisation.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées ou les boutons.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne jamais immerger le cordon, les fiches d'alimentation ou la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
- Débrancher le cordon d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagé, après une défaillance ou encore après qu'il ait été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre d'entretien autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou ajuster.

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de cet appareil peut provoquer des blessures.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre d'un bord de table ou d'un comptoir et ne pas le laisser toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud.
- User d'extrême prudence s'il faut déplacer la friteuse contenant de l'huile chaude.
- Toujours raccorder la prise d'alimentation à l'appareil en premier (selon le modèle), puis brancher la fiche du cordon électrique dans la prise de courant. Pour débrancher l'appareil, régler tous les boutons de commande en position d'arrêt, puis débrancher la fiche de la prise de courant.
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- S'assurer que les poignées sont bien fixées au panier et verrouillées.

Se reporter aux instructions d'assemblage détaillées.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS. RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE.

- Avertissement : Éclaboussures d'huile possibles. Plonger des aliments froids/mouillés dans l'huile bouillante peut donner lieu à des éclaboussures d'huile car la réaction de l'eau avec l'huile chaude est extrêmement volatile et imprévisible. S'assurer de bien sécher chaque aliment avant de le plonger dans l'huile chaude.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde aux caractéristiques énoncées sur la plaque signalétique de l'appareil située à l'arrière du tableau de commande.
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise avec charge minimale de 15 A. Si la prise de courant et la fiche d'alimentation de l'appareil sont incompatibles, demander à un technicien professionnel qualifié de remplacer la prise par une prise appropriée.
- Cet électroménager fonctionne à une température suffisamment élevée pour causer des brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil (boîtier, pièces en plastique, etc.).
- Pour assurer le fonctionnement sécuritaire, ne pas faire frire d'aliments surdimensionnés.

- Ne pas surcharger le panier à friture. Pour des raisons de sécurité, ne jamais dépasser la quantité maximale.
- Les temps de cuisson sont offerts à titre indicatif seulement.
- Ne pas laisser le cordon électrique pendre.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon électrique.
- Toujours débrancher l'appareil immédiatement après l'utilisation, pour le déplacer et avant de le nettoyer ou de l'entretenir.
- En cas d'incendie, ne jamais essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Débrancher l'appareil. Fermer le couvercle s'il n'est pas dangereux de le faire. Éteindre les flammes avec un linge humide.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est rempli d'aliments ou d'huile chauds.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau !
- Cet appareil ne convient pas aux recettes à forte teneur en liquides (soupes et sauces par ex.).
- Ne jamais mettre l'appareil en marche si le réservoir à huile est vide.
- Veiller à ce que le bac soit complètement sec après l'avoir nettoyé et avant de l'utiliser.

- Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les repères « Min. » et « Max. ».
- Ne jamais faire fonctionner la friteuse sans huile.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou une télécommande distincte.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a donné les instructions nécessaires sur l'utilisation de l'appareil ou les surveille pendant son utilisation. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est réservé uniquement à un usage domestique.
- L'utiliser d'une des façons suivantes rendra la garantie nulle et sans effet :
 - Dans le coin cuisine du personnel des magasins, des bureaux et autres milieux professionnels ;
 - Dans les fermes ;
 - Dans les hôtels, motels et autres milieux de type résidentiel ;

- Dans les gîtes touristiques.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un de ses agents de service ou par une personne aux qualifications similaires pour éviter les risques.
- Garder l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- En cas de problème, communiquer avec le service après-vente autorisé ou consulter www.t-fal.com
- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT et débrancher le cordon électrique détachable de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil si son moteur ne fonctionne pas.
- Pendant le fonctionnement, ne pas bloquer les orifices de ventilation du couvercle du filtre à charbon.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LA POLARITÉ

Cet appareil est équipé d'une fiche d'alimentation polarisée (une lame de contact est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne se branche que dans un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si le problème persiste, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON ÉLECTRIQUE COURT

Ne pas utiliser de rallonge.

Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire les risques associés à l'enchevêtrement ou au trébuchement avec un cordon plus long.

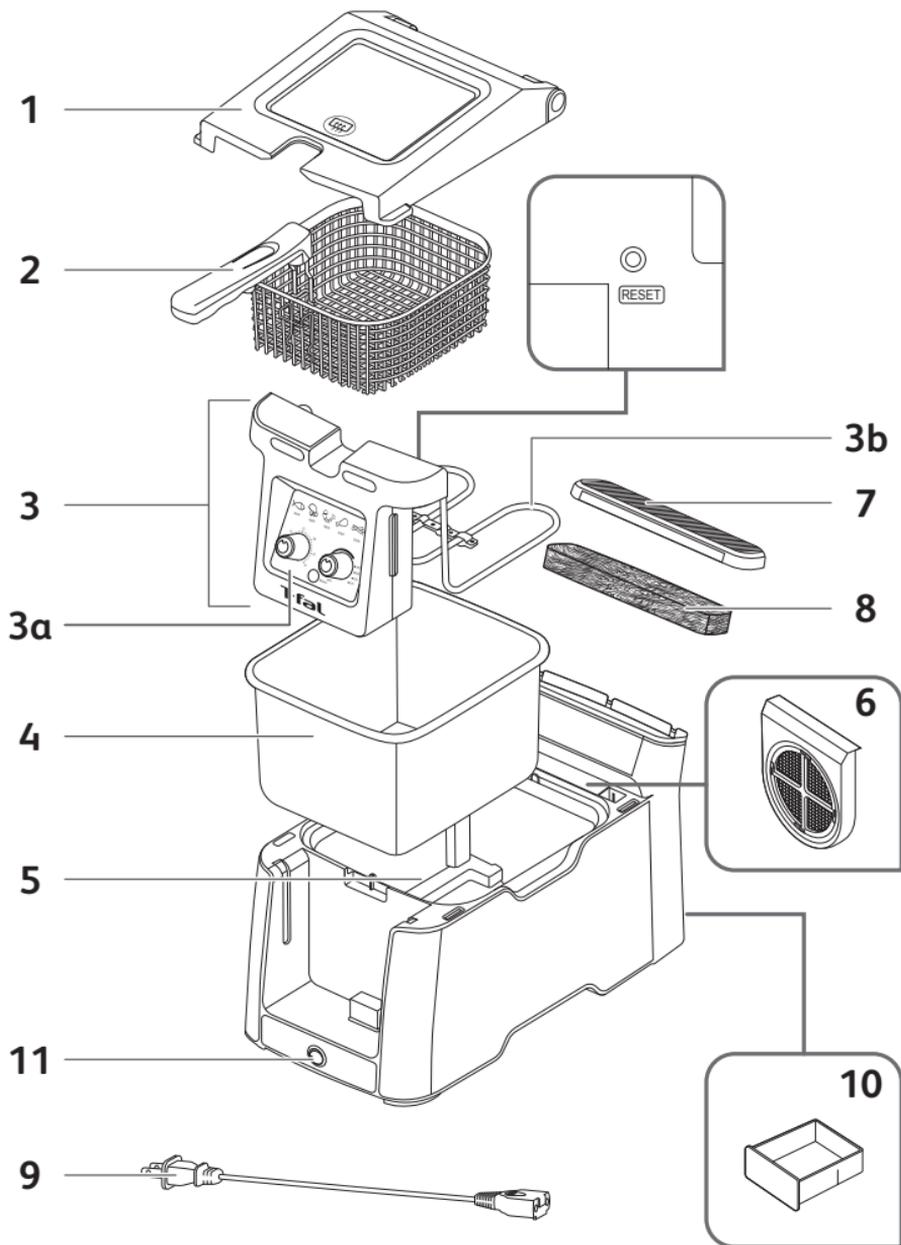
RACCORD MAGNÉTIQUE

Le cordon est équipé d'un raccord magnétique détachable. Le raccord magnétique doit être fixé directement à la friteuse. **CE RACCORDEMENT DOIT ÊTRE EFFECTUÉ AVANT DE BRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION DANS LA PRISE MURALE.**

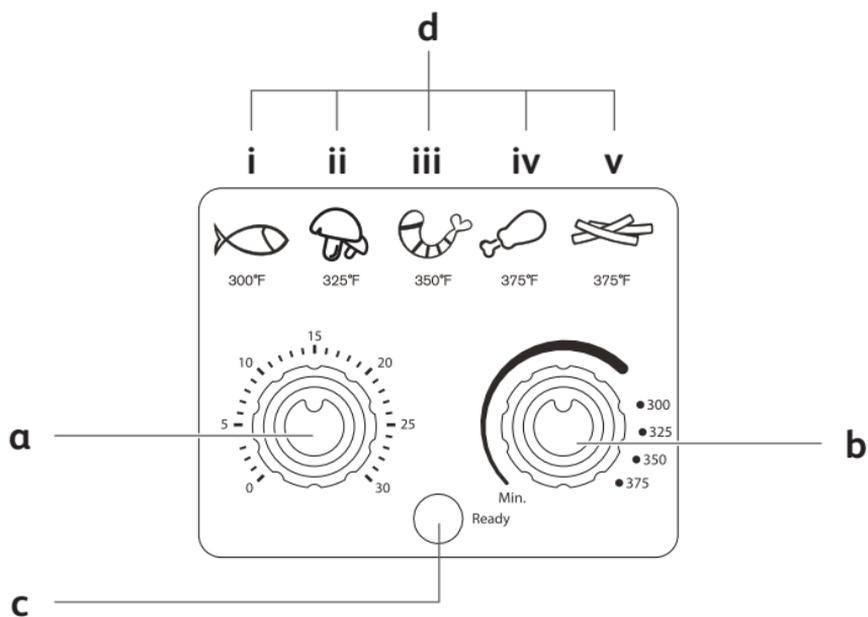


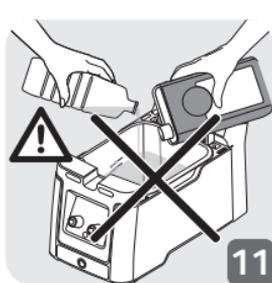
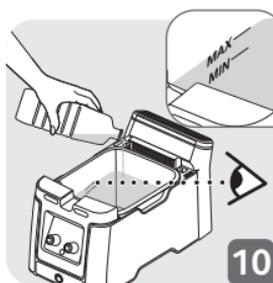
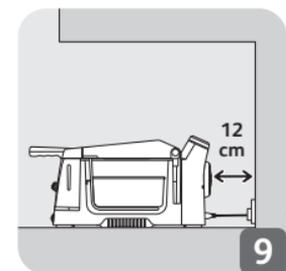
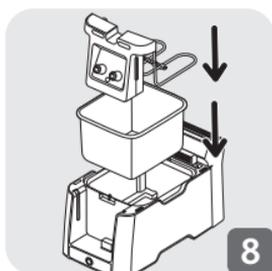
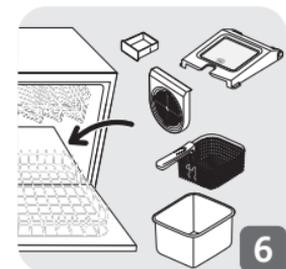
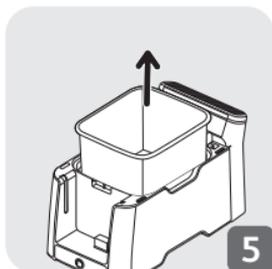
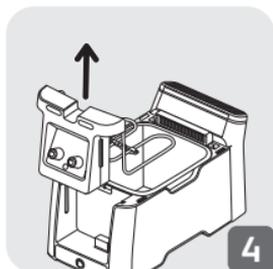
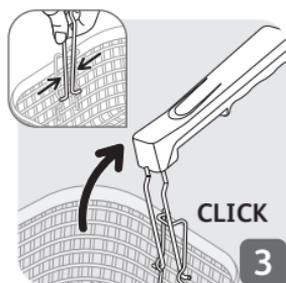
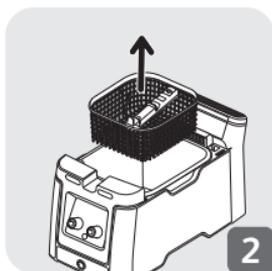
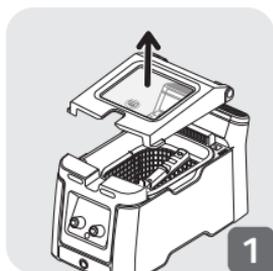
La protection de l'environnement avant tout !

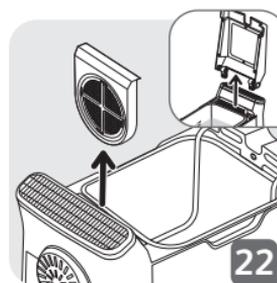
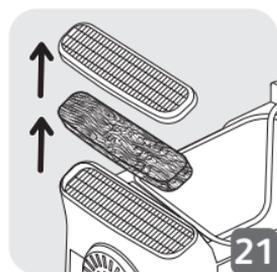
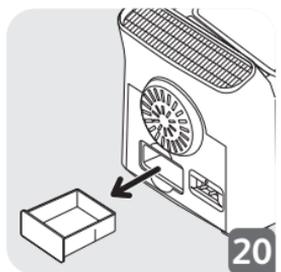
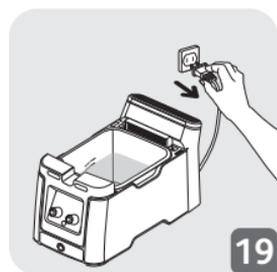
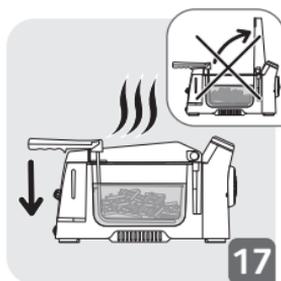
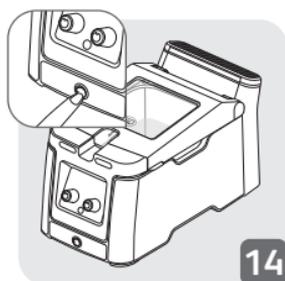
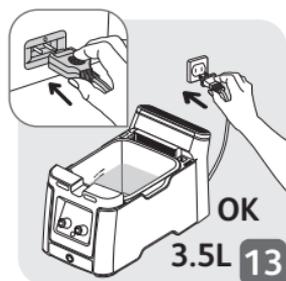
- ① Votre appareil contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés.
- ➔ Déposez-le dans un centre de collecte municipal des déchets.



12







DESCRIPTION

- 1 Lid assembly
 - a Viewing window
- 2 Large frying basket with cool-touch handle
- 3 Mechanical assembly
 - a Control Panel (refer below for more detail)
 - b Heating element
- 4 Oil tank
- 5 Housing
- 6 Aluminum filter box
- 7 Charcoal filter Cover
- 8 Charcoal filter
- 9 Breakaway cord
- 10 Oil tray
- 11 Power Switch (ON in red light)
- 12 Control Panel
 - a Time Control Knob
 - Adjust time by turning the knob
 - b Temperature Control Knob
 - Adjust temperature by turning the knob
 - c Ready Indicator Lens (Green)
 - d Our recommended settings for your favorite fried foods
 - i Fish
 - ii Vegetables
 - iii Shrimp
 - iv Chicken drumstick
 - v French Fries - for use with frozen French fries

PREPARATION OF YOUR APPLIANCE

Before using for the first time

- Clean your new deep fryer: the fryer can be completely dismantled.
- Remove the lid, basket and handle. (Fig.1-2)
- Attach the cool-touch basket handle to the basket: squeeze the handle rods together and place the ends into the loops of the basket. Make sure that the handle stem is placed beneath the locking bracket on the basket. (Fig. 3)
- Note: Serious injury can occur if the handle is not properly locked in place.
- Remove the control unit and heating element. (Fig.4)
- Remove the oil tank. (Fig.5)
- The oil tank, lid, filter support (with the anti-odor filter removed), oil tray, and the basket can all be washed in a dishwasher (Fig.6) or cleaned with

a non-abrasive sponge using warm water and dishwashing liquid.

- Clean the heating element with a sponge and soapy water. (Fig.7)
- Dry all components thoroughly.
- Once cleaning is complete, place the oil tank , control unit and heating element back on the fryer housing. Put the filter, fryer basket and lid back in place. (Fig. 8.)

Important:

- Do not immerse the control unit in water.
- Make sure that the control unit is correctly positioned otherwise the fryer cannot function.

NOTE: Keep a certain distance (12 cm) between the appliance and the wall to avoid condensation. (Fig. 9)

Filling the oil tank

- Fill the oil tank with oil until the MAX level. (Fig.10)
- Never exceed the maximum level indicated in the oil tank and never go

	Oil	Solid Fat
Min	3L	2822g
Max	3.5L	3302g

below the MIN level.

- For best results, use oil recommended for deep frying: vegetable oil, corn oil, canola oil, etc. If using sunflower oil ensure the oil is changed every 5 uses. Oils which should NOT be used under any circumstances and may cause overflowing/smoking/risk of fire are: ground nut oil, soya oil, olive oil, lard or drippings.
- If you use solid vegetable oil, cut it into small pieces and melt it in a separate pan. Pour the melted oil into the fryer oil tank. Never melt solid fat on the heating element or in the frying basket. Never put solid shortening directly into the deep fryer pot or basket, as this will lead to deterioration of the fryer.

Important:

- Do not mix different types of oil or fat as this may cause the oil to overflow. (Fig.11)
- The oil/fat level must always be between the min. and max. markers, stamped inside the oil tank.
- Check this each time prior to cooking and add some of the same type of oil if necessary.

Loading the basket

- Remove excess water, ice, or frost from food.
- Fill the basket before placing it in the deep fryer (see cooking table page 5). Do not overfill the basket (Fig.12). Reduce the quantities for frozen foods.
- Cooking tips: cut food into similar-sized pieces so that they cook evenly. Avoid using pieces that are too thick. For crispier frozen fries, wash them in cold water and dry them carefully. Not all frozen foods are ready to use, check the manufacturer's instructions.

Important:

- Never exceed the maximum capacity. Shake frozen food to remove excess pieces of ice away from the deep fryer. Regardless of the recipe, food must be dried thoroughly before frying. This will prevent the oil from overflowing and will extend the life of the oil.

Preheating

- Place the fryer:
 - On a flat, horizontal, stable and heat resistant surface. Do not place it close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
 - Out of reach of children.
 - Away from water or heat sources.
- After the oil tank has been filled with oil, attach the magnetic-end of the power cord to the appliance. Plug in the fryer. (Fig. 13)
- Close the lid and switch and turn on the appliance. (Fig.14)
- Turn the thermostat knob to the desired temperature position without the frying basket. The power indicator light will come on and the fryer will begin to heat up. (Fig.15)

Important:

- Never operate your fryer without any oil or fat in the oil tank.

COOKING**Lowering the basket**

- After preheating, (power indicator light turned ON then OFF), open the lid. Put ingredients in the basket, hook the basket on the support, then close the lid. (Fig. 16)
- Plunging the basket too rapidly in the oil may cause it to overflow.

Important:

- Never touch the body of the appliance during cooking and before it completely cools down.
 - When the fryer is in use, some parts are extremely hot and can cause severe burn.
 - Use only the cool-touch handle and knobs, and keep the lid closed to safely check the food while cooking.
- Frying is complete when the cooking time is elapsed, and food has got the desired color and texture.
- Allow the excess oil to drain by hooking the basket on the support of the inner oil tank and leave the basket in this position for 30 seconds.

Serve

- When preparing subsequent batches of food, add some additional oil if necessary. Wait for the “ready” light to turn on again for preheating. Then follow the steps mentioned above.

Switching off the deep fryer

- When you are done, turn off the appliance by pressing the On/Off button, turn the thermostat down to the lowest setting. (Fig.18)
- Then unplug the deep fryer and wrap the cord. (Fig.19)
- Allow the oil to cool down completely in the fryer (approx. 2 hours).
- Move the fryer using the carrying handles.
- Never keep nor use the appliance outdoor.
- Do not keep the appliance in a place with a condensation risk.
- For optimal use, clean the viewing window after each use.

Use

- Make sure the appliance and the oil are preheated before lowering the food into the oil. When preheating, the indicator light should be ON. When preheated, the indicator light should have turned OFF.
- Too much food prevents the food from moving around and browning evenly. In addition, it may slow down the cooking time. Fry in smaller batches for faster, crispier results.

Oil

- When selecting the type of oil to use, choose a high-quality brand of peanut, canola, sunflower or vegetable oil. These fats can withstand high temperatures well. Do not use butter, margarine, animal fats or olive oil as these oils smoke at lower temperatures. Do not mix different oils. Do not use shortening or lumps of fat as the thermostat will overheat and could cause a flash fire.
- Cover and refrigerate the oil between uses to maintain freshness.
- Change the oil often and dispose it responsibly. Do not drain the oil into the sink. Check with local regulations for the proper disposal procedures.
- Keep the oil for frying seafood and fish separately from the oil used for potatoes and other milder food.

Moisture

- Before deep frying any food, remove excess moisture by blotting the food thoroughly with a paper towel.
- Do not add water, wet or icy frozen foods to hot oil as this will cause the oil to spatter, which may result in injuries.

Cooking

- When frying battered foods, shake off any excess batter or coating before putting the food in the oil.
- Never pour salt into the oil. Instead, salt the food while it is hot and draining on a paper towel.

- Frozen foods can be cooked in the basket. Follow the descriptions on the food package. Use caution when lowering the basket in the oil, as ice crystals can cause splattering. For optimal safety and mess-control, close the fryer lid before lowering the basket into the oil tank. Always lower slowly into the oil.
- After cutting potatoes for French fries or potato chips, wash pieces of potatoes in cold water to remove starch. This will keep them from sticking together. Dry completely before frying.
- Never place any plastic utensils into the hot oil. Do not pour hot oil into plastic containers.

NOTE: It is recommended to lower the basket into the oil with the lid closed to prevent the oil from splashing or making a mess on the counter, on the side of product or on the user.

CLEANING & MAINTENANCE

WARNING: Do not attempt to clean your Deep Fryer or drain the oil while either the Deep Fryer or the oil is hot.

Allow the unit to cool down completely.

- Before cleaning, unplug the breakaway cord from the wall outlet first, and then from your Deep Fryer and wait for the Deep Fryer to cool down completely.
- Remove the control panel with the heating element from the housing by lifting vertically.
- Never immerse the control panel in any liquid. Clean the heating element with hot, soapy water and be careful not to wet the control panel.
- Clean the exterior of the control panel with a slightly damp cloth.
- Wash the frying basket, the lid, the oil tank, the charcoal filter cover, the oil tray and the aluminum filter in a dishwasher or with warm soapy water and dry thoroughly.
- Wipe the deep fryer housing with a damp cloth. Always ensure that all components are dried thoroughly, as any residual water will cause the oil to splatter.

IMPORTANT: Do not immerse the Deep Fryer control panel or breakaway power cord in water or other liquid.

IMPORTANT: The charcoal filter is not dishwasher safe and should not be placed in the dishwasher.

Always hand wash as described above and dry thoroughly. Any other maintenance of the appliance should be performed by an authorized service representative.

- The oil tray should be emptied and cleaned frequently. It is located on the back of the appliance. (Fig. 20)

Your appliance is equipped with a long lasting odor less charcoal filter. For efficient anti-odor filtration, change your filter at least every 20 uses.

To change your charcoal filter:

- Allow your fryer to cool down completely.
- Remove the filter cover and responsibly dispose of the used filter. (Fig. 21)
- Remove the new filter from the packaging.
- Place the new filter in the filter holder.
- Return the filter cover in place.

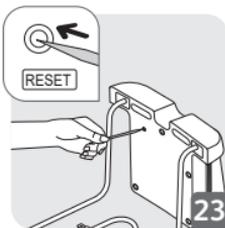
To change your aluminum filter:

It is recommended to wash the aluminum filter in a dishwasher.

- Allow your fryer to cool down completely.
 - Remove the fryer's lid by opening it and pulling upwards.
 - Locate the filter holder under the lid and remove it by pulling it upwards.
 - Responsibly dispose of the used filter and replace it with the new filter. (Fig. 22)
 - Put the filter holder back into the fryer and put the lid back on.
- CAUTION:** Over-tightening can result in stripping of screws or nuts or cracking of handle or feet.

RESET FUNCTION

- Your appliance is equipped with an overheating safety feature located below the mechanical assembly.
- If you use your fryer with an empty oil tank the safety cut-off is activated, and the appliance will shut off automatically.
- If this situation occurs, unplug the appliance and let it cool down (about 10 minutes).
- Then press the safety cut-off RESET button with a toothpick or a similar nonmetallic object. (Fig.23)
- If the problem with the safety cut-off persists, please contact our Helpline.



COOKING TABLE

Below are suggested cooking times. They may vary depending on the size of the food, individual preferences and the voltage.

Food	Fresh/ Frozen	Quantity (g)	Temperature (°F)	Cooking time (mins)	Cooking tips
French Fries	Fresh	280	375	4,5	
French Fries	Frozen	300	350	6	
Onion Rings	Frozen	150	375	3	
Chicken Fingers	Frozen	250	375	4	
Chicken Nuggets	Frozen	400	375	4	
Breaded Eggplant Slices	Fresh	180	375	3	Flip food halfway to ensure both sides are cooked well
Fish Sticks	Frozen	150	375	3	
Breaded Fish Fillet	Frozen	135	375	6	
Breaded Pork Chops	Fresh	175	375	6	Flip food halfway to ensure both sides are cooked well
Breaded Veal Cutlets	Fresh	115	375	4	
Corn Dogs	Frozen	2 pieces	350	9	
Potato Chips	Fresh	250	375	4	Shake basket every minute while cooking
Breaded Chicken Breast	Fresh	175	375	4	
Breaded Chicken Wings	Frozen	160	350	10	Flip food halfway to ensure both sides are cooked well
Chicken Wings	Fresh	237	375	14	Flip food halfway to ensure both sides are cooked well
Breaded Chicken Drumsticks	Fresh	223	375	10	Flip food halfway to ensure both sides are cooked well
Chicken Drumsticks	Fresh	223	375	12	Flip food halfway to ensure both sides are cooked well
Breaded Shrimp Popcorn	Frozen	50	340	3	
Breaded Shrimp	Fresh	150	340	3	
Donuts	Fresh	280; 4 pieces	375	2.5	Flip food halfway to ensure both sides are cooked well

WARNING: Do not add water, wet foods or icy frozen foods to cooking oil, because this will cause the oil to splatter and can lead to injuries. Do not move the Deep Fryer while cooking or at any time when the oil is hot. Do not attempt to pour out the oil while the oil is hot. Do not touch any metal surfaces of your Deep Fryer as they are hot and can cause burns. Do not store the product outdoor. Store your appliance in a dry and ventilated place.

TROUBLE SHOOTING

Problems and possible causes	Solutions
The fryer is not heating	
The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
The cooking temperature has not been selected.	Select the temperature required using the temperature dial. Refer to the table of cooking times on page 19.
The safety override has been activated.	Unplug the appliance and let it cool. Check the oil level, correct it if necessary. Press the RESET button (on the back of the control panel). Plug in the appliance again. If the problem persists, please contact our Consumer Service Department.
The control panel is not correctly positioned.	Correctly position the control panel unit. Make sure that no parts are caught in between the control panel and the body (i.e power cord).
The filter support is not correctly positioned.	Correctly position the filter support.
Oil overflows	
The oil/fat level in the bowl exceeded the maximum capacity.	Check the level of the oil/fat. Allow the fryer to cool down and then remove the excess oil.
The frying basket has been overfilled with food.	Check that the basket is not too full.
Food is wet or contains too much water (i.e. frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly before frying.
Different types of oil/fat have been combined in the bowl.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil/fat.
Oils/fats unsuitable for deep frying have been used.	Use a good quality vegetable oil/fat. See page 13 for more information about the type of oil/fat that should be used.

Problems and possible causes	Solutions
Unpleasant smells	
The anti-odor filter is saturated.	Change your anti-odor filter at least every 20 uses.
The oil/fat has been over-used.	Replace the frying oil/fat at least every 10 uses.
The oil/fat unsuitable for deep frying has been used.	Use a good quality vegetable oil/fat. See page 13 for more information about the type of oil/fat that should be used.
Visibility through the lid is bad	
The lid is not clean.	To assure good visibility during cooking, wash the lid after each use.
The lid is not correctly positioned.	The control panel and/or the filter support are not correctly positioned. Take care to replace them correctly for optimal steam aspiration.
The front lid and/or the air vents are blocked.	To maintain good ventilation and perfect visibility during cooking, do not block the front of the lid or the air vents.
Food does not become golden and remains soft	
Pieces are too thick and contain too much water.	Experiment by increasing the cooking time or by cutting the food into smaller and thinner pieces.
Too much food is being cooked at the same time and the cooking oil/fat is not at the right temperature.	Refer to page 19 to ensure that the recommended quantities of food are not exceeded.
The temperature of the frying oil/fat may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set the thermostat control to the recommended temperature (refer to "Table of cooking times" on page 19).
French fries stick together	
Potatoes have not been washed before immersing in hot oil/fat.	Cut the potatoes and wash them well to remove starch and then dry them thoroughly.
Food clumps together.	Refer to page 19 to ensure that the recommended quantities of food are not exceeded.

DESCRIPTION

- 1 Couvercle
 - a Hublot d'observation
- 2 Grand panier à friture avec poignée isolée
- 3 Groupe mécanique
 - a Tableau de commande (voir ci-dessous pour plus de détails)
 - b Élément chauffant
- 4 Bac à huile
- 5 Boîtier
- 6 Porte-filtre en aluminium
- 7 Couvercle du filtre à charbon
- 8 Filtre à charbon
- 9 Cordon électrique détachable
- 10 Collecteur d'huile
- 11 Interrupteur (ON allumé en rouge)
- 12 Tableau de commande
 - a Bouton de durée
 - Régler la durée en tournant le bouton
 - b Bouton de température
 - Régler la température en tournant le bouton
 - c Voyant d'état « Prêt » (vert)
 - d Réglages recommandés pour vos aliments frits préférés
 - i Poisson
 - ii Légumes
 - iii Crevettes
 - iv Pilon de poulet
 - v Frites : pour la cuisson des frites surgelées

PRÉPARATION DE VOTRE APPAREIL

Avant la première utilisation

- Nettoyer votre nouvelle friteuse : la friteuse peut être complètement démontée.
- Enlever le couvercle, le panier et la poignée. (Ill. 1 et 2)
- Fixer la poignée isolée du panier au panier : serrer les tiges de la poignée ensemble et placer les bouts dans les boucles du panier. Veiller à ce que la tige de la poignée soit placée sous la manette de verrouillage du panier. (Ill. 3)
- Remarque : Une poignée mal verrouillée peut causer des blessures graves.
- Retirer le tableau de commande et l'élément chauffant. (Ill. 4)
- Retirer le bac à huile. (Ill. 5)
- Le bac à huile, le couvercle, le porte-filtre (dont le filtre anti-odeur a été enlevé), le collecteur d'huile et le panier peuvent tous être lavés au lave-

vaisselle (Ill.6) ou avec une éponge non abrasive en utilisant de l'eau tiède et du liquide vaisselle.

- Laver l'élément chauffant avec une éponge et de l'eau savonneuse. (Ill. 7)
- Bien sécher tous les composants.
- Après le nettoyage, remettre le bac le réservoir à huile, le tableau de commande et l'élément chauffant dans le boîtier de la friteuse. Remettre en place le filtre, le panier de la friteuse et le couvercle. (Ill. 8.)

Important :

- Ne pas immerger le tableau de commande dans l'eau.
- S'assurer que le tableau de commande est bien positionné, sinon la friteuse ne fonctionnera pas.

REMARQUE : Garder une certaine distance (12 cm) entre l'appareil et le mur pour éviter la formation de condensation sur le mur. (Ill. 9)

Remplir le bac à huile

- Remplir le bac avec de l'huile jusqu'au niveau MAX. (Ill. 10)
- Ne jamais dépasser le niveau maximal indiqué dans le bac à huile et ne jamais permettre au niveau d'être inférieur au niveau MIN.

	Huile	Matière grasse solide
Min	3 L	2 822 g
Max	3,5 L	3 302 g

- Pour des résultats optimaux, utiliser une huile recommandée pour la friture : huile végétale, huile de maïs, huile de colza, etc. Si on utilise de l'huile de tournesol, s'assurer de la remplacer après 5 utilisations. Ne JAMAIS utiliser les huiles suivantes, sous aucun prétexte, pour éviter les débordements, la fumée et le risque d'incendie : huile de bambara, huile de soya, huile d'olive, lard et jus de cuisson.
- Si on utilise de l'huile végétale solide, la couper en petits morceaux et la faire fondre dans une poêle. Transborder l'huile fondue dans le bac à huile de la friteuse. Ne jamais faire fondre une matière grasse solide sur l'élément chauffant ou dans le panier à friture. Ne jamais placer de matière grasse solide directement dans le bac ou dans le panier de la friteuse, car cela entraînerait une détérioration de la friteuse.

Important :

- Ne pas mélanger des types différents d'huiles et de graisses, car cela pourrait provoquer un débordement. (Ill. 11)
- Le niveau d'huile/matière grasse doit toujours se trouver entre les repères « Min. » et « Max. » estampés sur l'intérieur du bac à huile.
- Contrôler régulièrement le niveau d'huile avant la cuisson et ajouter de l'huile du même type lorsque nécessaire.

Remplir le panier

- Retirer tout excès d'eau, de glace ou de gel des aliments.
- Remplir le panier avant de le placer dans la friteuse (voir le tableau de cuisson, page 5). Ne pas trop remplir le panier (Ill. 12). Réduire les quantités pour la nourriture congelée.
- Conseil de cuisson : couper les aliments en pièces d'environ la même taille pour qu'ils cuisent de façon uniforme. Éviter l'emploi de morceaux trop épais. Pour des frites surgelées plus croustillantes, lavez-les à l'eau froide et séchez-les soigneusement. Les aliments surgelés ne sont pas tous prêts à l'emploi; vérifier les consignes du fabricant.

Important :

- Ne jamais dépasser la capacité maximale. Secouer les aliments surgelés loin de la friteuse afin d'enlever toute glace excédentaire. Peu importe la recette, les aliments doivent être bien séchés avant de les faire frire. Cela empêchera les débordements d'huile et prolongera la durée utile de l'huile.

Préchauffage

- Placer la friteuse :
 - Sur une surface plate, horizontale, stable et résistante à la chaleur. Ne pas la placer près d'une source de chaleur externe (cuisinière à gaz, plaque chauffante, etc.).
 - Hors de la portée des enfants.
 - Loin de l'eau et des sources de chaleur.
- Une fois le bac à huile rempli d'huile, connecter le bout magnétique du cordon d'alimentation à l'appareil. Brancher la fiche de la friteuse. (Ill. 13)
- Fermer le couvercle et allumer l'appareil. (Ill. 14)

- Tourner le bouton du thermostat à la température désirée sans le panier à friture. Le témoin d'alimentation s'allume, indiquant que la friteuse commence à chauffer. (Ill. 15)

Important :

- Ne jamais faire fonctionner la friteuse sans graisse ou huile dans le bac.

CUISSON

Abaisser le panier

- Une fois le cycle de préchauffage terminé (le témoin d'alimentation s'est allumé puis s'est éteint), ouvrir le couvercle. Ajouter les ingrédients dans le panier, accrocher le panier sur le support, et refermer le couvercle. (Ill. 16)
- Une plongée trop rapide du panier dans l'huile pourrait causer un débordement.

Important :

- Ne jamais toucher le boîtier de l'appareil pendant la cuisson ni avant qu'il n'ait complètement refroidi.
 - Lorsque la friteuse est en cours d'utilisation, certaines parties seront extrêmement chaudes et peuvent causer des brûlures graves.
 - N'utiliser que la poignée isolée et les boutons, et garder le couvercle fermé pour vérifier les aliments en toute sécurité lors de leur cuisson.
- La friture est complète une fois que la durée de cuisson s'est écoulée, et que les aliments sont de la couleur et de la texture désirés.
- Laisser l'huile excédentaire s'égoutter en accrochant le panier au support du bac à huile pendant 30 secondes.

Servir

- Lors de la préparation d'autres lots d'aliments, ajouter de l'huile au besoin. Attendre que le témoin s'allume de nouveau pour le préchauffage. Reprendre alors les étapes précédentes.

Éteindre la friteuse

- Une fois terminé, éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur, tourner le thermostat au réglage le plus bas. (Ill. 18)
- Débrancher ensuite la friteuse et enrrouler le cordon. (Ill. 19)
- Laisser l'huile refroidir complètement dans la friteuse (environ 2 heures).
- Déplacer la friteuse en utilisant les poignées de transport.
- Ne jamais garder ni utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas garder l'appareil dans un endroit où il y a risque de condensation.
- Pour une utilisation optimale, nettoyer le hublot d'observation après chaque utilisation.

TRUCS ET CONSEILS

Utilisation

- S'assurer que l'appareil et l'huile sont préchauffés avant de plonger les aliments dans l'huile. Lors du préchauffage, le témoin doit être allumé. Une fois le préchauffage terminé, le témoin s'éteint.
- Mettre trop d'aliments dans le panier les empêche de circuler et de dorer uniformément. De plus, cela pourrait prolonger le temps de cuisson. Faire frire une petite quantité d'aliments à la fois pour des résultats plus croustillants, plus rapidement.

Huile

- Lors du choix de l'huile à utiliser dans la friteuse, opter pour une marque d'huile végétale, d'arachide, de colza ou de tournesol de grande qualité. Ces matières grasses supportent bien les températures élevées. Ne pas utiliser de beurre, de margarine, de matières grasses d'origine animale ou d'huile d'olive, car ils produisent de la fumée à plus basse température. Ne pas mélanger des huiles différentes. Ne pas utiliser de graisse alimentaire ou de bloc de matière grasse, car le thermostat pourrait surchauffer et causer un embrasement instantané.
- Couvrir l'huile et la réfrigérer entre les utilisations pour conserver sa fraîcheur.
- Changer l'huile souvent et la mettre au rebut de façon responsable. Ne pas verser l'huile dans le tuyau d'évacuation de l'évier. Consulter la réglementation locale pour connaître la manière appropriée d'en disposer.

- Utiliser une huile différente pour frire les poissons et fruits de mer que celle utilisée pour les pommes de terre et les aliments au goût plus subtil.

Humidité

- Avant de faire frire un aliment, éliminer l'excédent d'humidité en l'épongeant bien avec un papier absorbant.
- Ne pas ajouter d'eau, d'aliments humides ou d'aliments congelés glacés à l'huile chaude, car elle pourrait éclabousser et causer des blessures.

Cuisson

- Lors de la friture d'aliments enrobés, secouer l'excédent de pâte ou de panure avant de les plonger dans l'huile.
- Ne jamais verser de sel dans l'huile. Saler plutôt les aliments lorsqu'ils sont chauds, alors qu'ils s'égouttent sur un papier absorbant.
- Les aliments congelés peuvent être frits dans le panier. Suivre les instructions sur l'emballage du produit. Faites preuve de prudence en plongeant le panier dans l'huile, car les cristaux de glace pourraient produire des éclaboussures. Pour assurer la sécurité optimale et le contrôle des dégâts, fermer le couvercle de la friteuse avant de faire descendre le panier dans le bac à huile. Toujours plonger lentement le panier dans l'huile.
- Après avoir coupé les pommes de terre pour en faire des frites ou des croustilles, les laver à l'eau froide pour éliminer l'amidon. Cela les empêchera de coller ensemble. Les sécher complètement avant de les faire frire.
- Ne jamais mettre d'ustensiles de plastique dans l'huile chaude. Ne pas verser l'huile chaude dans des contenants en plastique.

REMARQUE : Il est recommandé d'abaisser le panier dans l'huile avec le couvercle fermé pour empêcher les éclaboussures d'huile ou les dégâts sur le comptoir, les côtés de l'appareil ou le consommateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : Ne pas essayer de nettoyer la friteuse ou de vider l'huile alors que l'appareil ou l'huile est encore chaud.

Laisser l'appareil refroidir complètement.

- Avant le nettoyage, débrancher le cordon électrique détachable de la prise murale en premier, puis de la friteuse et attendre que l'appareil soit complètement froid.
- Retirer le tableau de commande et l'élément chauffant du boîtier en soulevant l'ensemble verticalement.
- Ne jamais immerger le tableau de commande dans un liquide quelconque. Nettoyer l'élément chauffant avec de l'eau chaude savonneuse en faisant attention de ne pas mouiller le tableau de commande.
- Nettoyer l'extérieur du tableau de commande avec un linge légèrement humide.
- Laver le panier à friture, le couvercle, le bac à huile, le couvercle du filtre à charbon, le collecteur d'huile et le filtre en aluminium dans le lave-vaisselle, ou avec une eau tiède savonneuse, et bien sécher.
- Essuyer le boîtier de la friteuse avec un linge humide. Toujours veiller à ce que les composants soient complètement secs, car l'eau résiduelle pourrait causer des éclaboussures d'huile.

IMPORTANT : Ne pas immerger le tableau de commande ou le cordon électrique détachable de la friteuse dans l'eau ou dans tout autre liquide.

IMPORTANT : Le filtre à charbon ne doit pas passer au lave-vaisselle.

Toujours laver l'appareil à la main de la façon décrite ci-dessus et toujours bien le sécher. Toute autre tâche d'entretien devrait être confiée à un agent de service autorisé.

- Le collecteur d'huile doit être vidé et nettoyé régulièrement. Il est situé à l'arrière de l'appareil. (Ill. 20)

Votre appareil est équipé d'un filtre à charbon anti-odeur de longue durée. Pour assurer une filtration efficace des odeurs, changer le filtre au moins toutes les 20 utilisations.

Changer le filtre à charbon :

- Laisser la friteuse refroidir complètement.
- Enlever le couvercle du filtre et mettre au rebut le filtre usagé de façon responsable. (Ill. 21)
- Sortir le nouveau filtre de l'emballage.
- Placer le nouveau filtre dans le porte-filtre.
- Remettre le couvercle du filtre.

Changer le filtre en aluminium :

Il est recommandé de laver le filtre en aluminium au lave-vaisselle.

- Laisser la friteuse refroidir complètement.
- Enlever le couvercle de la friteuse en l'ouvrant et en tirant vers le haut.
- Repérer le porte-filtre sous le couvercle et l'enlever en tirant vers le haut.
- Mettre au rebut le filtre usagé de manière responsable et le remplacer par le nouveau filtre. (Ill. 22)
- Remettre le porte-filtre dans la friteuse et remettre le couvercle.

Avertissement: Un serrage excessif peut écraser le filetage des vis ou des écrous ou fissurer la poignée ou les pieds.

FONCTION DE RÉINITIALISATION

- L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas de surchauffe situé sous le groupe mécanique.
- Si l'on tente d'utiliser la friteuse lorsque le bac à huile est vide, le disjoncteur de sûreté s'active et l'appareil s'éteint automatiquement.
- Dans ce cas, débrancher l'appareil et le laisser refroidir (environ 10 minutes).
- Appuyer ensuite sur le bouton du disjoncteur de sûreté (RESET) avec un cure-dent ou un autre objet non métallique similaire. (Ill. 23)
- Si le problème avec le disjoncteur de sûreté persiste, communiquer avec notre service d'assistance téléphonique.

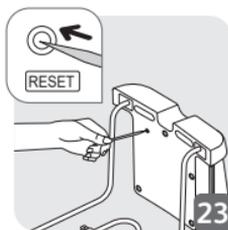


TABLEAU DE CUISSON

Suivent les durées de cuisson suggérées. Elles peuvent varier selon la taille des aliments, les préférences individuelles et la tension d'alimentation.

Aliment	Frais ou surgelés	Quantité (g)	Température (°F)	Durée de cuisson (min)	Conseils de cuisson
Frites	Fraîches	280	375	4,5	
Frites	Surgelées	300	350	6	
Rondelles d'oignon	Surgelées	150	375	3	
Bâtonnets de poulet	Surgelées	250	375	4	
Croquettes de poulet	Surgelées	400	375	4	
Tranches d'aubergine panées	Fraîches	180	375	3	Retourner au milieu de la durée de cuisson pour assurer que les deux côtés sont bien cuits
Bâtonnets de poisson	Surgelées	150	375	3	
Filets de poisson panés	Surgelées	135	375	6	
Côtelettes de porc panées	Fraîches	175	375	6	Retourner au milieu de la durée de cuisson pour assurer que les deux côtés sont bien cuits
Escalopes de veau panées	Fraîches	115	375	4	
Saucisses sur bâtonnet	Surgelées	2 pièces	350	9	
Croustilles	Fraîches	250	375	4	Secouer le panier chaque minute pendant la cuisson
Poitrines de poulet panées	Fraîches	175	375	4	
Ailes de poulet panées	Surgelées	160	350	10	Retourner au milieu de la durée de cuisson pour assurer que les deux côtés sont bien cuits
Ailes de poulet	Fraîches	237	375	14	Retourner au milieu de la durée de cuisson pour assurer que les deux côtés sont bien cuits
Pilons de poulet panés	Frais	223	375	10	Retourner au milieu de la durée de cuisson pour assurer que les deux côtés sont bien cuits
Pilons de poulet	Frais	223	375	12	Retourner au milieu de la durée de cuisson pour assurer que les deux côtés sont bien cuits
Mini-crevettes panées	Surgelées	50	340	3	
Crevettes panées	Fraîches	150	340	3	
Beignets	Frais	280 ; 4 pièces	375	2,5	Retourner au milieu de la durée de cuisson pour assurer que les deux côtés sont bien cuits

AVERTISSEMENT : Ne pas ajouter d'eau, d'aliments humides ou d'aliments congelés glacés à l'huile de cuisson, car l'huile pourrait élabousser et causer des blessures. Ne pas déplacer la friteuse lors de la cuisson, ou à tout moment lorsque l'huile est chaude.

Ne pas essayer de vidanger l'huile lorsqu'elle est chaude. Ne pas toucher les surfaces métalliques de la friteuse, car elles sont chaudes et pourraient causer des brûlures.

Ne pas ranger l'appareil à l'extérieur. Le ranger dans un endroit sec et aéré.

DÉPANNAGE

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne chauffe pas	
L'appareil n'est pas branché à l'alimentation.	Brancher le cordon de l'appareil à une prise murale.
La température de cuisson n'a pas été sélectionnée.	Sélectionner la température voulue à l'aide du cadran de température. Consulter le tableau de cuisson à la page 38.
Le disjoncteur de sûreté a été activé.	Débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Vérifier le niveau d'huile, et le corriger, s'il y a lieu. Appuyer sur le bouton RÉINITIALISER (RESET) (à l'arrière du tableau de commande). Brancher le cordon de l'appareil à une prise murale de nouveau. Si le problème continue, communiquer avec notre service aux consommateurs.
Le tableau de commande n'est pas correctement positionné.	Positionner correctement le tableau de commande. S'assurer qu'aucune partie n'est prise entre le tableau de commande et le boîtier (c.-à.d. le cordon d'alimentation).
Le porte-filtre n'est pas correctement positionné.	Positionner correctement le porte-filtre.
L'huile déborde	
Le bac a été rempli d'huile/matière grasse au-delà du repère maximal.	Vérifier le niveau d'huile/matière grasse. Laisser la friteuse refroidir puis enlever l'huile excédentaire.
Le panier de friture contient trop d'aliments	S'assurer que le panier n'est pas trop plein.
La nourriture est mouillée ou contient trop d'eau (aliments surgelés).	Enlever la glace puis bien sécher la nourriture avant de la frire.
Différentes sortes d'huiles/matières grasses ont été mélangées dans le bac.	Vidanger et nettoyer le bac. Remplir le bac avec une seule sorte d'huile/matière grasse.
Des huiles/matières grasses impropres à la friture ont été employées.	Utiliser une huile végétale/matière grasse de bonne qualité. Voir la page 34 pour de plus amples renseignements au sujet des huiles/matières grasses à ne pas utiliser.

Odeurs désagréables

Le filtre anti-odeur est saturé.	Changer le filtre anti-odeur au moins toutes les 20 utilisations.
L'huile/la matière grasse a été surutilisée.	Remplacer l'huile/matière grasse de friture au moins toutes les 10 utilisations.
De l'huile ou de la matière grasse impropre à la friture a été employée.	Utiliser une huile végétale/matière grasse de bonne qualité. Voir la page 34 (le paragraphe sur le remplissage du bac) pour de plus amples renseignements sur les huiles/matières grasses à ne pas utiliser.

La visibilité à travers le couvercle est mauvaise

Le couvercle n'est pas propre.	Pour assurer de la bonne visibilité pendant la cuisson, laver le couvercle après chaque utilisation.
Le couvercle n'est pas correctement positionné.	Le tableau de commande ou le porte-filtre ne sont pas correctement positionnés. S'assurer de les placer correctement pour une aspiration optimale de la vapeur.
Le couvercle avant ou les événements d'aération sont bloqués.	Afin de maintenir de la bonne aération et une visibilité parfaite pendant la cuisson, ne pas bloquer le couvercle ou les événements d'aération.

Les aliments ne dorent pas et demeurent mous

Les morceaux sont trop épais et contiennent trop d'eau.	Expérimenter en prolongeant la durée de cuisson ou en coupant les aliments en morceaux plus petits et plus minces.
La quantité d'aliments dans le panier est trop grande et la température de l'huile/matière grasse ne convient pas.	Consulter à la page 38 pour s'assurer que les quantités recommandées d'aliments ne sont pas dépassées.
La température de l'huile/matière grasse peut ne pas être assez élevée : la température n'est pas bien réglée.	Régler la commande du thermostat selon la température recommandée (voir le tableau de cuisson à la page 38).

Les frites collent les unes aux autres

Les pommes de terre n'ont pas bien été lavées avant de les immerger dans l'huile/matière grasse chaude.	Couper les pommes de terre et bien les laver de façon à éliminer l'amidon, puis les sécher à fond.
Les aliments se regroupent en amas.	Consulter la page 38 pour s'assurer que les quantités recommandées d'aliments ne sont pas dépassées.

EN

p. 2 – 7, p. 19 – 29

FR

p. 8 – 14, p. 30 – 41